

お店の2大看板「東京牛鍋と東京地酒」を食べ飲み尽くす 夢酒知花(八重洲)「お江戸東京プラン」を販売

ホテル・レストランの運営およびコンサルティングをおこなう株式会社フォーブス（代表取締役：松崎充宏）が運営する夢酒知花（東京都中央区八重洲1-7-10 今井ビルB1 TEL：03-3245-1666）では、11月28日（月）～12月8日（木）の期間限定で、お店の2大看板をお得にお試しいただける「お江戸東京プラン」を販売いたします。



【東京牛鍋とは】

「牛鍋」は、かつて横浜で発祥し、明治の文明開花の時代に東京で流行したと言われています。当時の味に当店オリジナルのアレンジを加え、八丁味噌とデミグラスソースを合わせた秘伝の出汁で作った牛鍋を「東京牛鍋」と名付けました。当店の牛鍋は肉にこだわり、国産黒毛和牛A4ランク以上の部位を厳選しております。煮込んでも柔らかく、最後のメまで美味しくお召上がりいただけます。

明治時代に東京の人々がこぞって食べた「牛鍋」。

今、再開発が進むこの“東京”で当時の人々の気分になり、舌鼓を打ってみてはいかがでしょうか。

<プラン概要>

- プラン名 「お江戸東京プラン」
- 提供価格 おひとり様4,000円（税別） ※2名様より承ります
- 提供期間 2016年11月28日（月）～12月8日（木）
- 予約・問合せ 夢酒知花：03-3245-1666
- オンライン予約 http://musshu.jp/store/chihana_top.html

■プラン内容

お料理 先付け / 鮮魚の盛り合わせ / 名物「東京牛鍋」 / 〆のうどん
ドリンク 東京の日本酒4種・焼酎4種飲み放題（2時間）



■その他

- ・当日予約も可能です
- ・飲み放題のラストオーダーは15分前となります
- ・入店時間に関わらず、ラストオーダーは22:30（土曜日は21:30）となります

【料理長コメント】



料理長：藤崎英男

当店一番人気の「東京牛鍋」をより多くの方に味わっていただきたく、期間限定でお得にお楽しみいただけるプランを考えました。

A4ランク以上の牛肉は全体にほどよくサシが入り、ぐつぐつ煮込んでも柔らかくて美味しいですよ。食べ進めるにつれて特製出汁の味がしみ込んでいくので生卵をからめてまろやかな味わいにもなります。

牛肉の旨みが溶け出した出汁もコクがあるので〆まで余すところなくご堪能ください。

【夢酒知花 店舗概要】

和食ひとすじの“料理人のこだわり”と“SAKE”を楽しむ
東京駅徒歩3分「本物を知るおとなの集う場所」

住所：東京都中央区八重洲1-7-10 今井ビルB1

交通：JR東京駅八重洲北口 徒歩3分/
地下鉄銀座線日本橋駅B3出口 徒歩3分

電話：03-3245-1666 店長：上島

営業時間：月～金 17:00～23:00

土・祝 12:00～22:00

定休日：日曜日 席数：全50席（カウンター席あり）

URL：http://www.musshu.jp/store/chihana_top.html



【この件に関する問合せ先】

(株)フォーブス 広報・宣伝担当 青木美幸

TEL 03-3292-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp

「夢酒知花」店長 上島 TEL 03-3245-1666