

## 新しい春を迎える縁起のいい立春イベント 年に一度の立春朝搾りと鮫鱈吊るし切り実演&コース料理を2/5にご提供

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）が運営する酒蔵レストラン宝（東京都千代田区丸の内3-5-1 東京国際フォーラムB1 TEL：03-5223-9888）では、2月5日（月）に、新しい春を迎える“縁起のいい”立春イベントを開催いたします。

### 【鮫鱈の吊るし切り 実演】

冬の味覚を代表する、鮫鱈。大きくて柔らかいうえにぬめりもあり、まな板でさばきにくいいため、昔から吊るした状態でさばかれます。当日は茨城県日立市より、「口福（こうふく）あんこうを広める会」の丸山好幸理事と、茨城県が認定する鮫鱈の吊るし切り名人・鴨作一男さんをお招きし、お客様の目の前でその見事な技を披露していただきます。鮫鱈は淡泊な味わいで脂肪が少なく、コラーゲンやビタミンを多く含むので、美容効果も期待されています。さばきたての旬の味を、鮫鱈づくしのコース料理でご提供いたします。



■日時 平成30年2月5日（月） 鮫鱈吊るし切り開始時間 19：00

■場所 酒蔵レストラン宝  
東京都千代田区丸の内3-5-1 東京国際フォーラムB1

■予約 TEL：03-5223-9888

※18：00～21：00までのお好きな時間にご予約いただけます

### ■コース内容

①【鮫鱈づくしコース】全6品 おひとり様5,000円（税込）



季節の前菜  
鮫鱈の共和え  
おすすめの逸品  
鮫鱈の唐揚げ  
特製 鮫鱈鍋 焼き肝味噌仕立て  
雑炊  
甘味

②【鮫鱈づくしコース】+【立春朝搾り7種セット】 おひとり様8,000円（税込）[30名様限定]

上記コースに、立春朝搾り7種をお料理に合わせてご提供

③【鮫鱈づくしコース】+【スタンダード飲み放題2時間】 おひとり様7,000円（税込）

上記コースに、当店のスタンダード飲み放題プランをプラス

（内容）プレミアム生ビール、ワイン、サワー、お茶割り、カクテル、ハイボール、日本酒、本格焼酎、ソフトドリンク 等

## 【「立春朝搾り」について】

### ❀ 春を迎える祝い酒 ❀



2月4日（土）・立春の日の朝に、搾りあがった日本酒「立春朝搾り」。年に一度、この日だけの生まれたての新酒は、フルーティな香りと躍動感あふれる新鮮な味わいです。

魚へんに、安泰の安と健康の康と書き、縁起のよい魚と言われる「鮫鱈」。春の訪れを意味する立春の日につくられた「朝搾り」と一緒に、今年が良い年になるようお願いながらお楽しみいただけます。当店では、下記の7銘柄をご用意しております。

- ・（山形・鶴岡）大山 純米吟醸生原酒
- ・（栃木・佐野）開華 純米吟醸生原酒
- ・（京都・宮津）酒呑童子 純米吟醸生原酒
- ・（奈良・奈良）春鹿 純米吟醸生原酒
- ・（岡山・浅口）嘉美心 純米吟醸生原酒
- ・（高知・佐川）司牡丹 純米吟醸生原酒
- ・（大分・国東）西の関 特別純米生原酒

## 【酒蔵レストラン 宝—たから— 店舗概要】

住所：東京都千代田区丸の内3-5-1 東京国際フォーラムB1

交通：JR有楽町駅 徒歩1分/地下鉄有楽町線有楽町駅 徒歩1分

地下鉄日比谷線日比谷駅 徒歩4分/地下鉄銀座線銀座駅 徒歩5分

電話：03-5223-9888

営業時間：ランチ 月～金 11:30～14:30

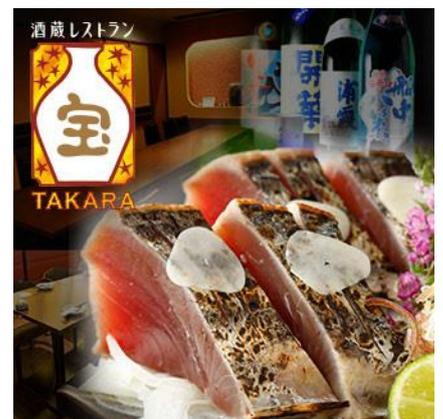
土・日 11:30～15:30

ディナー 月～金 17:00～23:00

土・日 17:00～22:00

席数：全120席 総店長・料理長：木村 / 店長：敷波

URL：<http://www.musshu.jp/takara/>



## 【この件に関する問合せ先】

㈱フォーブス 広報・宣伝担当 鈴木菜那

TEL 03-3292-8888 / MAIL [n.suzuki@hotelwing.co.jp](mailto:n.suzuki@hotelwing.co.jp)

「酒蔵レストラン 宝」店長 敷波（しきなみ）

TEL 03-5223-9888