

この時期だけ味わえる、春のお酒もご提供！
宮城づくりの「浦霞&蒼天伝を愛する会」4/18（水）開催

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）は、蔵元をお招きし、宮城県の旬の食材と地酒をお楽しみいただける「浦霞&蒼天伝を愛する会」を4月18日（水）に開催いたします。この季節にしか飲めない春のお酒もご用意し、仙台牛や戸羽平の牡蠣など旬の食材を使った、宮城の味覚を堪能できる特別コースとともにご提供いたします。



2018年
4月18日(水)
19時開宴

浦霞 &
蒼天伝を愛する会



【贅沢なお酒の会「浦霞&蒼天伝を愛する会」について】

多くの賞を受賞する宮城の銘酒「浦霞」（佐浦）と、素晴らしい自然環境の地で醸された気仙沼の銘酒「蒼天伝」（男山本店）の両蔵元をお招きする、お酒の会。浦霞からは吟醸酒ブームのきっかけともなった宮城の銘酒、浦霞 純米吟醸酒「禅」と、その「禅」を生そのまま楽しめる春限定の「純米吟醸生酒 浦霞 春酎」といった、飲み比べに最適なお酒などをご用意。男山本店からは、四季に合わせて年4回だけ蔵元より出荷する、「美禄」の春季限定 特別純米酒など、この日限りのラインナップをご用意いたします。料理長渾身のお料理は「仙台牛の蒼天伝酒蔵味噌炙り焼き」や「気仙沼の鮮魚盛り合わせ」など、宮城の食材にこだわり、フレッシュで清々しい春のお酒と合わせて召し上がっていただきたいコースをご提供いたします。東京にいながら蔵元とご一緒に、宮城の銘酒と旬の食材をご堪能いただけるお酒の会となっております。



- 日時 平成30年4月18日（水） 19：00開宴
- 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
TEL：03-5223-9888
- 会費 8,000円（税込） ■定員 80名様

※定員に達し次第、締切となりますのでご了承ください。

■お料理 【宮城づくしの料理長渾身の特別コース】

季節の前菜

気仙沼の鮮魚盛り合わせ

仙台牛の蒼天伝酒蔵味噌炙り焼き

戸羽平の牡蠣の焼きなめろう

三陸黒アナゴの蒲焼き

仙台丸麩の玉卵とじうどん



■日本酒ラインナップ

「浦霞」(佐浦)

純米吟醸 浦霞禅

【季節限定】純米吟醸生酒 浦霞 春酣

大吟醸 浦霞

「蒼天伝」(男山本店)

蒼天伝 特別純米

【春季限定】蒼天伝 美祿 特別純米酒

蒼天伝 純米大吟醸

気仙沼男山 梅酒

【酒蔵レストラン 宝ーたからー 店舗概要】

全国の地酒銘酒9蔵元にご協力いただき日本の酒文化を世界に発信
季節限定酒と郷土の旬の素材を楽しめる蔵元に一番近い酒蔵レストラン

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

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】

(株)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

「酒蔵レストラン 宝」店長 敷波 (しきなみ)

TEL 03-5223-9888