

心も華やぐ春に季節を感じる日本酒イベント  
日本酒発祥の地、南都・奈良「春鹿の会」3/10日(木)開催のお知らせ

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）が運営する和食店・夢酒みずき（東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1 TEL：03-5537-1888）では、平成28年3月10日（木）に日本酒発祥の地、南都・奈良で伝統の酒造りを今に伝える銘酒「春鹿」の社長 今西様をお招きし、スペシャルな日本酒イベント「春鹿の会」を開催いたします。



<日本酒イベント「春鹿の会」概要>

桃の節句も過ぎ、心も華やぐ季節。風の心地よさにも春の足音を近くに感じる頃に飲みたいお酒をイメージし、気持ちも明るくなるような春らしい季節を楽しめるお料理と合わせた贅沢なお酒の会を開催いたします。お酒は日本酒発祥の地、南都・奈良で伝統の酒造りを今に伝える銘酒「春鹿」の旬を取り揃えました。料理長渾身のコースとともに楽しみいただけます。

【日時】平成28年3月10日（木）19：00開宴

【場所】銀座 夢酒みずき

東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1 TEL：03-5537-1888

【会費】8,000円（税込）

【定員】30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

## ■ 銘酒「春鹿」ラインナップ

- ・ 木桶仕込み四段純米生原酒
- ・ 純米超辛口生原酒
- ・ さくら純米
- ・ 木桶仕込 山麩純米生原酒
- ・ 純米大吟醸あらばしり生原酒
- ・ 純米大吟醸生酒 斗瓶囲い



## ■ 料理長 渾身の特別コース

- ・ 前菜 奈良漬燻製ポテトサラダ・雲丹の味噌漬け・田園ハムのレバー燻製・いいめし桜の花
- ・ お造り 初かつおのお造り 山形だし風つけダレ
- ・ 焼き物 松阪ヒレ肉 塩釜焼き 酒かす風味
- ・ 温物 広島杭打ち式牡蠣の山菜チーズ焼き、もしくは麻婆煮
- ・ 逸品 蛤と鯛一郎クンのしゃぶしゃぶ 酒かす出汁
- ・ 食事 鴨出汁煮麺
- ・ 甘味 春鹿酒かす桜アイス

※仕入れの都合によりコースが一部変更になる場合がございます。

## 【夢酒みずき 店舗概要】

世界に誇れる食中酒としての日本酒

食とのマリアージュと最先端の情報を発信する銀座の和食店



住所：東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1

交通：地下鉄銀座駅B5出口 徒歩3分/JR有楽町駅 徒歩5分

電話：03-5537-1888 店長：中川

営業時間：月～金 17:00～23:00 (ラストオーダー フード22:00、ドリンク22:30)

土 16:00～22:00 ( " フード21:00、ドリンク21:30)

定休日：日・祝 席数：全60席 (カウンター席あり)

URL：[http://musshu.jp/store/mizuki\\_top.html](http://musshu.jp/store/mizuki_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](mailto:aoki@hotelwing.co.jp)

「夢酒みずき」店長 中川 TEL 03-5537-1888