

県内限定酒も特別提供「浦霞&蒼天伝 酒の会」4/9開催決定！

～今が旬！気仙沼牡蠣と採れたてめかぶ・かつおなどのお料理とともに～

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、旬の食材と銘酒を味わう贅沢なお酒の会「浦霞&蒼天伝 酒の会」を4月9日（土）に開催いたします。今回は特別に宮城県内限定酒もご用意し、気仙沼の食材を中心とした特別コースもご堪能いただけます。



【贅沢なお酒の会「浦霞&蒼天伝 酒の会」について】

オフィシャルパートナー9蔵の中でも人気が高い、宮城の銘酒「浦霞」（佐浦）と同郷の気仙沼の銘酒「蒼天伝」（男山本店）の両蔵元にお越しいただく類を見ない贅沢なお酒の会。「浦霞」からは宮城県限定販売の「花は咲く」のほか、この会でしか飲めない銘酒をご用意。また、気仙沼・男山本店からは、3・11を風化させないという意味も込めて作られた梅酒もご提供させていただきます。料理長自ら食材の産地を訪れて惚れ込んだ牡蠣や絶品の採れたてめかぶを中心に、気仙沼を愛する料理長が腕をふるった季節のお料理もお楽しみいただけます。宮城の『美味しい』を感じていただける素晴らしいひと時をお約束するお酒の会となっております。



- 日時 平成28年4月9日（土） 18：00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 季節を感じる料理長渾身の特別コース

気仙沼市唐桑・戸羽平の畠山正則さんがつくる「もまれ牡蠣」や“めかぶ王”小野寺庄一さんの絶品！採れたてめかぶ、当店一番人気の「元祖厚切り鰹の塩タタキ」を中心に今回のお酒に合うコースをご提供いたします。



■日本酒ラインナップ

「浦霞」(佐浦) 3種

- ・花は咲く 蔵の華 純米吟醸 浦霞
- ・大吟醸 浦霞 2014BY
- ・【季節限定】純米吟醸生酒 浦霞 春酣

「蒼天伝」(男山本店) 4種

- ・蒼天伝 純米大吟醸
- ・蒼天伝 美祿 純米吟醸
- ・蒼天伝 特別純米
- ・蒼天伝 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 店長・料理長：木村 / 副店長：敷波

URL：http://musshu.jp/store/takara_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

「酒蔵レストラン 宝」副店長 敷波 (しきなみ)

TEL 03-5223-9888