

7月の産直食材は「賀茂茄子」。5店舗の料理人が賀茂茄子メニューで腕を振るいます 夢酒グループ都内5店舗『旬の賀茂茄子』メニュー開始！！

ホテル・レストラン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）が運営する都内の創作料理店「夢酒グループ」では、7月の産直食材として京都の丹州河北農園の「賀茂茄子」を使ったメニューを各店舗でご用意しております。



<産直食材「賀茂茄子」メニュー 概要>

夏を代表する京野菜「賀茂茄子」。
大型の丸茄子で大きいものは直径15cmにもなります。
表面に光沢があり、ずっしりとした重みが特長で、肉質は硬くしまっており、火を入れても歯ごたえが残ります。油との相性がよく、コクやうま味を増す絶品の茄子です。
また、茄子の皮にはアントシアニン系の色素「ナスニン」が多く含まれています。ポリフェノールの一種である「ナスニン」は強い抗酸化作用をもっており、がん予防、悪玉コレステロールの酸化防止や眼精疲労の回復、血をきれいにするなど高血圧や生活習慣病などにも効果を発揮します。「ナスニン」は水溶性ですが、加熱しても80%以上残るので、ぜひ皮も残さず召し上がっていただくことをおすすめします。

国産かつ旬の食材にこだわる夢酒グループの各店舗では、それぞれの料理長が素材の旨味を最大限に引き出すメニューを考案しました。

■グループ各店の賀茂茄子メニュー（価格はすべて税別）

【銀座 夢酒みずき】賀茂茄子のステーキ 700円

【東京・八重洲 夢酒 知花】賀茂茄子のステーキ～万願寺唐辛子添え～ 700円
賀茂茄子と九条葱の揚げ出し 700円

【池袋 吟醸料理・そば ふくろう】賀茂茄子のステーキ 700円
賀茂茄子チーズ田楽 780円

【有楽町 酒蔵レストラン宝】賀茂茄子のステーキ 1000円
賀茂茄子と鮎並の煮おろし 700円
宝流 賀茂茄子の田楽 1000円
賀茂茄子の翡翠おひたし バジルオイル掛け 600円

【霞ヶ関 SAKE ビストロ W】賀茂茄子のステーキ 920円
賀茂茄子の肉詰めチーズ焼き 1000円



賀茂茄子のステーキ

■提供期間 平成28年7月1日（金）～7月末日

※仕入れの状況により、予告なく変更や終了になる場合があります。

【夢酒グループ 店舗概要】

“食”と“酒”への情熱が、夢酒のこだわり。

「日本の美味しい心を伝えたい」をコンセプトに、日本全国の厳選食材や顔が見える生産者の食材をつかったお料理と酒蔵ネットワークを活かした各地の銘酒を味わえるお店を展開しております。

公式サイト <http://musshu.jp/>

ご予約は公式サイトでのオンライン予約が便利です



銀座 夢酒みずき

住所：東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1

TEL：03-5537-1888



東京・八重洲 夢酒 知花

住所：東京都中央区八重洲1-7-10 今井ビルB1

TEL：03-3245-1666



池袋 吟醸料理・そば ふくろう

住所：東京都豊島区東池袋3-10-7

ホテルウィングインターナショナル池袋1F

TEL：03-5396-3434



有楽町 酒蔵レストラン宝

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

TEL：03-5223-9888



霞が関 SAKE ビストロ W

住所：東京都千代田区霞が関3-2-6

東京倶楽部ビルディング霞ダイニング1F

TEL：03-3501-1811

【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