

報道関係者各位

平成28年6月30日

株式会社フォーブス

食と酒の新たな発見“たから探し”が楽しめる「酒蔵レストランたから」(天神) 伝統祭り「博多祇園山笠」にちなみ郷土食の限定メニューをご提供

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)が運営する福岡・天神「ソラリアプラザ」7階の和食レストラン「酒蔵レストランたから」は、7月1日から開幕する博多の伝統祭り「博多祇園山笠」にちなみ、直会でも食される水炊きをはじめとした博多の郷土食を集めた『博多祇園山笠フェア』を行い、とことん山笠を満喫できる食と酒をご提供します。

<博多祇園山笠フェアについて>

国の重要無形民俗文化財にも選ばれ、日本を代表する祭りのひとつ「博多祇園山笠」。

伝統あるお祭りは今年で775年を迎え、毎年7月1日～15日は博多の街が山笠一色になります。

祭りが終わると直会(なおり)で水炊きを囲み、地域発展のための情報交換や身近な話題で盛り上がり、交流を深めるそうです。

そんな博多祇園山笠と関係の深い水炊きをはじめ、博多の郷土食を味わえるフェアです。

■ご提供期間 2016年7月1日(金)～15日(金)

■【夜のメニュー】

・博多山笠水炊きセット・・・2980円(税別)

- ・本日の先付け、明太子
- ・胡麻かんぱち
- ・あぶってかも
- ・博多水炊き
- ・×の雑炊

・単品メニュー(価格はすべて税別)

箱崎おきうと(※1)	400円
あぶってかも(※2)	1尾400円
まじゃく唐揚げ(※3)	600円
胡麻かんぱち	580円
博多水炊き	2000円



■【お昼のメニュー】

- ・博多鯛茶漬け御膳（たから風麦ごはん仕立て）
・・・1200円（税別）

活メ鯛の胡麻和えだし茶漬け
明太出し巻き玉子
本日の小鉢
麦ごはん、辛子高菜食べ放題



■【福岡の銘酒】 各90ml



- ・喜多屋 特別純米 500円
- ・三井の寿 祝いめでた 600円
- ・独楽蔵 純米古酒 700円

- (※1) おきうと・・・エゴノリという海藻を煮て薄く平らに固めた寒天状の食品。
- (※2) あぶってかも・・・塩漬けにしたスズメダイを丸ごと焼いたもの。
- (※3) まじゃく・・・泥干潟に生息するエビ目の甲殻類の一種。別名「アナジャコ」。
旬は5～7月、殻が柔らかく身はほどよい歯ごたえで甘みが強い。



あぶってかも



【店舗概要】

店名：酒蔵レストランたから
住所：福岡市中央区天神2-2-43 ソラリアプラザ7階
交通：西鉄福岡「天神駅」ソラリア口より徒歩2分
市営地下鉄七隈線「天神南駅」2番出口より徒歩4分
電話：092-741-0077
店長：橋本
営業時間：11:00～23:30
定休日：不定休日あり ※施設休館日に準ずる
席数：44席
URL：http://musshu.jp/store/tenjin_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

「酒蔵レストランたから」店長：橋本 TEL 092-741-0077