

# 夢酒 みずき

平成27年8月10日

株式会社フォーブス

銀座 夢酒みずき

瀬祭三割九分で乾杯し黒龍でめる！激甘～激辛まで9種の大吟醸が飲み放題に  
～アフター9の利き酒体験～ 『ワイングラスで味わう大人の大吟醸ナイト』  
銀座・夢酒みずきで8月12日（金）からスタート

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「銀座 夢酒みずき」（東京都中央区銀座6-7-6 ラベビルB1 TEL：03-5537-1888）では、昨年の夏、2週間で約350名が殺到した日本酒飲み放題プランの進化版～アフター9（21時以降）の利き酒体験～『ワイングラスで味わう 大人の大吟醸ナイト』を8月12日（金）よりスタートいたします。今年は、なんと自分好みの味を探る利き酒体験ができるよう、激辛～激甘まで9種の大吟醸をラインナップしました。平成28年8月12日（金）より8月27日（土）までの期間限定となります。



## 【『ワイングラスで味わう 大人の大吟醸ナイト』 概要】

昨今の日本酒ブームで日本酒の本当の美味しさに触れ、もっと知りたいと興味をもっている方々に、酒ソムリエが新たな大吟醸の楽しみ方を伝授いたします。大吟醸の美味しさに触れ、自分好みの味を探る体験ができる、しかも飲み放題のプランです。あなたは「甘口派」？それとも「辛口派」？ 数種類の大吟醸だけが飲み放題の贅沢プランから進化した『ワイングラスで味わう 大人の大吟醸ナイト』。和酒にこだわり、知識豊富なスタッフがいる当店だからこそそのラインナップで、新たな発見と後味の良い夜をプロデュースさせていただきます。

■プラン名 ~アフター9の利き酒体験~『ワイングラスで味わう大人の吟醸酒ナイト』

■料金 お一人様1,980円

※ご延長は、30分1,000円となります

※先付け代として、別途550円いただきます

※価格はすべて税別

■提供時間 60分制

※追加料金で延長可

※ラストオーダー15分前

■提供期間 平成28年8月12日(金)~8月27日(土)

※除外日:8月14日(日)・15日(月)・16日(火)・21日(日)

■メニュー 「瀬祭三割九分」で乾杯する 全9種

【激 辛】京ひな(愛媛県・酒六酒造) 一刀両断 純米大吟醸

まさに「一刀両断」の如く、純米大吟醸ながら驚くべきキレ味。

抑えた酸と洗練されたスッキリしたのど越しがバランスよく喉に流れ込み、淡白な料理と最高の友。

【超 辛】常山(福井県・常山酒造) 超辛 純米大吟醸

瑞々しく品格のある味わいながら、スパッと切れる超辛口な味わいが秀逸。

【辛 口】惣誉(栃木県・惣誉酒造) 五百万石 純米大吟醸

メロンのようなさわやかな香りと、軽快できめ細かな味わいが素晴らしい夏酒。

きゅうりやトマト、ナスなど夏野菜と共に楽しめば、暑い夏も好きになれそう。

【中 辛】黒龍(福井県・黒龍酒造) 特吟 大吟醸

言わずと知れた銘醸蔵。日本を代表する吟醸蔵として、その名をはせる「黒龍」。

透き通るようにきらめき、味・香り共にバランスが素晴らしい。

海老やカニなどの甲殻類と合わせて。

【中 口】瀬祭(山口県・旭酒造) 磨き三割九分 純米大吟醸

(基準酒) 世界を魅了するセレブの酒「瀬祭」。その中でも、香り・味わい共にバランスの優れた磨き

三割九分をチョイス。大吟醸の素晴らしさを教えてくれる基準酒です。

【中 甘】紀土(和歌山県・平和酒造) 山田錦 純米大吟醸

綺麗さの中にふっくら優しい味わいが広がる、フルーティーな純米大吟醸。

「次世代のスタンダード」を意識した酒質は、日本酒ビギナーに絶大な支持を得ています。

【甘 口】風の森(奈良県・油長酒造) キヌヒカリ 純米大吟醸 無濾過無加水生酒

非常にフレッシュでフルーティーな香り、ピチピチとした炭酸ガスも感じられ、生き生きした酸と

口中ではしっとりと広がるリンゴ系の含み香。酒販店の店頭には並べば、あっという間に完売する人気酒。

【超 甘】くどき上手(山形県・亀の井酒造) Jr. ホワイト 純米大吟醸

気品漂う華やかな香りは「くどき上手」の真骨頂。深みのある旨味、ジューシー感溢れる

フルーティーな味わいはお見事。一口含めばストレートに伝わる存在感のある圧倒的な旨さです。

【激 甘】笑四季(滋賀県・笑四季酒造) モンスーン 山田錦 貴醸酒生原酒

香りは、まるで完熟バナナのような、鮮烈で存在感がたっぷり。

味わいは、和三盆のような澄みきった美しい余韻をお楽しみいただけます。

※貴醸酒とは、水の代わりに清酒で仕込んだ、独特のとろみがあるお酒です。

酒税法上、特定名称酒は名乗れませんが、精米歩合50%以下ということで「大吟醸」として今回ご提案いたします。

- 提供時間 60分制  
※追加料金で延長可  
※ラストオーダー15分前
- 利用条件
- ・21時以降にご利用いただけるプランとなります
  - ・当日予約も可能です（20時までにご予約ください）
  - ・土曜日はオールタイムご利用いただけます（営業時間16:00～22:00）
  - ・入店時間に関わらず、ラストオーダーは22:30（土曜日は21:30）となります
- 予約方法
- ・お電話 03-5537-1888
  - ・WEB予約 [http://musshu.jp/store/mizuki\\_top.html](http://musshu.jp/store/mizuki_top.html)
- 動画サイト <https://youtu.be/b0r8kjXyDXQ>

<～酒ソムリエがご提案するおすすめの飲み方～>

基準酒の「瀬祭 磨き三割九分」からスタートし、2杯目以降は甘めのお酒を飲み進めてください。  
今回のラインナップは、甘いお酒のほうが大吟醸らしいフルーティーな香りをお楽しみいただけます。  
しっかりと【甘さ】を味わったあと、一気に激辛の「京ひな 一刀両断」へ。  
ズバッとキレて、口の中がさっぱりしますのでお薦めです。  
そこから徐々に【中口】のほうへ飲み進め、最後はバランスが優れた「黒龍」でめる。  
これぞ大人の嗜みです。

#### 【銀座 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 12:00～14:00（8月のみ）  
17:00～23:00  
土 16:00～22:00  
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