

日本酒蔵元に一番近い店・酒蔵レストラン宝（有楽町） 極上秋刀魚とともに味わう日本酒イベント「秋のひやおろしの会」を開催

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）では、平成28年9月13日（火）に毎年恒例のスペシャルな日本酒イベント「秋のひやおろしの会」を開催いたします。



<スペシャルな日本酒イベント「秋のひやおろしの会」概要>

味覚の秋ならではの、この時期だけの円熟な深い味わいの日本酒を楽しめる年に一度のスペシャルイベント「秋のひやおろしの会」。宝蔵9蔵（当店のオフィシャルパートナー9蔵）が一堂に会し、この時期にしか楽しめない特別なお酒をご提供。料理長が腕をふるった日本酒に合うお料理とともに楽しみいただき、ご参加の皆様喜びと感動を与える当店のイベントの中でも贅沢なお酒の会となっております。

今年は、蔵出荷を迎える前に当店に届くお酒も多数あり、宝蔵9蔵のひやおろしを一番乗りで楽しめます。

【日時】平成28年9月13日（火）19：00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】7,000円（税込）

【定員】120名様

【お料理】テーマは「旨味の掛け算」

毎年恒例となっている極上の秋刀魚料理に加え、
秋の食材盛りだくさんでお贈りする料理長渾身のコース



※定員に達し次第、締切となりますのでご了承ください

■ ひやおろしラインナップ

- ・大山 特別純米 ひやおろし
加藤嘉八郎酒造（山形県鶴岡市）
- ・浦霞 ひやおろし 特別純米
佐浦（宮城県塩釜市）
- ・開華 純米ひやおろし
第一酒造（栃木県佐野市）
- ・久寿玉 山廃純米ひやおろし
平瀬酒造店（岐阜県高山市）
- ・嘉美心 旨口ひやおろし
嘉美心酒造（岡山県浅口市）
- ・白嶺 酒呑童子 丹後の秋 紅葉姫
ハクレイ酒造（京都府宮津市）
- ・春鹿 純米吟醸 ひやおろし
今西清兵衛商店（奈良県奈良市）
- ・司牡丹 船中八策ひやおろし
司牡丹酒造（高知県高岡郡）
- ・西の関 ひやおろし特別純米
萱島酒造（大分県国東市）



【酒蔵レストラン 宝一たからー 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ご堪能いただけ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

土・日 11:30～15:30

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 / チーフ：敷波

URL：http://musshu.jp/store/takara_top.html



【この件に関する問合せ先】

㈱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」チーフ 敷波（しきなみ）

TEL 03-5223-9888