



平成30年8月29日
株式会社フォーブス

ひと夏越して熟成した日本酒と会津馬刺しの希少部位も味わえる
榮川酒造の蔵元と楽しむ「榮川の会2018秋」9/12(水)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)が運営する吟醸料理・そば ふくろう(東京都豊島区東池袋3-10-7 TEL:03-5396-3434)は、榮川酒造の蔵元をお招きし、ひと夏越して熟成した日本酒と会津馬刺しの希少部位も味わえる「榮川の会2018秋」を2018年9月12日(水)に開催いたします。



春に開催し、大盛況だった福島の地酒「榮川の会」。今回は、この時期だからこそ楽しめる「ひやおろし」や「秋あがり」をラインナップに加え、希少部位も味わえる会津馬刺しの盛り合わせや、肌寒くなると一層美味しくなる当店名物「鴨しゃぶしゃぶ」もご堪能いただけます。

- 名称 榮川の会 2018秋
- 日時 2018年9月12日(水) 19:00~
- 場所 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
- 会費 6,000円(税込)
- 定員 20人まで

■おしながき

「榮川の会 特別コース」

- 先付 棒鱈・イカ人参
- 向付 会津馬刺し盛り合わせ
- 強肴 会津丸茄子田楽
- 油物 会津野菜の天ぷら
- 食事 名物 鴨しゃぶしゃぶ
- 蕎麦 ×蕎麦

「日本酒ラインナップ」

- ・純米大吟醸榮四郎
- ・ひやおろし特別純米生詰原酒
- ・秋あがり山廃仕込純米酒
- ・純米酒辛口
- ・純米原酒醇

■お問合せ・予約 電話:03-5396-3434

【吟醸料理・そば ふくろう 店舗概要】

池袋の喧騒の先に佇む、落ち着いた空間のそば居酒屋
料理人がひと手間かけた吟醸料理で“じっくり一杯”が楽しめます

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

交通:地下鉄池袋駅35番出口 徒歩8分
電話:03-5396-3434 店長:樽見
営業時間:月~土 17:00~22:00
定休日:日曜・祝日 席数:47席
URL:<http://www.musshu.jp/fukurou/>



【この件に関する問合せ先】
(株)フォーブス 企画部広報宣伝課 青木美幸
TEL 03-3255-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp
「吟醸料理・そば ふくろう」店長:樽見 TEL 03-5396-3434