

## 豊富な肉料理×鎌倉野菜×日本の SAKE 『SAKE ビストロ W』(霞が関) 春の宴会は宝探しで大盛り上がり！『さくら宝探しコース』

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、豊富な肉料理×鎌倉野菜×日本の SAKE 『SAKE ビストロ W』（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）は、桜肉（馬肉）・桜姫鶏・桜海老・桜チップスモークなど、“桜”づくしのメニューを豊富に取り揃え、天候を気にせずお花見気分を味わえる『さくら宝探しコース』を2016年4月28日（月）までご提供いたします。60種類飲み放題付きのコース料理のほか、アラカルトでは歓送迎会シーズンにぴったりの「ブーケサラダ」もご用意しております。大切な方へのプレゼントで感動を演出していただけます。



### 【「さくら宝探しコース」 概要】

“桜”のつく食材を集めてコース料理にしました。手作りにこだわったお料理と豊富な飲み放題メニューに加えて、好奇心旺盛なスタッフがご用意した仕掛けが『宝探し！』です。時間内にお宝が入った封筒を見つけてクーポンをゲット！宴会在大盛り上がりすること間違いなしです。

春のワクワク感をイメージした内装や、見た目にも可愛いブーケサラダをアラカルトメニューでご用意。

店内装飾にもこだわり季節感を演出！天候を気にせずお花見気分が味わえます。スタッフの笑顔とともに春を彩る霞が関の“桜”をお楽しみいただけますので、女子会や歓送迎会、会社のお集まりなどのご宴会上ぜひご利用ください。



■コース名：さくら宝探しコース

■開催日時：2016年4月28日（木）まで

■ご予約：03-3501-1811

■コース料理：全9品・60種類飲み放題2時間付/6,000円（税別）

- ・桜チップスモーク3種盛り（マグロ生ハム・合鴨・メークイン）
- ・桜肉のカルパッチョ 西洋わさび風味
- ・カニ肉たっぷりコロッケ
- ・真鯛の桜の葉包み蒸し ヴェルモットソース
- ・桜姫鶏のチキチキロール
- ・桜海老のクリームリゾット
- ・ふんわり桜香るブランマンジェ

『春感（しゅんかん）!さくらフェア』も同時開催

名物「肉ビストロ盛り合わせ」含む、桜づくしのアラカルトメニューをご用意したフェアも同時開催中です。

- |                        |       |
|------------------------|-------|
| ・桜肉のタルタル キヌア添え         | 1320円 |
| ・ローストホースのブーケサラダ（2本）    | 720円  |
| ・さくら手毬すし（4個）           | 950円  |
| ・桜肉のカツレツ ハラペーニョマヨソース   | 840円  |
| ・桜肉のペッパーステーキ バンルージュソース | 980円  |
| ・肉ビストロ盛り合わせ（桜肉入り4種）    | 3200円 |

※価格はすべて税別



【SAKE ビストロ W 店舗概要】

豊富な肉料理と鎌倉野菜がメインの手作り料理と笑顔で“「日本」を感じる”新感覚のジャパニーズビストロ

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1階

交通：地下鉄 虎ノ門駅5番出口 徒歩3分

地下鉄 溜池山王駅9番出口 徒歩7分

電話：03-3501-1811 店長：福島

営業時間：ランチ 月～金 11:00～14:00

ディナー 月～金 17:00～23:00

土 16:00～22:00

定休日：日・祝 ※ご予算に応じて営業いたします

席数：着席56名・立食65名

URL：[http://musshu.jp/store/w\\_top.html](http://musshu.jp/store/w_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)

「SAKE ビストロ W」店長・福島 TEL 03-3501-1811