

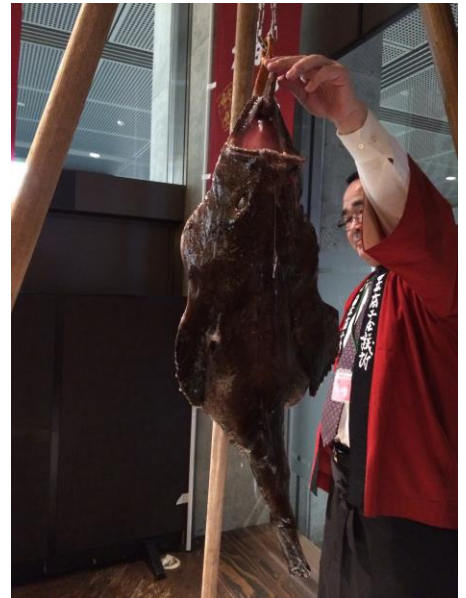
2月4日“立春”のスペシャルイベント 「鮫鯨吊るし切り&年に一度の立春朝搾りを楽しむ会」開催

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、立春の2月4日（土）に、鮫鯨吊るし切り名人・鴨作さんをお招きし、「鮫鯨吊るし切り&年に一度の立春朝搾りを楽しむ会」を開催いたします。

【鮫鯨の吊るし切り 実演】

一夜限定のスペシャルイベント「鮫鯨の吊るし切り」。

茨城県日立市より、「口福（こうふく）あんこうを広める会」の丸山好幸理事と、茨城県が認定する鮫鯨の吊るし切り名人・鴨作一男さんをお招きし、手際よく鮫鯨を解体する実演を茨城弁での解説つきでお届けします。目の前で豪快にさばかれる鮫鯨を見たあとは、身・肝・胃・ひれ・皮など余すところなく味わえる「鮫鯨鍋」がメイン、鮫鯨づくしのコース料理をお楽しみいただけます。



■日時 平成29年2月4日（土） 18：30

■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

■予約 TEL：03-5223-9888

※お好きな時間にご予約いただけます
（営業時間 17：00～22：00）

■コース内容

①【鮫鯨づくしコース】全6品 おひとり様5,000円（税込）



季節の前菜
鮫鯨の共和え
おすすめの逸品
鮫鯨の唐揚げ
特製 鮫鯨鍋 焼き肝味噌仕立て
雑炊
甘味

②【鮫鯨づくしコース】+【立春朝搾り入り9蔵セット】 おひとり様8,000円（税込）

上記コースに、当店人気の9蔵セット（立春朝搾り5種入り）をプラス

③【鮫鯨づくしコース】+【スタンダード飲み放題2時間】 おひとり様7,000円（税込）

上記コースに、当店のスタンダード飲み放題プランをプラス

（内容）プレミアム生ビール、ワイン、サワー、お茶割り、カクテル、ハイボール、日本酒、本格焼酎、ソフトドリンク 等

【「立春朝搾り」について】

第20回 平成二十九年丁酉二月四日 立春朝搾り

春を迎える祝い酒



2月4日（土）は立春の日。春の始まりを寿ぐめでたきこの日、朝に搾り上がったばかりのお酒をその日のうちにお手元にお届けする「立春朝搾り」。生まれたての新酒で生まれたての春を祝いましょう。

（引用）日本名門酒会 WEB サイトより

当店では、下記の5銘柄を立春の夜にご用意しております。祝い酒で一献傾けてはいかがでしょうか？

- ・（山形・鶴岡）大山 純米吟醸生原酒 / 美山錦（麴米50%・掛米50%）
- ・（栃木・佐野）開華 純米吟醸生原酒 / 美山錦・五百万石（麴米53%・掛米53%）
- ・（京都・宮津）酒呑童子 純米吟醸生原酒 / 山田錦（麴米60%・掛米60%）
- ・（奈良・奈良）春鹿 純米吟醸生原酒 / 山田錦（麴米55%・掛米55%）
- ・（高知・佐川）司牡丹 純米吟醸生原酒 / 松山三井・山田錦（麴米60%・掛米60%）

【酒蔵レストラン 宝—たから— 店舗概要】

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 / 副店長：敷波
URL：http://musshu.jp/store/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 宝」副店長 敷波（しきなみ）
TEL 03-5223-9888