



酒蔵レストラン
TAKARA

平成29年2月10日
株式会社フォーブス

東京・有楽町で冬の庄内名物「どんがら汁」と銘酒を味わう 「大山と山形郷土料理を楽しむ会」2/20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、2月20日（月）に、東京ではめったに食べることができない山形の郷土料理と地酒を味わう「大山と山形郷土料理を楽しむ会」を開催いたします。

【大山と山形郷土料理を楽しむ会 概要】

- 日時 平成29年2月20日（月） 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
- 費用 おひとり様8,000円（税込）
- 定員 30名様 ※定員になり次第、締切とさせていただきます
- 予約 TEL：03-5223-9888
- お料理 庄内名物「どんがら汁」をメインとした山形郷土料理
- 銘酒「大山」ラインナップ
 - ・純米大吟醸 吟雅凜匠
 - ・純米吟醸 吟水花
 - ・特別純米 十水
 - ・特別純米 十水 無濾過生原酒
 - ・特別純米 超辛口
 - ・特別純米にがり酒
 - ・特別純米 槽前酒（2/11の酒蔵祭りの朝に搾ったその日しか販売しない貴重なお酒）



庄内名物「どんがら汁」とは・・・

味噌仕立ての汁に真鱈の身・骨・内臓など余すところなく入れて煮込んだ、厳冬の日本海・庄内の名物鍋。12月～2月頃までの真冬が旬の真鱈は「寒鱈」とも呼ばれ、荒波にもまれて身がしまり、脂もたっぷりのついています。とろけるような口当たりで濃厚な旨味の白子も絶品です。「どんがら汁」は庄内地方の家庭で食べられるほか、地元料亭や旅館でも提供されていますが、東京ではめったに食べることができません。

【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

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

電話：03-5223-9888

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