

## 牡蠣にめかぶ・カジキマグロなど宮城の食と酒を楽しむ夕べ 蔵元を招いた「浦霞&蒼天伝 酒の会」4/18開催決定！

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）は、宮城県の旬の食材と地酒を味わう贅沢なお酒の会「浦霞&蒼天伝 酒の会」を4月18日（火）に開催いたします。両蔵元を招いたスペシャルナイトは特別に宮城県内限定酒もご用意し、牡蠣やめかぶ、カジキマグロなど気仙沼の食材を中心とした特別コースもご堪能いただけます。

### 宮城の食と酒を楽しむ夕べ 浦霞&蒼天伝 酒の会 2017年4月18日(火)開催！



#### 【贅沢なお酒の会「浦霞&蒼天伝 酒の会」について】

オフィシャルパートナー9蔵の中でも人気が高い宮城の銘酒「浦霞」（佐浦）と、気仙沼の銘酒「蒼天伝」（男山本店）の両蔵元をお招きするスペシャルなお酒の会。「浦霞」からは宮城県限定販売の「花は咲く」蔵の華 純米吟醸や季節限定「春酎」のほか数種類をご用意。また、気仙沼・男山本店からは、気仙沼の青い空、青い海などの素晴らしい自然環境を表現した「蒼天伝」特別純米などをご用意。四季折々の新鮮な海の幸にマッチした、深い味わいを持ちながらも後味がすっきりと感じるお酒は、料理長自ら食材の産地を訪れて惚れ込んだ牡蠣や絶品の採れたてめかぶなどのマリアージュが最高です。

現地を訪れないと味わえない『美味しい』を感じていただける素晴らしいひと時をお約束するお酒の会となっております。



- 日時 平成29年4月18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 8,000円（税込）
- 定員 80名様

※定員に達し次第、締切となりますのでご了承ください

## ■お料理 季節を感じる料理長渾身の特別コース



お料理のメインは気仙沼が日本一の水揚げ量を誇るカジキマグロのステーキ。脂がのり、ジューシーなステーキは食べ応えも十分。そのほか気仙沼市唐桑・戸羽平の畠山正則さんがつくる「天皇杯受賞産地 唐桑の戸羽平牡蠣」や“めかぶ王”小野寺庄一さんの絶品！採れたてめかぶもご用意いたします。この日限りの特別コースをぜひご賞味ください。

## ■日本酒ラインナップ

### 「浦霞」(佐浦)

- ・花は咲く 蔵の華 純米吟醸 浦霞
- ・【季節限定】純米吟醸生酒 浦霞 春酣 ほか

### 「蒼天伝」(男山本店)

- ・蒼天伝 特別純米
- ・蒼天伝 純米大吟醸
- ・蒼天伝 特別純米 美祿
- ・気仙沼男山 梅酒

## 【酒蔵レストラン 宝—たから— 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楽しめ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

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](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](mailto: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