

酒蔵レストラン

たから

報道関係者各位

平成29年12月13日

株式会社フォーブス

ご好評につき昨年即完売！大切な人と過ごすひとときに 3日間限定 「聖夜の獺祭ナイトプレミアム×ふぐフルコース」販売

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）が運営する福岡・天神「ソラリアプラザ」7階の和食レストラン「酒蔵レストランたから」では、12月23日（土）～12月25日（月）の3日間限定で、大切な人と特別な時間をお過ごしいただけるよう、ふぐ三味と獺祭のペアリングコース「聖夜の獺祭ナイトプレミアム×ふぐコース」をご提供いたします。



聖夜の獺祭ナイトプレミアム×ふぐコース

毎月23日に開催し、ご好評いただいている「獺祭ナイト」。獺祭と、合わせて召し上がっていただきたい季節のお料理をご提供しています。12月は特別に、ふぐのフルコースと獺祭のペアリングディナーをご用意いたしました。今年のクリスマスは曜日にも恵まれ、普段では味わえない、いつもより贅沢なお食事を楽しみにしている人も多いよう。淡泊でありながらも味わい深い、冬の寒い時期が最もおいしいふぐ料理を獺祭とともに楽しみいただけます。ぜひ、この機会に大切な人と、特別な時間をお過ごしください。

- コース名 聖夜の獺祭ナイトプレミアム スペシャルコース
- 提供期間 平成29年12月23日（土）～25日（月）
- 提供価格 おひとり様 8,000円（税込）
※獺祭の他に2時間飲み放題メニュー付き（ラストオーダー 30分前）
内容：日本酒17種類・焼酎12種類・生ビール他
※一日10組20名様限定
- 利用条件 前日までのご予約制
- 問合せ・予約 酒蔵レストランたから 092-741-0077

先付	ふぐ皮煮凝り・ふぐのコンフィー	バケット添え	×	瀬祭	磨き	その先へ
刺身	匠のとらふぐ刺し		×	瀬祭	磨き	三割九分
揚物	とらふぐ唐揚げ	と岩国れんこん唐揚げ	×	瀬祭	磨き	二割三分
逸品	とらふぐ握り					
鍋物	コラーゲンたっぷり	とらふぐちり鍋	×			ふぐひれ酒
食事	♫の雑炊		×	瀬祭	磨き	50
甘味	聖夜のデザート		×	瀬祭		スパークリングにごり酒

昨年好評をいただき、即完売した「瀬祭ナイトプレミアム」。一年間の感謝の気持ちを込めて、大変希少な瀬祭の最高峰「瀬祭 磨き その先へ」と先付のふぐ皮煮凝り・ふぐのコンフィー バケット添えのペアリングからスタートする特別なコースです。その他、今年は匠のとらふぐ刺しや、ふぐちり鍋だけでなく店長・橋本が、お客様の目の前で新鮮なふぐを握ります。和食×クリスマスの組み合わせと、ライブ感のある演出で思い出に残る幸せなひとときをお過ごしください。



【店舗概要】

店名：酒蔵レストランたから

住所：福岡市中央区天神2-2-43 ソラリアプラザ7階

交通：西鉄福岡「天神駅」ソラリア口より徒歩2分

市営地下鉄七隈線「天神南駅」2番出口より徒歩4分

電話：092-741-0077 店長：橋本

営業時間：11:00~23:30

定休日：不定休日あり ※施設休館日に準ずる

席数：44席

URL：http://musshu.jp/store/tenjin_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 鈴木菜那

TEL 03-3292-8888 / MAIL n.suzuki@hotelwing.co.jp

「酒蔵レストランたから」店長：橋本 TEL 092-741-0077