

庄内冬の名物「真鱈鍋」と銘酒で温まる 「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（火）に、大山の蔵元・真田尚史さんをお招きし、東京・有楽町にいながら山形の味覚を楽しんでいただく「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30年2月20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
- 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「真鱈鍋」をメインとした山形郷土料理
- 銘酒 「大山」ラインナップ ・十水無濾過生原酒
・特別純米
・槽掛け雫酒
・初しぼり特別純米
・純米吟醸・吟撰 28BY 出羽燦々（吟醸の寒おろし）
・特別本醸造超辛口



庄内名物「真鱈鍋」とは・・・

1月～2月頃が旬の脂がのった真鱈を、余すことなく豪快に使った「真鱈鍋」。この時期の真鱈は「寒鱈」とも呼ばれ、産地の山形県庄内地方では毎年1月下旬に「寒鱈祭り」が行われます。雪の舞う中たくさんの方が旬の味覚に舌鼓を打つ、地元の人々に愛されているお鍋です。

【酒蔵レストラン 宝ーたからー 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 総店長・料理長：木村 / 店長：敷波

電話：03-5223-9888

URL：<http://www.musshu.jp/takara/>

【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 宝」店長 敷波（しきなみ）

TEL 03-5223-9888