



平成30年3月2日  
株式会社フォーブス

日本の美味しい心を五感で楽しむ、あたたかなおもてなし。  
**【銀座 夢酒みずき】 3月7日（水）にリニューアルオープン**

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）が運営する和食店「銀座 夢酒みずき」（東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1 TEL：03-5537-1888）は、2018年3月7日（水）にリニューアルオープンいたします。



「日本の美味しい心を伝えたい」をテーマに、SAKE ソムリエが厳選した酒と、職人の創造性が光る和食のペアリングを提案する「銀座 夢酒みずき」。

世界中の人々が魅了される伝統と革新が融合する街、銀座で日本の食と酒を楽しさや美しさとともにご提供しています。

この度「何度ご来店いただいても飽きないアットホームなお店」をモットーにリニューアルし、今まで以上に近い距離でお客様をもてなし、ほっこりとくつろぎながらクオリティーの高い料理と日本全国の銘酒を気軽に楽しめる空間になりました。

**「銀座 夢酒みずき」リニューアルポイント**

1. オープンキッチンカウンターの設置

料理人とお客様が会話をしながら、出来たてのお料理をそのままお届けすることのできるオープンキッチンカウンターを設置。目の前で広がる香りや音、調理されるライブ感はお食事を五感でお楽しみいただけます。

2. 開放的な店内

見渡すことのできる開放的な店内で、お客様とのコミュニケーションが図りやすく。にぎわいを感じる一体感をお楽しみいただけます。

3. 「大谷石」の壁

壁には栃木県宇都宮市大谷地区で生産される大谷石を採用。古くから様々な用途で日常的に用いられています。控えめな地色は素朴で柔らかく、温かみのある優しい空間に。マイナスイオンを発生させるため、リラックス効果を得ることができます。

4. 個室の完備

接待や宴会など用途に合わせてご利用いただける4名・6名・12名席の個室を完備。30名の団体様でホール貸切り利用も可能となり、より多くのお客様に合わせたおもてなしをいたします。

## リニューアルオープン記念【ダブルペアリングコース】

みずきの人気コース、一品一品の料理と抜群の相性の日本酒をペアリングで合わせ、更にグランドメニューのお酒も飲み放題という自由度の高いペアリングコース。今回は一つの料理で日本酒と焼酎をダブルペアリング。楽しさと美味しさも倍増の記念コースです。

- コース名     ダブルペアリングコース
- 提供価格     お一人様 10,000円(税別)
- 提供期間     2018年3月末まで
- 利用条件     前日までの要予約
- 問い合わせ・予約  夢酒 みずき 03-5537-1888

### ■コース内容

- 前菜     盛り合わせ  
          炙り穴子 他
- お造り  盛り合わせ  
          醤油を使わずそれぞれの鮮魚に合わせたオリジナルソースで
- 焼物     とらふぐの明太焼き  
          ホタルイカの一晩干し  
          ごぼうの胡麻和え 酢茗荷
- 温物     白河清流豚の豚汁 白みそ仕立て  
          豚角煮 京人参 聖護院大根 菜花 葱
- 逸品     国産鴨の厚切りロース煮  
          和牛ロース煮
- 食事     宇和島 鯛めし  
          愛媛のブランド鯛「鯛一郎ケン」の鮮魚を使ったぶっかけ風の郷土飯
- 甘味     手作りわらびもち 桜クリーム

### 【夢酒みずき 店舗概要】

**世界に誇れる食中酒としての日本酒 食とのマリアージュと最先端の情報を発信する銀座の和食店**

住所：東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1

交通：地下鉄銀座駅B5出口 徒歩3分/JR有楽町駅 徒歩5分

電話：03-5537-1888  店長：中川

営業時間：月～金 17:00～23:00

          土 16:00～22:00

定休日：日・祝     席数：全55席（カウンター席あり）

URL：<http://www.musshu.jp/mizuki/>

### 【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](mailto:n.suzuki@hotelwing.co.jp)

「夢酒みずき」店長 中川 TEL 03-5537-1888