

貴重な鰻を“プロが選んだ”鰻に合う日本酒殿堂入りの酒で味わう 「西の関と鰻の会」8月7日（火）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）は、希少価値のある鰻と“プロが選んだ”鰻に合う酒にて11年連続1位を獲得し、殿堂入りを果たした西の関（萱島酒造）をお楽しみいただける「西の関と鰻の会」を8月7日（火）に開催いたします。

西の関と鰻の会



2018年8月7日（火）
19：00開宴

開催場所
酒蔵レストラン 宝



<「西の関と鰻の会」について>

近年、ニホンウナギの稚魚シラスウナギの不漁や国産うなぎの高騰が話題になっていますが、暑いとスタミナがつく鰻が食べたくなります。せっかく希少価値の高い鰻を食べるなら、「鰻に合う酒」で不動の1位に輝く「西の関」（萱島酒造／大分）と味わっていただきたくこの会を企画しました。

上質な甘さと柔らかな酸のバランスが絶妙な西の関が、濃厚な鰻の香ばしさや旨味と調和し、食べたあとにも余韻で長く残る、とろけるような一体感をご堪能いただけます。この日だけの特別コースは、鰻づくしのお料理と一緒に飲んでいただきたいお酒とのペアリング仕立てでご提供。貴重な鰻だからこそ、おいしさを最大限に引き立てる西の関と大切に味わう、贅沢な酒の会です。

■日時 平成30年8月7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 10,000円（税込）

■定員 32名様

※1グループ8名様を上限とさせていただきます。

※定員に達し次第、締切となりますのでご了承ください。

<萱島酒造について>



伝統の「手造り手法」を発展継承し、日本酒本来の旨さを追求する大分県・国東半島の蔵。「西の関」の名は、西日本の代表酒になってほしいという思いが込められています。やわらかな口当たりと甘い辛いを超越した五味のバランスがよく、のど越しもすっきりとキレのあるお酒です。

【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ご堪能いただける蔵元に一番近い
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

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

総店長・料理長：木村 / 店長：敷波

URL：<http://www.musshu.jp/takara/>

【この件に関する問合せ先】

(株)フォーブス 広報宣伝課 鈴木菜那

TEL 03-3255-8888 / 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