

～お箸で食べる贅沢な毛蟹と全国の銘酒をお好きなだけ堪能できる～  
3日間限定「聖夜の晩餐コース」(一日10組)をご予約スタート

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）が運営する銀座の和食店「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）では、今年も日本酒ファンのために【日本酒新時代の新たなクリスマスの過ごし方】をご提案。寒さが増すにつれて旨みが凝縮される贅沢な毛蟹と約90種類におよぶ全国の銘酒をお好きなだけご堪能いただける「**聖夜の晩餐コース2016**」（一日10組限定）のご予約を開始いたします。この特別コースは、平成28年12月23日（金・祝）～25日（日）の3日間限定となります。



【『聖夜の晩餐コース2016』一概要】

贅沢な毛蟹を自分で剥かずお箸で食べられたら…と、誰もが思う願望を叶えるために、今年の「聖夜の晩餐コース」のメインは毛蟹に。

北海道から直接仕入れる鮮度抜群、茹でたての毛蟹はぷりぷりの食感と濃厚な味わい、芳醇な香りが格別です。贅沢な毛蟹を食べやすく、会話も弾むようお箸でお召し上がりいただけるコースにしました。

お酒は、SAKEソムリエが厳選した約90種類におよぶ全国の日本酒と本格焼酎を思う存分お好きなだけご堪能いただけるフリーフロースタイルに。和食店ならではの、ゆったりとした空間で思い出深い時間をお過ごしください。



■コース名 聖夜の晩餐コース2016

■料金 おひとり様15,000円（税別）

※お食事のみの場合は、おひとり様10,000円（税別）になります

■提供期間 12月23日（金・祝）・12月24日（土）・12月25日（日）

■ご予約・お問い合わせ 電話：03-5537-1888

オンライン予約：[http://musshu.jp/store/mizuki\\_top.html](http://musshu.jp/store/mizuki_top.html)

■その他 ・一日10組限定のコースとなりますので、お早めにご予約ください（3日前までのご予約制）  
・ラストオーダーは、フード21:00・ドリンク21:30となります

## ■コース内容

### 『贅沢な毛蟹含む御食事コース』

- ◆先付 生ハム燻製ポテトサラダ
- ◆お造り 鯛一郎クンの生ちり（薄造り） 手作り寝かせポン酢
- ◆焼物 山形牛ハンバーグ 八丁味噌ソース
- ◆逸品 毛蟹甲羅盛り
- ◆温物 毛蟹かぶら蒸し
- ◆油物 毛蟹のカツレツ
- ◆食事 山形牛 牛骨らーめん
- ◆甘味 琉球黒蜜プリン

※入荷状況により内容が異なる場合があります。

### 『約90種類におよぶ全国の日本酒と本格焼酎が飲み放題』



人気の「瀬祭（山口）」や「龍勢（広島）」、「雅山流（山形）」「王禄（島根）」「陸奥八仙（青森）」「大七（福島）」など日本酒ファンにはたまらないラインナップや、「佐藤（鹿児島）」や「八幡（鹿児島）」「兼八（大分）」など、本格焼酎好きの方にもご満足いただけるメニューの中から思う存分お好きなだけご堪能いただけるフリーフロースタイルです。

お料理に合わせたお酒をスタッフにお任せいただくことも可能です。

#### 【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・祝 16:00～22:00

※12/25（日）は特別営業 16:00～22:00

定休日：日・祝 席数：全60席（カウンター席あり）

URL：[http://musshu.jp/store/mizuki\\_top.html](http://musshu.jp/store/mizuki_top.html)

#### 【この件に関する問合せ先】

㈱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)

「夢酒みずき」店長 中川 TEL 03-5537-1888