

## 日本の美味しい心を伝える銀座・夢酒みずきのこだわり『味の歳時記 vol. 9』 河北農園の「京野菜」と伏見の銘酒「澤屋まつもと」のご提供をスタート！

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、毎月、「今まさに旬」の食材や皆様に知っていただきたい酒肴など、全国各地の素晴らしい食材を『味の歳時記』と題して和酒とともにご提供しておりますが、本日から、河北農園の京野菜と伏見の銘酒「澤屋まつもと本生酒」のご提供を開始します。



### 【～おいしおすえ～河北農園の京野菜】

河北農園は、もともと京都の老舗蔵の日本酒の原料となる酒米を作る農家でした。野菜へのこだわりも深く、旨みのある野菜を作られます。品種改良をせず原種に近いため、栄養価が高く、旨みが濃いところが京野菜の魅力です。「美味しい料理は、質の良い材料と料理人の腕から生まれるもの」と河北さんはおっしゃいます。当店では、料理長がひと手間加えて京野菜の魅力を引き出してご提供いたします。

- ・ 旬の京野菜をさっとグリルしたサラダ 1,500円  
— 旬の京野菜をちりめん山椒とさっとグリルしてご提供
- ・ 京野菜の陶板焼き浸し 1,200円  
— 陶板で焼いた野菜に暮坪かぶのおろしを加えた出汁を上から回し入れて、瞬間焼き浸しにしてご提供
- ・ 佐知子トマトのせいろ蒸し 800円  
— 蒸し上げたトマトに、にんにくとドライトマトで漬け込んだオリーブをたたいたソースをかけてご提供
- ・ 帆立と九条ネギのぬた 700円
- ・ 九条ネギの焼きなめろう 650円

<価格はすべて税別>

※仕入れ状況により、予告なく変更や終了になることがあります

### 【澤屋まつもと本生酒】

美味しい京野菜には同郷・京都の「澤屋まつもと本生酒」をご用意いたしました。

「米を大切に扱うこと」を一番重要と考え、丁寧に醸し出された銘酒です。

伝統の味はブームにあらず。京の食卓を支える旬の美味をたっぷりとお楽しみください。

---

### 伏見・澤屋まつもとの自家熟成生酒3酒

- ・酒米「雄町」純米吟醸生酒 (90ml 700円)
- ・酒米「山田穂」純米生酒 (90ml 700円)
- ・酒米「兵庫県東条産特A山田錦」生酒 (90ml 900円)

<価格はすべて税別>

---

※本日封切りをし、無くなり次第終了となります。

### 【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 16:00～22:00

定休日：日・祝 席数：全60席（カウンター一席あり）

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