

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.11』
1度で3度美味しい！秋の味覚の代名詞 秋刀魚を数種類の調理法でご提供

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、9月1日（火）からは、脂がのって丸々と太った秋刀魚を複数の調理法にてご提供する「味の歳時記 Vol. 11 日本一の秋刀魚フェア」を実施いたします。また、9月9日（水）からは、秋の味覚に合う、熟成して旨味たっぷりの味わいに仕上がった、今が飲み頃の日本酒・ひやおろしも解禁となります。



【極上の秋刀魚を複数の調理法でご提供】

当店では、秋の味覚の代名詞 秋刀魚の特大サイズ（280～300g）を仕入れています。スーパーに出回る事のない、通常サイズの1.5倍！脂と身のバランスが最高の旨さを生み出します。脂がのって丸々と太った秋刀魚をさまざまな食べ方で楽しんでいただくため、「1度で3度美味しい」ご提供方法を考案しました。お造り・塩焼き・焼きなめろう・つみれ蒸し・炙り寿司など、1本ご注文で3種の味わい、2本ご注文で5種の味わいをお楽しみいただけます。お造りでいただくと口の中いっぱい上質な脂が広がり、塩焼きではしっとりとした味わい、炙った寿司は香ばしい香りと風味が格別です。

- ◆北海道産もしくは気仙沼産 秋刀魚（特大サイズ・280～300g）
 - ・ 1本ご注文で3種の味わい 1,980円（税別）
（お造り・塩焼き・炙り寿司）
 - ・ 2本ご注文で5種の味わい 3,780円（税別）
（お造り・塩焼き・焼きなめろう・つみれ蒸し・炙り寿司）

極上の秋刀魚料理は単品でのご注文も承ります。

<価格はすべて税別>

- ◆ お造り 1,000円
- ◆ 塩焼き 1,800円
- ◆ 焼きなめろう 800円
- ◆ つみれ蒸し 900円
- ◆ 炙り寿司(2貫) 600円

【ひやおろし解禁!】

9月9日(水)には、極上の秋刀魚料理に合う、熟成して旨味たっぷりの味わいに仕上がった、今が飲み頃の日本酒・ひやおろしも解禁いたします。元蔵人の店長が厳選した銘酒のひやおろしを多数入荷予定。この時期にしか楽しめない最高の組み合わせが当店で味わえます。



【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(カウンター席あり)

URL：http://musshu.jp/store/mizuki_top.html

【この件に関する問合せ先】

(株)フォーブス 広報・宣伝担当 青木美幸

TEL 03-3292-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp

「夢酒みずき」店長 中川 TEL 03-5537-1888