



報道関係者各位

平成27年9月15日

株式会社フォーブス

都会の喧騒から離れた大人の隠れ家「吟醸料理・そば ふくろう」(池袋)
秋の風物詩 蔵出し風味の日本酒を楽しむ『ひやおろしの会』9/26(土)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「吟醸料理・そば ふくろう」(東京都豊島区東池袋3-10-7 TEL:03-5396-3434)では、銘酒のひやおろしと秋の味覚を楽しむ日本酒イベント『ひやおろしと、ふくろうの秋の食材を使った料理を楽しむ会』を平成27年9月26日(土)に開催いたします。

【ひやおろしの会 概要】

味覚の秋!実りの秋!そして、ひやおろしの秋!
いろいろな美味しい食材が出回るこの時期は、思いっきり食を楽しむたい“食欲の秋”でもあります。
そんな秋の味覚に合う、この時期にしか飲めない日本酒・ひやおろしも全国各地の酒蔵より続々出荷されています。
日本酒の知識豊富な店長が厳選したひやおろしと、それに合わせたこの日だけの特別コースを料理長がこだわってご用意いたします。



- 日時 平成27年9月26日(土) 18:00開宴
- 場所 吟醸料理・そば ふくろう
住所:〒170-0013 東京都豊島区東池袋3-10-7 ホテルウィング1階
電話:03-5396-3434

- 料金 お一人様4,500円(税込)
- 定員 30名様
※定員に達し次第、締め切りとなりますのでご了承ください

- お料理
 - ・季節の前菜盛り合わせ
 - ・戻りかつおの塩タタキ
 - ・黒毛和牛の朴葉西京味噌焼き
 - ・もちもち豆富 かぶ餡かけ
 - ・酒肴盛り合わせ
 - ・しいたけの海老真丈揚げ
 - ・きのこの柚子おろしそば
- 日本酒
 - 【山形】くどき上手 純米大吟醸 雄町
 - 【宮城】浦霞 特別純米 ひやおろし
 - 【高知】司牡丹 船中八策 ひやおろし



など全7種
※仕入れ状況によりラインナップが変わります。

【吟醸料理・そば ふくろう 店舗概要】



池袋の喧騒の先に佇む、落ち着いた空間のそば居酒屋
料理人がひと手間かけた吟醸料理で“じっくり一杯”が楽しめます

住所：東京都豊島区東池袋3-10-7

ホテルウィングインターナショナル池袋1F

交通：JR池袋駅東口 徒歩8分

地下鉄池袋駅35番出口 徒歩8分

電話：03-5396-3434 店長：平野

営業時間：月～金17:00～23:00

土・祝16:00～22:00

ランチ 火・木11:30～15:00

定休日：日曜日 席数：47席

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



【株式会社フォーブスについて】

本社：〒101-0052 東京都千代田区神田小川町1-1 山城ビル5階

代表者：代表取締役 松崎充宏

設立：2000年12月8日 資本金：1,000万円

TEL：03-3292-8888 / FAX：03-3292-8877

URL：ホテル事業 <http://www.hotelwing.co.jp/>

レストラン事業 <http://musshu.jp/>

事業内容：ホテル・レストランの運営およびコンサルティング

【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

「吟醸料理・そば ふくろう」店長：平野 TEL 03-5396-3434