

# 夢酒 みずき

報道関係者各位

平成27年9月25日

株式会社フォーブス

～元旦の朝は日本酒で酒肴段を愉しみ、夜はワイングラスを片手に肉を頬張る～  
【限定150個】銀座・夢酒みずき 一段まるまる肉三昧仕様の「酒肴おせち」  
9月25日(金)より予約受付開始

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）は、平成27年9月25日（金）より、夢酒みずき特製 一段まるまる肉三昧仕様の「酒肴おせち」の予約受付を開始いたしました。



## 【お正月に -スペシャルな贅沢- をご提案】

～元旦の朝は日本酒で酒肴段を愉しみ、夜はワイングラスを片手に肉を頬張る～

毎年ご好評をいただいている夢酒みずきの「酒肴おせち」。

日本酒や焼酎などの和酒好きを唸らせる夢酒みずきのこだわりを三つのお重にぎゅっと凝縮し、一年の始まりに用意する“とっておきのお酒”をさらに美味しくいただけるよう厳選いたしました。今回は、2015年の“肉ブーム”の波に乗り、5種類の肉料理を贅沢に詰め合わせた一段まるまる肉三昧仕様の「肉の重」もご用意いたしました！お肉料理だけのお重はお正月の洋食ニーズにもお応えし、日本酒とおせちという定番の組み合わせだけでなく、ワインと肉料理の組み合わせも楽しめる欲張りなおせちとなっております。

また、【二の重（肉の重）のみ】や【二の重+三の重（酒肴段）】など、用途やお好みに合わせてバリエーション豊かにご用意いたします。「手づくりプラスαに肉の重を購入」「お酒好きの来客に酒肴段と肉」など、必要に応じてお求めいただけ、豪華で贅沢なお正月の食シーンを演出いたします。

## <夢酒みずき・酒飲みのための「酒肴おせち」概要>

### ■献立例



#### 【一の重】～伝統のおせち料理と夢酒みずきの人気料理～

- ・愛媛真鯛「鯛一郎クン」西京焼き
  - ・カニ肉たっぷり絶品コロッケ
  - ・車海老時雨煮
  - ・近江八幡赤こんにゃくの煎り煮
  - ・伏見唐辛子オランダ煮
- など全13品



#### 【二の重】～贅沢な肉三昧「肉の重」～

- ・黒毛和牛ローストビーフ
- ・花咲ローストタン
- ・国産鴨のロース煮
- ・秋田県横手「田園ハム」の骨付きももハム
- ・みやざき地頭鶏のテリーヌ



#### 【三の重】～全国お取り寄せ酒肴段～

- ・広島 牡蠣の燻製オイル漬け
  - ・北海道 ウニの味噌漬け
  - ・青森 「山神」神おやじの帆立の一夜干し
  - ・新潟 「へんじんもっこ」貴腐サラミ
  - ・京都 「橋立やまいち」鯖の桜干し
- など全20品

酒肴段には、福島県二本松の銘酒「大七」の『皆伝 生もと純米吟醸』がよく合います。伽羅を思わせるような芳香があり、上質なコクとキレが冷はもちろんぬる爛もおすすめです。特におせち料理のように味わいのしっかりしたお料理とのマリアージュは格別です。

コメント：店長・中川（元蔵人）

※仕入れ状況により変更になる場合がございますのでご了承ください。

※詳細は特設サイト ([http://www.musshu.jp/store/mizuki\\_osechi2016.html](http://www.musshu.jp/store/mizuki_osechi2016.html)) でご確認ください。

■価格 三段重（3～4人前） 25,000円

※価格はすべて税別・送料別

その他、バリエーション豊かにご用意しております

- ・二の重（肉の重）のみ 12,000円
- ・三の重（酒肴段）のみ 9,000円
- ・二の重+三の重 19,800円
- ・おひとり様おせち 8,000円

■予約受付期間 平成27年9月25日（金）～12月25日（金）

■お支払い方法 店頭支払い もしくは 銀行振り込み

■商品のお届け 12月31日（木）着

※店頭受け取りの場合は12月30日（水）10時～12時

### 【料理長コメント】



梅村孝利

酒飲みのための「酒肴おせち」は今年で3年目となります。今年は初の試みとなります。肉三味の「肉の重」をご用意しました。当店で通常ご提供している肉料理の数々ですが、一度のご来店ですべての肉料理を召し上がる機会はなかなかないと思います。その意味でも、1度に5種類の肉料理を贅沢に楽しめる「肉の重」は、ご家族の方にもお喜びいただけると思います。元旦の朝は酒肴段で日本酒を愉しみ、夜はワイングラスを片手に肉を頬張る。

そんなスペシャルで贅沢な楽しみ方を、年に一度のハレの日にかがででしょうか。

### 【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 (ラストオーダー フード22:00、ドリンク22:30)

土 16:00～22:00 ( " フード21:00、ドリンク21:30)

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)

### 【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

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

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

レストラン事業 <http://musshu.jp/>

### 【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](mailto:aoki@hotelwing.co.jp)

「夢酒みずき」店長 中川 TEL 03-5537-1888