

寒さ増すこれからが旬！脂がのった寒ブリとトコトン向き合う 銀座 夢酒みずき 4度楽しめる『絶品！鰯づくし』を期間限定でご提供

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、寒さが増すこれからの時期に旬を迎える脂がのった寒ブリをとことん味わうメニュー、4度楽しめる『絶品！鰯づくし』を期間限定でご提供いたします。

平成27年11月24日（火）より平成28年1月30日（土）までの期間限定となります。



写真は2人前

【4度楽しめる『絶品！鰯づくし』 概要】

寒さが増すと美味しくなる鰯（ぶり）の最盛期は12月～1月、まさにこれから旬を迎えます。出世魚である鰯は、「ワカシ」→「イナダ」→「ワラサ」→「ブリ」※と4度名前を変えます。それにちなんで当店では、脂がのった寒ブリを4種類のお料理でとことん味わっていただけるメニューを開発いたしました。

※ 関東での呼び名。関西では「ツバス」→「ハマチ」→「メジロ」→「ブリ」、北陸では「ツバイソ」→「フクラギ」→「ガンド」→「ブリ」と言われています。

- メニュー名 4度楽しめる『絶品！鰯づくし』
- 提供価格 お一人様1,500円（税別） ※ご注文は2人前より
ブリの追加 1枚250円（税別）
- 提供期間 平成27年11月24日（火）～平成27年1月30日（土）
（※除外日：12月11日（金）～26日（土））

■提供方法

①まずはお刺身



長さ10cm超の大判！豪快にひとくちで頬張ると口いっぱい旨味が広がります。醤油に広がる寒ブリの脂が旨さの証拠です！お好みですだちを絞っていただき、わさびを添えてさっぱりでもお召し上がりいただけます。

②瞬間照り焼き



陶板に唐辛子の輪切りを入れ、鹿児島県の「黒糖醤油」を入れます。寒ブリの切り身を入れ、表面をさっと炙って半生状態でお召し上がりいただけます（目安は表10秒・裏5秒）。

③みぞれしゃぶしゃぶ



かつお出汁に大根おろしをいれた中に野菜を入れて準備OK。軽くしゃぶしゃぶして先ほどの野菜を巻いてお召し上がりいただけます。出汁の旨味をまとった大根おろしがほどよくからみ、寒ブリの脂と調和します。

④あっさりぶり茶漬け



ご飯に寒ブリを乗せ、みぞれしゃぶしゃぶの出汁をかけてお召し上がりいただけます。わさびでさっぱりといただくもよし、こってりがお好みの方は②の瞬間照り焼きをご飯に乗せて「照り焼き茶漬け」にしても最高です。

【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 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