

報道機関各位  
 プレスリリース

 2019年5月29日  
 株式会社阪急阪神ホテルズ  
 第一ホテル東京

蔵元を迎えて日本酒の飲み比べ&お酒に合わせた特別会席を堪能  
 宮城県「一ノ蔵」×日本料理「明石」饗宴イベント  
 「東北3県フェア」の一環として 2019年7月13日(土)開催

第一ホテル東京(東京都港区新橋1丁目2番6号 総支配人 江ま やすひろ 江山 恭弘)では、阪急阪神第一ホテルグループ合同企画「東北3県フェア ~宮城・山形・福島~」の一環として、日本料理「明石」にて宮城県「一ノ蔵」との饗宴イベントを2019年7月13日(土)に開催いたします。

日本酒通にも名高い「一ノ蔵」の蔵元をお迎えし、日本酒にまつわるお話やこだわりなどをご紹介します。さらに、日本酒に合わせ、当ホテルの日本料理店「明石」の料理長 きたお 北尾がこの日限定の特別会席をご用意。美食とともに蔵元厳選の日本酒6種の飲み比べをお楽しみください。



【タイトル】 「東北3県フェア~宮城・山形・福島~」 特別イベント  
 宮城県「一ノ蔵」×「明石」料理長 北尾の饗宴

料理長 きたお ひでと 北尾 秀人

【開催場所】 2階 日本料理「明石」

【開催日時】 2019年7月13日(土) 17:00~19:30 ※予約締切日:7月10日(水)

【内 容】 <献立>

- ・先付 朝顔満開 彩り酒肴五種(螺貝酒粕辛子漬、烏賊酒盗掛け など)
- ・造り 料理長の目利き 豊洲市場のお魚(旬のお造り五種盛り)
- ・焼物 京都の白味噌と酒粕の風味(鱸の粕漬)
- ・煮物 鰹出汁と貝柱の合わせ技一本(飛龍頭 真蛸やわらか煮 石川小芋)
- ・強肴 牛・豚・鶏の肉三昧 それぞれの個性を活かして
- ・食事 抹茶と鮎の香りで涼やかに(冷やし茶漬)
- ・甘味 甘酒のプリン、日本酒シャーベット

<飲み比べできる日本酒/お替り可>

- ・発泡清酒 すず音
- ・特別純米生酒 ひゃっこい
- ・特別純米樽酒
- ・純米大吟醸 笙鼓
- ・熟成酒 招膳
- ・特別純米酒 辛口



【料 金】 12,000円(消費税・サービス料込み)

【お問い合わせ】 TEL:03-3596-7761(直通)

※画像は全てイメージです

この件のお問い合わせは、第一ホテル東京 営業企画担当

TEL:03-3596-7790 FAX:03-3596-7724

E-mail: info@daiichihotel-tokyo.com ※掲載の画像データをご用意しております。