

2019年2月25日

“磯自慢 特別純米”と日本の厳選ワインをセットにした和食ディナー

「～春の香り～ 日本ワイン、日本酒とともに」

2019年3月16日（土）開催



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区道玄坂1丁目、総支配人:八木 進午〕では、2019年3月16日（土）に、日本料理「旬彩」（25階）にて、“磯自慢 特別純米”と日本の厳選ワインをセットにした和食ディナーを開催いたします。

今回ご用意する日本酒は、2008年北海道洞爺湖サミットの夕食会で乾杯酒として採用された実績のある静岡県の蔵元・磯自慢酒造から“磯自慢 特別純米”を、日本のワインは、世界最大のワインコンクール「Decanter World Wine Awards」で4年連続金賞を受賞している日本を代表する山梨県のワイナリー・グレイスワインより、日本固有のブドウ品種・甲州100%の白ワインなど3種類をセレクト。当日はグレイスワインより造り手を迎え、ワインの知識を得ながら美味しいひと時をお過ごしいただけます。

会席はさざえ、ずわい蟹、伊勢海老、鮑、河豚白子、松阪牛などの食材でご用意いたしました。大きなさざえの殻に旬の食材を盛り込んだ前菜や、伊勢海老は一尾をお造りにして目でも楽しませる趣向です。日本酒とワインはメニューリストからお客さまのお好きなタイミングでオーダーしていただくスタイルで、様々な素材、味わいの料理との相性をお客さまの感覚でお愉しみください。

日本料理「旬彩」では、「日本料理とワインの相性の良さをもっと知ってほしい」との思いから、食材を惹き立てた日本料理と繊細さの光る日本ワイン、深みのある日本酒のマリアージュを提案する特別なディナータイムを企画いたしました。今後も日本料理「旬彩」は、和のハーモニーを堪能していただけるイベントを実施してまいります。

《特別会席 概要》

【名称】 ～春の香り～ 日本ワイン、日本酒とともに

【日程】 2019年3月16日（土）

【時間】 17：30～23：00（会席 L.O. 21：00 / ドリンク L.O. 22：00）

【店舗】 日本料理「旬彩」

東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 渋谷エクセルホテル東急 25 階

【料金】 お飲みもの付き お1人さま 15,000円

\*別途、個室のご用意もございます。

個室料（夕食利用） 6～8名 5,400円 / 9～16名 8,640円

（全てサービス料・消費税込み）

【メニュー】 <前菜> さざえ殻盛り

さざえ 若布 雲丹 蕨 筍 山葵と金粉のジュレ

<蒸物> ずわい蟹たっぷりの蒸し寿司

<造里> 伊勢海老洗い 鮪 金目鯛焼き霜 あおり烏賊

<焼物> 鮑と大根の肝クリーム焼き 松の実 くこの実

鰻八幡巻き 菜花胡椒和え

<煮物> 河豚白子玉蒸し

<揚物> 松阪牛の味噌カツ 小玉葱 ミニトマト 刻み白菜

<食事> 桜海老のきしめん または 桜海老の炊き込みご飯

<デザート> 本日のデザート

【ドリンクメニュー】

<スパークリングワイン> “セレナ シャルドネ トラディショナル メソッド”

<白ワイン> “グレイスワイン 甲州 2017”

<赤ワイン> “グレイスワイン 茅ヶ岳 赤 2017”

<日本酒> “磯自慢 特別純米”

<ソフトドリンク各種>



GRACE WINE

※食材の都合によりメニュー内容等が変更になる場合がございます。

※写真はイメージです。

◆お客さまのご予約・お問い合わせ先 03-5457-0131（日本料理「旬彩」 直通）



店内



窓側からの夜景

<ご掲載に関するお問い合わせ先>

渋谷エクセルホテル東急 販売促進 パブリックリレーションズ

及川 敬洋 (おいかわ たかひろ) ・ 石井 舞 (いしい まい)

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2

TEL. 03-5457-0109 / FAX. 03-5457-0309 / E-mail : shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp