

高知県「酔鯨酒造」(すいげいしゅぞう) 日本酒のペアリング付 酒蔵巡り「酔鯨ナイト in 桜丘」開催 2022年9月24日(土) デイナータイム 一夜限り

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、執行役員 総支配人 八木進午)では、9月24日(土)、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」において高知県高知市「酔鯨酒造」とのコラボレーション企画、酒蔵巡り「酔鯨ナイト in 桜丘」を開催いたします。土佐料理をアレンジした料理に合わせ、蔵元がおすすめする日本酒・リキュールペアリング5種のセットをご用意いたします。17:00~20:00(最終入店)のお好きな時間にご来店いただけます。1名さま13,000円(料理・飲物・サービス料・消費税込)。



詳細はこちら: https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/event/suigei_night_sakuragaoka/93367/index.html

「酒蔵巡り」は、毎回一つの酒蔵をセレクトし、調理長がアレンジを加えた郷土料理とともに日本酒を楽しむシリーズイベントです。一つの酒蔵にフィーチャーすることで、味わいだけでなく歴史や風土にも着目しながら、その土地で育まれた地酒の魅力、奥深さを体感していただけるイベントです。

第一回目の今回は、「Japanese Cuisine 桜丘」の数ある日本酒メニューの中でも特に人気の高い地酒の一つ、「酔鯨酒造」をセレクト。1872年に酒造業を創業した酒蔵を継承し、1972年に酔鯨酒造株式会社へ改組して50年。伝統の継承と革新の努力を重ねた歴代の蔵人の精神を受け継ぎ、今では「Enjoy SAKE Life」をテーマに、国内のみならず世界展開にも力を入れています。本イベントでは、「すべて高知産」にこだわった純米大吟醸「丞」、期間・数量限定の純米大吟醸「高育秋あがり」、選りすぐりの特産柑橘果汁を使用したリキュール「かじゅ 39」など、各料理ごとに吟味されたペアリング日本酒・リキュールをご用意致しました。料理の美味しさを最大限に引き立てる「飲み頃温度」や酒器にもこだわり、料理が進むごとに違った味わいをお楽しみいただけます。

また、総料理長 福田順彦監修のもと、調理長 鶴田 敬がこの日限りの特別な献立を考案。厳選した土佐の食材を生かした郷土料理を取り入れつつ、日本酒とのマリアージュをイメージした日本料理を振舞います。

当日は現地より蔵元をお迎えし、酒蔵の歴史や特徴、日本酒の楽しみ方などを楽しく解説していただきます。

また時間を気にせず食後もゆっくりとお寛ぎいただけるよう、謝恩価格でのご宿泊プランもご用意しております。

「Japanese Cuisine 桜丘」では本イベントに留まらず「美食を通じた文化発信基地」となるべく、次回12月の「瀬古酒造」(滋賀県)タイアップ企画など、定期的にイベントを開催してまいります。

【酒蔵巡り「酔鯨ナイト in 桜丘」企画概要】

- 開催日時 2022年9月24日(土) 17:00~20:00(最終入店)
- 会場 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」(2F)
- 料金 1名さま13,000円 ※予約優先
- 内容 日本料理コースメニュー、日本酒・リキュールなど5種、サービス料、消費税
- 宿泊プラン 1室1名さま39,848円~、1室2名さま52,648円~ ※スタンダードフロア19~30F(1泊室料、イベント参加費ご人数分、サービス料、消費税込。東京都宿泊税別途)
- 特典 東急ホテルズ コンフォートメンバーズ会員の方は、ポイントを通常の2倍付与いたします
- ご予約・お問い合わせ 電話またはインターネットにて TEL.03-3476-3420 (Japanese Cuisine 桜丘) 11:30~22:00

URL: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sakuragaoka/index.html>

※宿泊プランのご予約・お問い合わせは03-3476-3000(代表 9:00~18:00受付)にて承ります。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供はお断りいたします。※仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。

※席数には限りがあり、満席になり次第ご予約を締め切らせていただきます。※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。

※政府及び東京都からの要請により、内容が一部変更となる可能性がございます。最新の情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

※席の指定は承りかねます。 ※写真はすべてイメージです。

◎ 本件に関する取材・お問い合わせ先

東急ホテルズ渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス セルリアンタワー東急ホテル マーケティング 齋藤 詩子

E-mail: u.saitou@tokyuhotels.co.jp TEL:03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769 (オフィス直通)

【日本酒・リキュール詳細】



■ 酔鯨 純米大吟醸 丞

水質日本一を誇る清流仁淀川源流水とその流域で育った酒米「吟の夢」を原料とし、高知県産酵母で醸した、「すべて高知産」にこだわった最高の大吟醸酒。



■ 酔鯨 純米大吟醸 高育秋あがり

秋の味覚を楽しむ、リッチな風味の期間限定品。高知県の酒米「吟の夢」を100%使用し、低温でじっくりと醸した贅沢な味わいの大吟醸酒。



■ 酔鯨 純米吟醸 高育54号

淡麗でありながら味に一本の筋がとおり、しっかりとした旨みを感じさせる。爽やかな柑橘系の酸味とほのかな吟醸香が軽快な飲み口を演出する。



■ 酔鯨 純米酒 吟の夢

すっきり爽やかな酸味と、純米酒の豊かな旨みのバランスを大切に、素材にこだわって仕上げた純米酒。丸みのある柔らかな口当たりが特徴。



■ 酔鯨 リキュール かじゅ39

柑橘類の一大産地である高知県。ゆず、小夏など選りすぐりの特産柑橘の果汁と酔鯨の日本酒を贅沢に使用しており、香味の厚いジューシーな味わいが楽しめる。

【「酔鯨酒造」概要】

会社名 酔鯨酒造株式会社 (すいげいしゅぞうかぶしがいしゃ)

創業 1972年 (酔鯨酒造株式会社への改組)

資本金 1千万円

代表者 代表取締役 大倉 広邦

所在地 〒781-0270 高知県高知市長浜 566-1 Tel:088-841-4080 (代)

事業内容 清酒、焼酎、リキュールの製造・販売

公式ウェブサイト <https://suigei.co.jp/>



酔鯨酒造株式会社

【日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」概要】

2021年6月開業。素材そのものを活かした季節の料理を五感でお楽しみいただける会席料理のほか、サテライトキッチンから専用カウンターへ提供する天婦羅メニューをご用意。四季折々の美しさや日本が誇る文化の本質を、日本料理を通じて表現致します。

店名 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」

(ジャパニーズキュージーヌ さくらがおか)

席数 84席 (個室4室2~8名様、半個室1室3~6名様)

営業時間 ランチ 11:30~15:00 (14:00 L.O.)、ディナー 17:00~22:00 (21:00 L.O.)

公式ウェブサイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sakuragaoka/index.html>



【シェフ プロフィール】

東急ホテルズ 専務執行役員 総料理長 / セルリアンタワー東急ホテル 総料理長

福田 順彦 (ふくだ のぶひこ)



2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業時に総料理長に就任。以来ホテルの食に関する総合プロデューサー役として料飲部門を牽引、統括。豊かな感性から生み出されている料理はアグレッシブで情熱的であり、常にチャレンジ精神を忘れず高みを目指す姿勢は顧客よりも高い支持を得ている。「文化交流」をテーマに料理界はもとより文化人・オペラ歌手・ワイン醸造家など各界の著名人との親交もあり、彼らとのコラボレーションによる食事会を多数開催。食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。全国の東急ホテルズにおける食の牽引車として、また、日本を代表する食文化のオピニオンリーダーとして精力的に活躍を続けている。

2017年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第7代会長就任

2018年 フランス共和国政府より「農事功労章—オフィシエ」受章

2019年 厚生労働大臣より「令和元年度卓越した技能者の表彰“現代の名工”」受章

2021年 「フランス農事功労章協会 (MOMAJ)」第6代目会長就任

同年、一般社団法人「全日本司厨士協会」卓越最高技術顧問章受章

2022年 株式会社東急ホテルズ 専務執行役員に就任

現在に至る。

日本ラ・シェヌ・デ・ロティスール協会 日本本部 プロフェッショナル理事

一般社団法人日本食文化会議 顧問

日本米粉協会 理事

日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」 / 料亭「セルリアンタワー数寄屋」調理長

鶴田 敬 (つるた たかし)



1972年 東京都出身。

家族を手伝い台所に立つうちに料理の楽しさを知る。美味しいと言われることに喜びを感じ、料理人の道を志すことに。高校卒業後、滋賀県、石川県など各地の名店を巡り修行を積む。

2010年、ザ・キャピトルホテル東急開業時に入社。日本料理「水簾」にてさらに腕を磨く。

2021年3月、セルリアンタワー東急ホテル 料亭「セルリアンタワー数寄屋」調理長に就任。

同年6月、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」調理長に就任。

「温故知新」の精神で、先人の築いてきた日本料理の伝統と時代に合った進化の融合を日々追及。おもてなしの心を季節の皿に込め、お客さまに喜んでいただくことを確たる信念としている。

【「宿泊プラン」概要】

19～30F の「スタンダードフロア」の客室をご用意いたします。

心尽くしの日本料理をお楽しみの後は、東京を一望する眺めとともに都会の喧噪を忘れ
ごゆっくりお寛ぎください。

- ・ご宿泊日 イベント当日 9月24日（土）限定
- ・チェックイン 14:00以降 / チェックアウト 正午
- ・料金 1室1名利用/39,848円～ / 1室2名利用/52,648円～

※上記料金には、本イベント参加費ご人数分、サービス料、消費税を含みます。

※東京都宿泊税別途。

※特典として、東急ホテルズ コンフォートメンバーズ会員の方は、本プランではポイントが通常の2倍付与されます。

※ご宿泊プランのご予約・お問い合わせは03-3476-3000（代表 9:00～18:00 受付）またはインターネットにて承ります。

宿泊プラン URL: [https://www.rsv.tokyuhotels.co.jp/cgi-](https://www.rsv.tokyuhotels.co.jp/cgi-bin/ihonex/stay/search_category.cgi?hid=r_TH_CERUL&search%3Ahid=r_TH_CERUL&plan_groupcd=IBJ9SD)

[bin/ihonex/stay/search_category.cgi?hid=r_TH_CERUL&search%3Ahid=r_TH_CERUL&plan_groupcd=IBJ9SD](https://www.rsv.tokyuhotels.co.jp/cgi-bin/ihonex/stay/search_category.cgi?hid=r_TH_CERUL&search%3Ahid=r_TH_CERUL&plan_groupcd=IBJ9SD)
&search=1&form=jp



【館内衛生強化について】

新型コロナウイルス等の感染予防および拡散防止のための館内衛生強化について、以下のように実施しています。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/information/60471/index.html>

以上