

報道関係者各位

2024年6月10日
SAPPORO STREAM HOTEL

【フレンチ×上川大雪酒造の日本酒】スペシャルコラボレーション
第一回「Spli 酒 Night (スプリッシュナイト)」開催
2024年6月10日(月) 15時から予約受付開始

SAPPORO STREAM HOTEL (2024年1月開業、札幌市中央区 総支配人 松橋 拓己) 7階「BAR & GRILL Splish」では、2024年7月20日(土)に北海道上川郡上川町「上川大雪酒造」とのコラボレーション企画「Spli 酒 Night (スプリッシュナイト)」を開催、道産食材をふんだんに取り入れたアミューズを含む7皿の創作フレンチと、それに合わせた7種の日本酒をご用意いたします。本企画は6月10日(月)15時より予約の受付を開始いたします。



https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporostream/restaurant/splish/plan/splish_night_kamikawataisetu_dinner/index.html

「DEEP COMMUNITY」をコンセプトに掲げ今年1月に開業したSAPPORO STREAM HOTELは、地域の奥深い魅力に気づく旅を実現することを目標に、街の文化や人々の営みに触れる体験をしていただけるよう様々な取り組みを実施しています。レストラン「BAR & GRILL Splish」でも、道産食材をアレンジしたメニューの数々で“食”を通して出会う“新しい北海道”をお届けし、五感でローカル(地域)を味わう食空間を提供しています。

本企画は、「COCONO SUSUKINO (ココノ ススキノ)」地下1階にお店を構える、日本酒とウイスキーの専門店「根本酒店」よりご縁を繋いでもらい、北海道産の酒造好適米と地元で採取される良質な天然水を原料に、地元産にこだわった日本酒を造る「上川大雪酒造」との出会いを経て開催に至りました。料理長 舘野 利弘がこの日のために考案したコース料理に、総社氏 川端 慎治氏が料理に合う日本酒をセレクト。それぞれを引き立てるマリアージュで美食体験をお届けいたします。また、当日は川端氏をお迎えし、酒蔵の歴史や酒造りへの想い、日本酒の楽しみ方などを語っていただきます。

共に地方創生の挑戦に挑む2社の出会いから生まれた、この日ここでしか味わえないマリアージュをご堪能ください。

本企画で提供する全てのお酒は「根本酒店」で購入いただき、通常帯広の蔵にある販売所のみで入手可能な「十勝 純米大吟醸 袋吊り」は、ご参加いただいたお客さまだけの特典として特別販売いたします。お気に入りをお土産にして、帰宅後に余韻を楽しんでみてはいかがでしょうか。

SAPPORO STREAM HOTELは今後も地域の食文化にスポットを当てたイベントを開催し、北海道の豊かな食の文化を発信してまいります。

本件に関する取材・お問合せ先
SAPPORO STREAM HOTEL マーケティング 西條・曳田
E-mail : y.saijo@tokyuhotels.co.jp TEL : 011-206-1699

「Spli 酒 Night (スプリッシュナイト)」概要

- 開催日 2024年7月20日(土)
- 時間 17:30~20:00 受付:17:00
- 会場 SAPPORO STREAM HOTEL「BAR & GRILL Splish」
- 料金 1名さま 24,000円
- 内容 創作フレンチコースメニュー、上川大雪酒造セレクト日本酒7種
- 協力 上川大雪酒造 株式会社(北海道上川郡上川町)、根本酒店(COCONO SUSUKINO 地下1F)
- メニュー

・アミューズ

サクラチップで燻した鯉のたたきとラビゴットソース サワークリーム添え/白老牛のローストビーフ 雲丹とキャビア
ファットリアビオ北海道のリコッタチーズと三升漬け オレンジの香り

【お酒】SHIRO: 通常は焼酎に使用される白麹。爽やかな柑橘様の酸味が感じられ、スッキリと爽快な飲み心地。

・冷前菜

ヒラマサ(カンパチ)のカルパッチョ /オリーブディップと柑橘のビネグレット

【お酒】十勝 純米大吟醸: 控えめながら華やかな吟醸香と、すっきりした味わい。キリとした印象が新鮮な大吟醸。

・冷前菜

余市のからすみと烏賊の鮭節アーリオオーリオのカッペリーニ

【お酒】純米大吟醸 彗星: 口に含むと青リンゴを思わせる香りが鼻から抜け、みずみずしくもしっかりとした味わい。

・温前菜

ポテトとチーズの暖かいテリーヌ トリュフクリームソース

【お酒】特別純米 彗星: マスカットのような上品な酸味の後に、お米の旨味が感じられ、キレの良さも特徴。

・魚料理

帆立貝とタラバガニのオーフル ナージュブイヨン仕立て

【お酒】十勝 純米吟醸: ほのかなが心地よい香りと、しっかり骨格を感じる味わい。

・肉料理

上川大雪酒造の酒粕でマリネしたケンポローホエー豚のロティ

【お酒】十勝 山廃純米 吟風: お酒を搾った後、低温でじっくり熟成。山廃酀の持ち味を最大限に引き出した山廃らしい複雑な旨味や程よい酸味のバランスが絶妙。

・甘味

パティシエによるデザート

【お酒】純米大吟醸 35%: 心技の粋を尽くした最高峰の純米大吟醸酒。北海道産酒造好適米で、山田錦や雄町米、内地の名だたる酒造好適米に挑む酒。

※表示料金にはサービス料12%・消費税10%が含まれます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。 ※席の指定は承りかねます。 ※写真はすべてイメージです。

※食材の入荷状況により一部内容が変更になる場合がございます。

※30名さま限定イベントにつき、満席になり次第ご予約を締め切らせていただきます。

※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一切お断りいたします。

※催行最少人数は10名さまとなります。7月10日(水)までにご予約が10名さまに満たない場合は催行中止となりますのでご了承ください。

■お客さまのお問い合わせ先: 「BAR & GRILL Splish」 TEL: 011-206-7350



●上川大雪酒造

平成 28 年 11 月 酒造免許を三重県の休眠蔵から移転、設立

平成 29 年 5 月 上川大雪酒造株式会社としての酒造開始

コンセプトは「普通に造る」こと。目指すのは「飲まさる酒」。

手造りの伝統的な手法で一本一本のもろみを丁寧に仕込む、小仕込み・高品質の酒造りを行います。極端なものではなく、普通に美味しいお酒。より多くの人喜んでくれる酒造りを目指す。※「飲まさる」とは北海道弁で「つつい飲んでしまう」の意。

ウェブサイト <https://kamikawa-taisetsu.co.jp/>



●協力：根本酒店

札幌南区真駒内にて開業 50 年の酒屋「有限会社 一山根本商店」が COCONO SUSUKINO（ココノススキノ）地下 1 階に日本酒とウイスキーの専門店としても店を構え、角打ちも併設。日本酒は全国の地酒、ウイスキーはスコッチを中心とした豊富なラインアップです。イベント当日、お料理と共に提供したお酒全種類をご購入いただけます。イベント後はぜひお立ち寄りください。

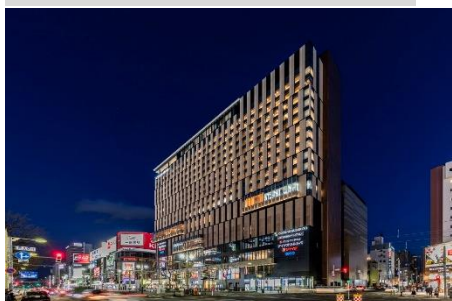
ウェブサイト <https://nemoto-shouten.com/>



●BAR & GRILL Splish

日本屈指の繁華街「すすきの」の中心「COCONO SUSUKINO（ココノ ススキノ）」の上層階に立地する「SAPPORO STREAM HOTEL」内レストラン。「北海道とつながるモダン Grill」をテーマに、地元食材をふんだんに取り入れたメニューでお迎えいたします。朝食、ランチはブッフェを、夜はアラカルトメニューやコース料理をお楽しみいただけます。営業時間：07:00～10:00（L.O.09:30）／11:30～14:00（L.O.13:30）／18:00～22:00（L.O.21:30）

●SAPPORO STREAM HOTEL



渋谷と札幌から展開する東急ホテルズの新たなライフスタイルホテルブランド「STREAM HOTEL」の第 1 号店。

INSPIRATIONAL LOCAL～見違えるローカル、叶えるローカル～をコンセプトに、地域に根づく人、モノ、文化に新しい光をあててインスピレーションを生み出し、旅する人の心と、地域の可能性に新しい流れを作り出します。

SAPPORO STREAM HOTEL

料理長 館野 利弘

埼玉県生まれ。様々なジャンルの料理を通して腕を磨き、2023 年 12 月から SAPPORO STREAM HOTEL 料理長に就任。「BAR & GRILL Splish」のプロデュースを行っている。厨房の外で自身が感じたインスピレーションをエッセンスとして加えることで、料理の魅せ方、美味しさの表現方法を常に追求している。



上川大雪酒造

総杜氏 川端 慎治

杜氏を務めた金滴酒造株式会社で北海道産酒造好適米「吟風(ぎんぷう)」100 パーセントの酒を造り、2011 年の全国新酒鑑評会で金賞受賞。その後 16 年に上川大雪酒造『緑丘蔵』杜氏に就任。現在は 20 年 10 月より醸造開始の姉妹蔵『碧雲(へきうん)蔵』も統括する上川大雪酒造総杜氏を務め、国立帯広畜産大学客員教授も兼任。

