

2016年1月21日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」  
日本酒『庭のうぐいす』を楽しむ会 開催  
2016年2月27日(土) 18:30より



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区 総支配人:市原英明〕では、2016年2月27日(土)18時30分より、25階日本料理「旬彩」にて、参加人数限定イベント「日本酒『庭のうぐいす』を楽しむ会」を開催いたします。『庭のうぐいす』は福岡県久留米市の山口酒造場(1832年創業)が造るお酒で、吟醸、大吟醸の他、スパークリングや梅酒などもあり、本イベントでは全8種類のお酒を料理とともに楽しみいただけます。

お酒は食前酒の「スパークリングピンク」からはじまり、純米吟醸、特別純米酒、大吟醸などと続きます。日本酒の他に提供する「特撰梅酒うぐいすとり 鶯とろ(おうとろ)」(2011年、「天満天神梅酒大会」梅酒部門優勝)は、この機会に是非ご堪能いただきたい逸品です。

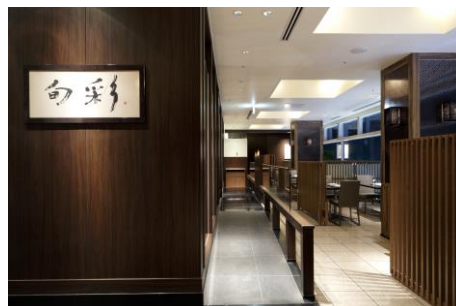
料理の献立は、お酒と料理を両方とも最高に美味しく味わっていただく為、お酒のラインナップを先に決め、それぞれと相性のよい料理を一品一品吟味して決めてまいります。デザートにもこだわっております。大吟醸に漬けたカステラはブランドケーキの日本酒バージョンといったところでしょうか。酒粕入りのムースをトッピングしてお召し上がりいただくのですが、どちらも香り豊かで絶妙な組み合わせとなっております。

また本イベントでは、ゲストスピーカーとして蔵元から専門の方をお招きし、自由に質疑応答が出来る時間を設けます。造り手ならではの逸話や解説を聞くことができ、贅沢なひとときとなることでしょう。

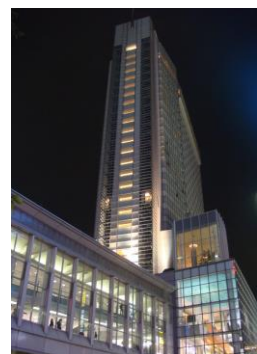
一夜限りのお酒と日本料理のスペシャルメニュー、そしてトークを満喫できるイベントを、地上100メートルの夜景と共に心ゆくまでお楽しみください。



山口酒造場 母屋 外観



日本料理「旬彩」



ホテル外観

《概要》

■日時 : 2016年2月27日(土) 18:00 受付開始 18:30 スタート

■会場 : 渋谷エクセルホテル東急 25階 日本料理「旬彩」  
東京都渋谷区道玄坂1-12-2 渋谷マークシティ内

■料金 : お1人様 12,000円 (サービス料、消費税込み)

■日本酒 : 1. 庭のうぐいす スパークリングピンク

(予定) ピンク色が特徴的な瓶内2次醗酵タイプのスパークリング酒。飲みきりタイプの純米吟醸酒。

2. 庭のうぐいす 純米吟醸 うすにごり

搾ったばかりのピチピチとした純米吟醸酒を、ろ過処理せずに瓶に詰め、そのまま生酒で蔵出し。  
フルーツのような香り、跳ねるような飲み口、一瞬の香味のバランスは冬季限定のお楽しみです。

3. 庭のうぐいす 特別純米 むろかなま

搾りたての特別純米酒を、ろ過処理をせずに瓶に詰め、そのまま生酒で蔵出しします。

甘味と酸味が調和したジューシーな味わい、キレのある爽やかな後味は冬季限定のお楽しみです。

4. 庭のうぐいす 大吟醸 心(こころ)

フレッシュさを追い求め、すっきりした中にも上品な膨らみがあり、香り・味ともに洗練された大吟醸。

5. 庭のうぐいす めるはだ 純米吟醸

繊細な中にしっかりと酸味・甘みを感じ、ほどよい熟成感が漂います。

少し温めて(める爛から人肌爛)飲んでいただきたいという思いが酒名の由来。

6. 庭のうぐいす 特別純米

シャープでドライな味わいを表現。フレッシュで軽い口あたりながら、味わい深く「お替りしたくなる酒」という蔵が追求する究極の風味を目指しています。

7. 庭のうぐいす 純米吟醸

最新の醗酵理論や醸造技術を積極的に取り入れ、現代にマッチした日本酒づくりをテーマに醸しました。香り・甘み・酸味が調和したフレッシュな味わいが特徴です。

■梅酒 : 特撰梅酒 うぐいすとまり 鶯とろ(おうとろ)

2011年、「天満天神梅酒大会」梅酒部門 優勝。大分県日田市大山町産の選りすぐりの梅と自家製の酒粕焼酎を使い、2年の歳月をかけて造り上げています。

■料理 : 酒肴(前菜)、お造り、焼物、進肴、煮物、食事、デザート (予定)

◆予約・お問合せ先 : 日本料理「旬彩」 電話 03-5457-0131 ※完全予約制

◆協力 : 合名会社山口酒造場 福岡県久留米市北野町今山534番地1 <http://niwanouguisu.com/>  
株式会社五本木ますもと 東京都目黒区五本木1-41-5 <http://www.sake-masumoto.com/>

**本件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

高田 静穂 (たかだ しずほ)

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1-12-2 (渋谷マークシティ内)

TEL. 03-5457-0135 / FAX. 03-5457-0309

E-mail: s.takada@tokyuhotels.co.jp