

2015年はいつもと違う“おせち”で「お酒を楽しむ」年初め

銀座・夢酒みずきの三段重おせち「酒肴おせち」2015ご予約受付中！

11月30日までは早割特典！5%割引！

銀座の本格和食店「夢酒みずき（むっしゅみずき）」（東京都中央区銀座6-7-6。運営：株式会社フォース。）が、お酒好きの方のために、全国の肴を一堂に集めた「酒肴おせち」のご予約を開始しました。おせちは三段構成になっており、一の重はみずきの人気料理が、二の重は正月を祝う本格和食、そして三の重に、酒好きの店主が惚れた全国の肴を集めた「酒肴」が詰められています。価格は1セット3~4人前で25,000円（税込）。全国配送無料。11月30日までのご予約で5%割引の早期ご予約特典も。

三段重酒肴おせち「みずき」詳細ページ：http://www.musshu.jp/store/mizuki_osechi.html

お申込みフォーム：https://sv103.wadax.ne.jp/~hotelwing-co-jp/formpage/pages/mizuki_osechi.html



三段重 酒肴おせち「みずき」の三の重「酒肴おせち」

夢酒みずきの店主中川桂太は、元蔵人。お酒が好きすぎて福島の銘酒「大七酒造」に入蔵した経歴を持つ熱い男です。お酒の美味しさ伝え、さらにそれを食材・料理によってさらに美味しく提供し、お客様を感動させるのが、自分の使命だと、情報収集と研究に余念がありません。

三段重酒肴おせち「みずき」は、そんな彼が、同じく酒を愛する同僚たちと共に集めた、最高に酒に合う全国の肴の数々。お酒好きにぜひ召し上がっていただきたいおせちです。

◆詳細◆

【一の重】祝肴とみずきオリジナルのお料理 13品

伊勢海老姿／伊達巻き／焼き河豚／数の子昆布め／鮑の酒蒸し／かぼす釜／紅白かまぼこ／いくら醤油漬け／鯛一郎クン西京焼き／田作り／カニ肉たっぷりコロッケ／紅白はじかみ／田園ハムのもも肉熟成ハム

【二の重】口取りと焼き物 16品

車海老時雨煮／花蓮根／黒蒟蒻七宝煮／紅白草石蚕／松風／黒豆蜜煮／筍粉節煮／伏見唐辛子オランダ煮／手毬麩／金箔／梅花人参煮／百合根栗金団／亀甲慈姑／里芋六方煮／どんこ／子持ち鮎昆布巻き

【三の重】全国のお取り寄せ酒肴 21品

[奈良]春鹿奈良漬／[青森]神おやじのホタテ／[青森]八戸ばくらい／[愛媛]田中のじゃこ天／牡蠣の燻製オイル漬け／[秋田]田園ハムの燻製レバー／[京都]山利白味噌の焼きなめろう／[山形]梵天丸茄子漬／[秋田]いぶりがっこチーズ／[京都]鯖の桜干し／[新潟]貴腐サラミ／からすみ／甘エビ沖漬け／[滋賀]赤こんにゃく／国産雲丹の味噌漬／鮫肝味噌漬／[山口]炙り辛子明太子／チーズの西京漬け／松前漬け／ブルーンの赤ワイン煮／身欠き鯿

【製造・販売】

夢酒みずき（むっしゅみずき）

住所：東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1 電話：03-5537-1888

公式ホームページ：http://www.musshu.jp/store/mizuki_top.html

ぐるなびページ：<http://r.gnavi.co.jp/g107800/>

メールアドレス：mizuki@hotelwing.co.jp

【価格】 1セット3～4人前 25,000円（税込）全国宅配無料

【受け渡し方法】 店頭受け取り（12月30日）もしくは 宅配便（12月31日お届け）

【お申込み方法】

店頭・電話・メール・FAX（専用用紙あり）・webご注文フォームよりお申込みください。

FAXご注文用紙ダウンロード：http://www.musshu.jp/store/mizuki_order.pdf

WEBご注文フォームURL：https://sv103.wadax.ne.jp/~hotelwing-co-jp/formpage/pages/mizuki_osechi.html

【ご予約締切】

通常ご注文締切：平成26年12月25日（木）23：00まで

【早期ご予約特典】

平成26年11月30日（日）（店頭・電話予約は29日（土）22：00）までのお申込みで

合計金額より5%割引させていただきます。

【本件に関するお問い合わせ先】

夢酒みずき（むっしゅみずき）

担当：中川・徳永

電話：03-5537-1888