

「BEAMS JAPAN」が神戸を代表する地元企業とコラボレーションする
神戸市との協業プロジェクト「BEAMS EYE on KOBE」の日本酒メニュー
「剣菱」「福寿」「仙介」を
『日光金谷ホテル クラフトグリル』にて
9月30日（金）からご提供スタート！

株式会社ダイヤモンドダイニング(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村厚久)が運営する BEAMS “TEAM JAPAN”の「食」を担う「NIKKO KANAYA HOTEL CRAFT GRILL (ニッコウカナヤホテル クラフトグリル)」は、9月30日（金）より神戸を代表する日本酒「剣菱」「福寿」「仙介」の3種を約1か月ご提供する「BEAMS EYE on KOBE」イベントを開催します。

フェア概要



日本有数の酒どころ、灘。酒造りに適した上質の酒米とミネラル水が採取でき、製品の水上輸送に便利な港があったことから、たくさんの酒造メーカーが存在します。今回「BEAMS JAPAN」では、豊富な品揃えと確かな選択眼で知られる神戸の酒屋<酒のてらむら>のオーナーのアドバイスをを受けてピックアップしました。500年以上の歴史を持つ「剣菱」、2012年のノーベル賞晩餐会で供されるなど海外での評価も非常に高い「福寿」や、阪神・淡路大震災で一度は途絶えた酒づくりを復活させた酒蔵<泉酒造>の「仙介」などが揃います。

剣菱

1505年の創業以来、500年以上にわたり造り続けられてきた「剣菱」は、辛みと旨みがバランスよく調和した、飲みやすいやわらかな味わい。爛にするとさらに旨みが引き立ち、きりりと引き締まった抜群のキレ味。冷やから爛酒まで、多彩な表情が楽しめます。剣菱の酒は一般的な日本酒のように無色透明ではありません。それは、ろ過をし過ぎて色と一緒に旨みまで抜けてしまわないよう調整しているため。剣菱の色の濃さは、いわば味の濃さの証といえます。

■瑞穂黒松剣菱 ¥930

■黒松剣菱 ¥630

福寿

今から260年前1751年12月、灘五郷の一つ御影郷（みかげごう）で酒造りをはじめた「神戸酒心館」。

「福寿」という酒銘は、七福神の一柱「福祿寿」に由来しており、この酒を飲む人々に、財運がもたらされますようにとの願いが込められています。

熟した桜桃のような豊かな香り、フレッシュな果物と滑らかな米の旨味を味わいは、生クリームやカッテージチーズとも相性抜群です。ノーベル賞晩餐会において、「福寿」の純米吟醸酒が提供されるなど、海外でたいへん高い評価を得ています。

■純米吟醸福寿 ¥930

■発砲あわ咲き ¥580

仙介

泉酒造は神戸市東灘区御影にある老舗の酒造メーカーです。

兵庫県産山田錦を100%使用によるやわらかく優しい風味と味わい。清楚な花を思わせる穏やかながら華やかな香りに、あくまで柔らかくスムーズで透明感のあるコクが清らかに広がります。

フルーティですが甘すぎず軽めのバランスが特徴の美酒は、冷酒ならワイングラスなどでその豊かな香りと芳醇なコクを、お燗ならぬる燗程度で柔らかく楽しんでいただけます。

■泉酒造仙介 ¥980

■泉酒造ひやおろし ¥830

「日光金谷ホテル クラフトグリル」とは

これまで世界中の良いモノ・コトを日本に提案し続けてきた BEAMS が

新たに日本のこだわりから生まれたモノ・ヒト・コトを編集するプロジェクト BEAMS“ TEAM JAPAN”。

その拠点となる「BEAMS JAPAN」の地下1Fに位置する「NIKKO KANAYA HOTEL CRAFT GRILL」は

小山薫堂氏が顧問を務める「日光金谷ホテル」協力の元、クラフト(=手作り)をコンセプトとした“日本の洋食”をご用意。

樽から注ぐクラフトビールを中心に、こだわりのクラフトリカーとのペアリングもお楽しみいただけます。



店内情報

金谷ホテルの歴史を物語る明治から昭和に撮影されたモノクロ写真の数々。

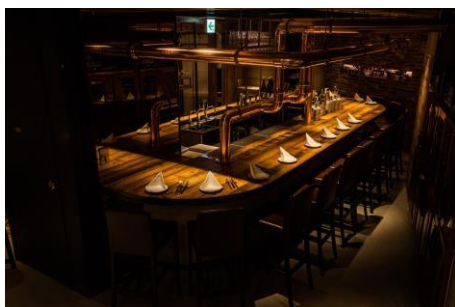
地下へと続く階段は、クラシックホテルならではの華やかさと重厚感を醸し出します。

職人が手作りしたインテリアを多用した温かさのある空間には、クラフトビールのタップが並ぶカウンター席、開放感のあるテーブル席、落ち着いた個室空間などをご用意。

大切な方とお食事、気の置けない友人との語らいの場など様々なシーンでご利用いただける居心地の良い空間をご提供致します。

<空間> 全 75席

- カウンター 17席
- テーブル席 4名様×10卓、6名様×1卓 (それぞれ連結可能)
- 個室(2部屋) 6~8名様用×1卓、4~5名様用×1卓



基本情報

住所 〒160-0022 東京都新宿区新宿 3-32-6 地下1F
アクセス 新宿三丁目駅連絡通路 A2 出口から徒歩 1分
新宿駅 JR 新南口(タイムズスクエア方面)出口から徒歩 3分
電話 03-5361-7548 (FAX: 03-5361-7549)
営業時間 ランチ 11:30~15:00、ディナー17:00~23:00
土・日・祝は 11:30~23:00
定休日 なし (施設に準ずる)
席数/坪数 75 席/ 59.9坪
平均予算 ランチ 2,000 円、ディナー 6,000 円
メールアドレス craft_grill@diamond-dining.com
URL <http://r.gnavi.co.jp/jn2h51y70000/>



<ダイヤモンドダイニング 会社概要>

- 会社名 : 株式会社 ダイヤモンドダイニング
- 所在地 : 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階
- 代表者 : 代表取締役社長 松村厚久
- 事業内容 : 飲食店の経営
- 店舗数 : 東京・埼玉・千葉・神奈川・名古屋・大阪・京都 : 計 116 店舗(2016 年 7 月末時点)
- 設立 : 1996 年 3 月 (平成 8 年)
- 資本金 : 5 億 3014 万円 (2016 年 2 月末時点)
- URL : <http://www.diamond-dining.com>

表示価格は税別でございます。

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 亀田

TEL 03-6858-6085 / FAX 03-6858-6086 or 020-4662-1757

E-mail pr@diamond-dining.com / HP <http://www.diamond-dining.jp/>