

日本各地から厳選した「日本酒」と「肴」を嗜む
Sake-Bar TABLE TSUKI
～日本酒通になるバー、築地にオープン～



2019年4月に開業した築地のブティックホテル「TSUKI」（所在地：東京都中央区築地1丁目9番4号）は、ホテル1階に日本各地の厳選した日本酒を提供する Sake-Bar 「TABLE TSUKI」をオープンいたしました。

「TABLE TSUKI」は宿泊者以外のお客様にもご利用いただける、大きなテーブルを囲む10席のバーです。日本各地の風土から生まれた個性豊かな日本酒を厳選し、銘柄を入れ替えながら6～7種類を提供いたします。基準となるのは、日本酒の原料である<水><米><麴>そして<技>。この4つの要素が、その地域のものにこだわって作られた日本酒であること。その土地の<水><米><麴>、そしてその土地・酒蔵に受け継がれた杜氏の<技>が生み出す日本酒テロワールをお楽しみいただきます。また酒の肴も日本全国の珍味や名産をご用意しています。

Sake-Bar TABLE TSUKI <ホテル 1F>

営業時間：10時～24時

席数：10席

メニュー：日本酒 常時6～7種類 1合900円～（税別）

2019年6月頃にご提供予定の日本酒

上川大雪 特別純米 きたしずく（北海道）/赤武 純米吟醸（岩手県）/にいだしぜんしゅ 純米吟醸（福島県）/クラシック 仙禽 亀の尾 純米（栃木県）/木戸泉 アフス オリジナルタンク 純米（千葉県）/東洋美人 一歩 直汲み 生 純米大吟醸（山口県）/田中六五 純米（福岡県）

酒の肴 550円（税別）

ふぐさし うに、加島屋の山海漬け、いかの三升漬け、明太いわしなど

その他、ビール、ワイン、等のご用意もございます。

■お客様からのお問い合わせ先：TSUKI TEL:03-6435-6288 Email: info@tsukihotel.com

■メディアからのお問い合わせ先：（株）アゴラ・ホスピタリティーズ ブランドデザインチーム PR：浦辺
TEL:03-3436-1860 Email:pr@agorahospitalities.com