

**【神戸北野ホテル 20周年記念】2020年2月26日（水）限定
「福寿×フレンチ ～奇跡のマリアージュ～」一夜限りのコラボディナー開催！
世界三大珍味と兵庫県の食材に酒心館『福寿』をペアリング**

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社（本社：神戸市、代表取締役：山口浩）が運営する神戸北野ホテル（所在地：神戸市、総支配人・総料理長山口浩）のフレンチレストラン [アッシュ] では、2020年2月26日（水）灘の銘酒「福寿」との初のコラボレーションイベント「福寿×フレンチ ～奇跡のマリアージュ～」を開催します。



**◆世界三大珍味と兵庫県の旬の食材を組み込んだフレンチと
世界に誇る銘酒「福寿」が初のコラボレーション◆**

兵庫の豊かな旬の食材にフォアグラ・キャビア・トリュフの世界三大珍味を組み込み、フランス料理のテクニックで非日常感を演出した珠玉のフルコース6皿に、日本を代表する酒処“灘五郷”で270年近くもの歴史を重ねた酒蔵「酒心館」が手がける、世界に誇る銘酒「福寿」とのペアリングを楽しめるコラボイベントです。



ノーベル賞公式行事で振る舞われた

「福寿」とのペアリングをお楽しみください

宝暦元年（1751年）の創業より手造りによる酒造りにこだわる「酒心館」。六甲山がもたらす宮水、兵庫特産の高品質な酒米、杜氏の技、兵庫の自然によって「福寿」が生まれました。

芳醇な味わいとエレガントさのバランスを追求した「福寿 純米吟醸」は、2017年インターナショナル・サケ・チャレンジトロフィー（最高金賞）、2019年インターナショナルワインチャレンジ金賞など、国内外の新酒鑑評会で数多く受賞。

2012年スウェーデンのストックホルムで開かれたノーベル賞晩餐会でも振る舞われた、世界の上質を知る人たちに愛される銘酒です。ペアリングには「福寿」各種をご用意しています。

◆「福寿×フレンチ ～奇跡のマリアージュ～」一夜限定フルコースディナー概要◆



【実施期間】2020年2月26(水) 限定

【時間】17:30 受付 18:00 スタート

【料金】1万6000円 (「福寿」ペアリング、税別・サービス料込)

【メニュー】

1. 明石鯛のマリネ昆布と素干し海苔チップ、自家製キャビア添え
2. 減圧調理したフォワグラのムースとキンカンとトマト。酒粕チップス
3. 赤穂の牡蠣3種盛り。牡蠣味噌・グラタン・天ぶら仕立て
4. 鮮魚とカブラのコンフィとカブラのアンフェュージョンソース、トリュフの香る皿
5. 神戸高見牛56°Cで8時間調理、米麴野菜サラダ
6. 常温(ティエド)タルトシトロン、3種のクリーム

◆福寿とフレンチの奇跡のマリアージュを日本酒の魅力を発信する酒ソムリエが解説◆

「酒心館」支配人・酒ソムリエの湊本雅和氏を講師に迎え、当日限りの贅沢なフレンチと「福寿」とのマリアージュについて解説していただきます。五感を使ってお楽しみください。



■講師：「酒心館」支配人酒ソムリエ 湊本雅和

「酒心館」に来店する国内外からの観光客へ日本酒の魅力を伝えているほか、講談も多数行い酒文化の発展に尽力。「山口シェフが絶妙なポイントで攻めるフランス料理と日本酒のペアリング。次の日、きっと誰かに伝えたくくなります。」

◆フレンチのテクニックを結集し、日本酒に合う世界でここにしかない味をお届けします◆



兵庫県は摂津・播磨・但馬・丹波・淡路の5つの旧国からなり、「五国豊穰」とも呼ばれる多様で豊かな食材の宝庫。総料理長山口が惚れ込んだ兵庫の食材から、今が旬の明石鯛や赤穂の牡蠣、新鮮な野菜や果物、数々の賞を受賞した神戸高見牛を使い、世界三大珍味を組み合わせています。

■神戸北野ホテル総料理長：山口浩

「世界三大珍味フォアグラ・キャビア・トリュフと兵庫県の素晴らしい食材、兵庫県産の日本酒『福寿』をフレンチのテクニックでつなぐ、世界にここだけしかない味をお届けします」。

◆店舗概要◆

【店舗名】神戸北野ホテル フレンチレストラン[アッシュ]

【所在地】神戸市中央区山本通 3-3-20 1F

【お問合せ】レストラン電話：050-3177-4658 / ホテル総合窓口：078-271-3711

【URL】<http://www.kobe-kitanohotel.co.jp/restaurant/restaurant/>

<このリリースに関するお問い合わせ/ご掲載用お問い合わせ>

神戸北野ホテル 広報担当/田川

TEL：078-272-1909 (直通) FAX：078-230-1907 Email：j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp