

TV東京 WBS で紹介された「下関産とらふぐのすき焼き」と獺祭を堪能！

銀座・夢酒みずき（むっしゅみずき）から
「とらふぐすき焼き会席」コース提供開始！

銀座6丁目の本格日本酒居酒屋「夢酒みずき」（運営 株式会社フォーブス／東京都千代田区／代表 松崎 充宏）は、忘新年会向けの特別コースとして「飲み放題付きふぐのすき焼き会席コース」を始めました。メインのふぐのすき焼きには、本場の下関産とらふぐを使用し、贅沢にもすき焼きにしてご提供。飲み放題には、今では入手困難な銘酒「獺祭」（山口県）を含む10種類を超える本格地酒も入っております。さらに乾杯用に、希少な発砲日本酒「獺祭スパークリング」も人数分付きます。値段は9,000円（税別）。

夢酒 みずき公式 HP： http://www.musshu.jp/store/mizuki_top.html



■秋の新感覚「とらふぐすき焼き」物語

「下関産とらふぐを卵黄ポン酢にくぐらせて食す、新しいすき焼きです。

深谷ねぎには京都のラー油「ビリッとくるぜ ごまらあ油」（京都・山田製油）を絡ませ、ピリ辛な味わいも良いアクセントとなっています。」（料理長 梅村孝利）

「とらふぐすき焼きは、山口の銘酒「獺祭」の最高峰・2割3分と共に楽しみください。」（酒ソムリエ 徳永尚子）

夢酒みずきの店長・中川桂太は、福島県二本松の大七酒造で酒造りをしていた経歴を持つ無類の酒好き。

「日々食材やお酒と向き合いながら、生産者の熱き想いをお客様に伝えて参ります。」と志を語ります。

同メニューはテレビ東京系列のワールドビジネスサテライトにも紹介され、さらに自信を持っておすすめする、新メニューとなっております。

■ とらふぐすき焼き会席 コース内容

料理 全7品

- 前菜 蟹茶碗蒸し
祝い膳 刺身3種（鯛一郎クン・とらふぐ・鯉）
烏賊塩辛・ツブ貝旨煮・塩粒ウニ・鯛の南蛮漬け
いぶりがっこ・下関辛子明太子
豚肉のリエット・つるむらさきのお浸し
焼物 和牛陶板焼き
口直し 変わり寿司3種
鍋 とらふぐすき焼き
食事 ふぐめし
甘味 シャーベット



飲み放題メニュー

●ビール4種

アサヒスーパードライ / スーパードライ「エクストラコールド」
スーパードライ「ドライプレミアム」 / ドライゼロ（ノンアルコールビール）

●日本酒

米鶴（純米吟醸） / 春鹿（純米吟醸） / 夢酒（吟醸生） / 大七 / 陸奥八仙 / 伯樂星 / 張鶴 /
澤屋まつもと / 王禄 / 亀齢 / 貴 / 船中八策 / 獺祭

●焼酎

富乃宝山 / 吉兆宝山 / 山ねこ / 薩摩茶屋 / 一尚 / 屋久の島大自然林 / 中々 / 麦冠情け嶋 / 山せみ
朝日 / 長雲

●梅酒

濃醇梅酒 / 南部美人梅酒 / 柚子酒

●ワイン

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド赤（フランス）
バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド白（フランス）

●サワー

白州ハイボール / ウーロンハイ

●ソフトドリンク

烏龍茶 / オレンジジュース / グレープフルーツジュース / ジンジャーエール /
ノンアルコールワイン

価格 9,000円（税別）

2名様～12名様まで、前日までのご予約制

【店舗概要】

店名：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/>

【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

メール：mizuki@hotelwing.co.jp