

東海三県の食材と名古屋地酒を堪能！ 『会席 千草～秋の日本酒飲み比べと共に～』

2017年9月1日(金)～11月30日(木)期間限定で販売
於:八事サーウinstonホテル ヘルシーライブ懐石『彩(さい)』

株式会社ツカダ・グローバルホールディングの子会社であり、ゲストハウスウエディングを全国で展開する株式会社ベストブライダル(本社:東京都渋谷区、代表取締役:塚田正之)が運営する、八事サーウinstonホテル(所在地:愛知県名古屋市中区八事本町100-36)。

ホテル内のヘルシーライブ懐石『彩(さい)』では、東海三県の秋の味覚にスポットをあて新鮮な食材と日本酒の飲み比べを楽しめる『会席 千草～秋の日本酒飲み比べと共に～』を2017年9月1日(金)～11月30日(木)の期間限定で販売いたします。



料理長が匠の技を凝らしてご提供する秋の会席「千草」。和食の伝統と東海三県各地から厳選した旬の食材、愛知近海の新鮮な旬の鰻や、三重の特選生本マグロと上質な身質の雅鯛、飛騨の旬な茸の舞茸や椎茸などでおもてなし。お食事は名古屋名物の「ひつまぶし」と色鮮やかな「手まり寿司」の2種からお選びいただけます。飲み比べの日本酒は愛知県の蓬萊泉を3種類お楽しみいただけます。

本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当:岩田・岩崎・千葉

〒150-0011 東京都渋谷区東3-11-10 恵比寿ビル8F

TEL:03-5464-0108/Fax:03-6690-2664 URL:<http://www.tsukada-global.holdings/>

東海三県の食材と名古屋地酒を堪能！ 『会席 千草～秋の日本酒飲み比べと共に～』概要

販売期間: 2017年9月1日(金)～11月30日(木)

場所: 1F/ヘルシーライブ懐石『彩』

提供時間: ディナータイム17:00～22:00(21:00 L.O)

料金: 8,000円(日本酒の3種飲み比べ付き9,000円) ※税金・サービス料込み

メニュー内容:

一、御先附	南瓜豆腐 柚子味噌
一、御焼盛	清汁仕立て 鯉喜打ち・・・愛知近海で獲れた新鮮な旬の鯉 香味 酢橘
一、御向附	御造りの盛り合わせ・・・三重の特選本鮪と上質な身質の雅鯛 妻一式
一、御焼物八寸	秋鮭西京焼 はじかみ 石垣零奈子 柿見立て温煙寿司 栗チヨコびんろう 茸浸し・・・飛騨からの旬な茸、舞茸や椎茸などいろいろ 鶏玉月環 丸十榨椽煮 松風焼
一、御炊き合せ	米茄子しぎ炊き 葱 糸鯉 又は 季節の天婦羅 盛り合わせ 塩
一、御食事	鯛ひつまぐし・名古屋名物 ひつまぐしを出汁茶漬けにて 和出汁 薬味 香の物 又は 手まり寿司
一、御水菓子	季節のデザート

於、日本料理 彩



＜飲み比べ地酒 愛知県の蓬萊泉 3種＞

-蓬萊泉「美」純米大吟醸

-蓬萊泉「ROKU」純米山廃造

-蓬萊泉「立春朝絞り」

奥三河の有名蔵から全くキャラクターの異なるアイテムをチョイス。

女性的なつくりの「美」、冷酒から熱燗まで懐の広い「ROKU」、限定酒の「立春朝絞り」とバラエティー豊かにご用意しています。

＜店舗概要＞

【場所】1F/ヘルシーライブ懐石『彩(さい)』

【営業時間】

ランチ11:30～14:00(14:00 L.O) ディナー17:00～22:00(21:00 L.O)

【電話番号】052-861-7874

【HP】<http://www.bestbridal.co.jp/hotel/yagoto/restaurant/sai/>

