



2022年5月2日
株式会社ミナシア
銀座・夢酒みずき

思いのままに絶品キャビアを和食と堪能できるキャビアプレートコース －期間限定－2022年5月9日からご提供スタート

銀座の和食店「夢酒みずき」(東京都中央区銀座 6-7-6 ラペビル B1、運営：株式会社ミナシア)では、思いのままに絶品キャビアを和食と堪能できる「キャビアプレートコース」を2022年5月9日(月)から期間限定でご提供いたします。酒ソムリエがご提案する日本酒とのペアリングもお楽しみいただけます。



夢酒みずきならではのキャビアプレートコース

新潟県魚沼産そば粉を使用した手作りのブリニ(そば粉のパンケーキ)や炙り帆立の冷製茶碗蒸し、富山県砺波の名物「大門素麺」の唐墨カップリーニなど、遊び心溢れた創作和食10種を盛り合わせて、絶品キャビアを極上の調味料としてお楽しみいただけるキャビアプレートをメインとした期間限定コースをご提供いたします。

キャビアは、モルドバ共和国ドネストルのほとりで完璧な健康管理と最新鋭の瓶詰設備により実現された無添加のキャビアを使用しています。

そのままお料理を召し上がるのもよし、お好みのお料理にキャビアをのせて召し上がるのもよし。

思い思いに絶品キャビアをお楽しみいただけるコースとなっております。

<商品概要>

- ・商品名 キャビアプレートコース
- ・価格 お一人様 11,000円(税込) ※前日までのご予約制
- ・提供期間 2022年5月9日(月)～5月28日(土)
 ※数に限りがございますので、期間中であっても提供を終了する場合がございます
- ・予約方法 電 話：03-5537-1888

- ・コース内容 空豆のモンブラン仕立て
とらふぐひれ酒椀
キャビアプレート（キャビアと創作和食 10 種）
筍土鍋めし
フルーツ大福

※食材の仕入れ状況により内容を変更する場合がございます

〈酒ソムリエがご提案するキャビアと日本酒のペアリング〉



濃厚でナツティーな旨味、バターや卵黄のようなコクと長い余韻のキャビアには、福島県二本松「大七箕輪門 生もと純米大吟醸」をセレクト。

「大七箕輪門」のなめらかなで緻密な舌触り、解き放たれたような芳しい香り、食材を選ばない懐の深い味わいは、キャビアを優しく包み込み、心地よい余韻へと誘います。

【店舗概要】

名 称：夢酒みずき
住 所：〒104-0061 東京都中央区銀座 6-7-6 ラペビル B1
交 通：地下鉄各線「銀座駅」B5 出口より徒歩 3 分
JR「有楽町駅」より徒歩 5 分
電 話：03-5537-1888
公式サイト：<http://www.musshu.jp/mizuki/>

営業時間 17:00~22:00 (21:30 ラストオーダー)



【この件に関する問い合わせ先】

株式会社ミナシア PR/マーケティング課 青木
TEL 03-3255-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp