

2024年3月4日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

【横浜ロイヤルパークホテル】68F 日本料理「四季亭」
瀬祭とのペアリングを楽しむ特別なディナーコースを提供
1日限定「瀬祭ディナー」開催

横浜ロイヤルパークホテル(横浜市西区みなとみらい横浜ランドマークタワー内/総支配人:雄城 隆史)は、68F 日本料理「四季亭」にて2024年4月9日(火)の1日限定で「瀬祭ディナー」を開催いたします。この日限りの特別なディナーコースに合わせ「瀬祭 磨き その先へ」をはじめ、ソムリエがおすすめる日本酒「瀬祭」をご提供いたします。さらに、ニューヨークの酒蔵で製造されているアイテムもご用意いたしました。また、旭酒造株式会社代表取締役社長であり、四代目蔵元の桜井 一宏氏をゲストスピーカーに迎え「瀬祭」にまつわるさまざまなエピソードをお話しいたします。

高層階からの夜景とともに山口県の銘酒「瀬祭」と日本料理のペアリングディナーをお楽しみください。



■「瀬祭ディナー」概要

【場所】68F 日本料理「四季亭」

【日時】2024年4月9日(火)18:00~

【料金】1名様25,000円(お食事、「瀬祭」ご提供アイテムのお飲み物を含む。)

【「瀬祭」ご提供アイテム】

「瀬祭 純米大吟醸 磨き三割九分」を使用した四季亭オリジナルカクテル

瀬祭 純米大吟醸 45 にごりスパークリング/瀬祭 磨き その先へ/瀬祭 純米大吟醸 磨き二割三分

瀬祭 早田 純米大吟醸 磨き二割三分/純米大吟醸 磨き二割三分 瀬祭 美酔

新生瀬祭 純米大吟醸 磨き二割三分 ほか、ニューヨークの酒蔵で製造されているアイテムもご提供いたします。

【ご予約・お問合せ】※要予約/24名様まで(定員に達し次第、終了となります。)

・レストラン予約:TEL 045-221-1155 (10:00~19:00)

・WEB:<https://www.yrph.com/information/dassaidinner/>

<取材・報道関係のお問合せ先>

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

横浜ロイヤルパークホテル マーケティング部 広報:佐藤・今井・三留

広報直通 TEL:045-224-5050 FAX:045-224-5172 [ホテル URL]www.yrph.com

E-MAIL:k-sato@rphs.jp/e-imai@rphs.jp/a-mitome@rphs.jp



YOKOHAMA
ROYAL PARK HOTEL



【桜井 一宏氏プロフィール】

1976 年生まれ、山口県周東町(現岩国市)出身。早稲田大社会科学部卒。大学卒業後、酒造とは関係のない東京のメーカーに就職。東京の居酒屋で「獺祭」のおいしさに気づき、2006 年、実家に戻る形で旭酒造に入社、単身ニューヨークに赴任し海外進出の礎を築き、常務取締役となる。2010 年より取締役副社長として海外マーケティングを担当。2016 年 9 月、代表取締役社長に就任、四代目蔵元となる。2021 年 12 月「Forbes JAPAN100」に社会を動かす、未来をつくるリーダー、アントレプレナーシップをもった経営者として選出される。



【「獺祭」とは】

「酔うため 売るための酒ではなく 美味しい酒、味わう酒を求めて」をポリシーとする、旭酒造株式会社が製造する日本酒ブランド。国内での人気はもちろん、海外での人気も高い。なかでも「純米大吟醸 磨き二割三分」は極限まで磨いた山田錦を使用し、華やかな香りと口に含んだときのきれいな蜂蜜のような甘みが特徴。

<旭酒造株式会社>

<https://www.asahishuzo.ne.jp/>

※料金には消費税、サービス料が含まれます。

※企画商品につき割引適用外となります。

※画像は全てイメージです。

※内容は変更になる場合がございます。

■横浜ロイヤルパークホテルについて



68F 日本料理「四季亭」店内イメージ

横浜みなとみらいのシンボルである横浜ランドマークタワー内に位置する高層ホテル。地上 70F、地下 1F からなり、603 室の客室全てが地上約 210m 以上に位置し、展望台のような眺望が望めるほか、最上階のスカイラウンジや 68F の和洋中のレストランをはじめ、さまざまなシーンにご利用いただけるレストラン、バーをご用意しております。そのほか横浜市内最大級を含む大小 12 の宴会場や総合ウェルネス施設を備え、スタッフの心からの笑顔でお客様をおもてなしいたします。

【所在地】横浜市西区みなとみらい 2-2-1-3

【TEL】045-221-1111(代表)

【URL】www.yrph.com