

GRAND OPEN

2011.9.9

生まれ変わります

9つの酒蔵の日本酒と
郷土料理をお楽しみ頂けるお店に



酒蔵物語 Vol.1
浦霞 宮城フェア

9/1~

漁港の仲買人のプライドをかけた秋の美味
「ひがしもの」

古くから、製塩の地・漁港として栄えた宮城・塩釜は
生マグロの水揚げ日本一の港です。

その港から9月~12月の特別な美味のご案内です。

塩釜市場の仲買人17社のみが取り扱う
メバチマグロの中でも最上のもだけを
「ひがしもの」とよびます。

大きさ、脂のり、価格の厳しい規格基準と
目利きのプライドにかけて厳選されます。

豊富な海産物と相性の良い、塩釜の
「海の酒 浦霞」とご一緒にご堪能ください。

ひがしもの

天然生マグロ水揚げ日本一の塩釜港から
厳選の天然生メバチマグロ



酒蔵レストラン

宝
たから



巨大なガラスの船をイメージした国際フォーラムより
世界へ向けて日本酒文化を発信する宝船に願いを込めて
8年が経ちました。

さらに日本酒の魅力を味わっていただくために、9つの酒蔵を
巡りながら風土が育んだ郷土料理や新発見の味わいを、
1年を通してご案内いたします。

そして、季節の美しい国『日本』ならではの
“日本の美味しい心”を伝えていきます。

〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-5-1
(東京国際フォーラムB1 有楽町駅直結)

TEL:03-5223-9888

営業時間 月~金 17:00~23:00 (L.O 22:00)
土日・祝日 17:00~22:00 (L.O 21:30)

ぐるなび : <http://r.gnavi.co.jp/g107805/>



詳しい情報はこちら