

**2016年の年明け第一弾 酒蔵レストラン宝から福（ふく）のプレゼント！
 板前の腕のみせどころ『とらふぐ三昧コース』を大感謝価格でご提供**

ホテル・レストランの運営およびコンサルティングをおこなう株式会社フォーブス（代表取締役：松崎充宏）が運営する酒蔵レストラン宝（東京都千代田区丸の内3-5-1 東京国際フォーラムB1 TEL：03-5223-9888）は、年明け1月5日（火）から、福を呼ぶ縁起の良い食材「ふぐ」で口福なひと時を過ごしていただける『宝のとらふぐ三昧コース』をスタートいたします。価格はなんとお一人様3980円（税別）。年始早々、大感謝価格でご提供させていただきます。



【『宝のとらふぐ三昧コース』概要】

冬の味覚の王者「ふぐ」を下関では幸せの福にあやかって「ふく」と呼びます。年明けの今が一番美味しい季節！新年に縁起が良く、美味しい“福”をたくさん召し上がっていただける特別コースをご用意いたしました。

ふぐは美味しいだけでなく美容と健康にも良い食材。低脂肪・低カロリーなだけでなく、良質なタンパク質が多く含まれております。体力向上・疲労回復・免疫力向上・美肌効果・関節の痛みの緩和などの効果効能も期待できる食材です。

期間限定、大感謝価格でご提供させていただきますので、ぜひこの機会に、福を呼び、美容と健康にも良い「とらふぐ三昧」をご賞味ください。

■コース名：宝のとらふぐ三昧コース

(内容) 前 菜	コラーゲンたっぷり「とらふぐの煮凝り」
刺 身	技が光る芸術品「とらふぐ てっさ」
揚げ物	カリッとふっくら「とらふぐの唐揚げ」
主 菜	さっぱりコク旨「とらふぐのチリ鍋」
食 事	やっぱりメは「雑炊セット」
甘 味	お口直しに「柚子シャーベット」



- 提供価格：お一人様3980円（税別）
（オプション）1000円追加で【とらふぐ西京焼き】と【とらふぐのさつま揚げ】をプラス
- 提供期間：2016年1月5日（火）～2月29日（月）
- 予約：03-5223-9888



酒蔵レストラン宝のオフィシャルパートナー9蔵

（大山・浦霞・開華・久寿玉・白嶺・春鹿・嘉美心・司牡丹・西の関）から、しぼりたての新酒が続々届いております。『宝のとらふぐ三昧コース』と合わせて、この時期にしか飲めないフレッシュなお酒もお楽しみいただけます。

【酒蔵レストラン 宝—たから— 店舗概要】

全国の地酒銘酒9蔵元にご協力いただき日本の酒文化を世界に発信
季節限定酒と郷土の旬の素材をご堪能いただける蔵元に一番近い酒蔵レストラン

住所：東京都千代田区丸の内3-5-1 東京国際フォーラムB1

交通：JR有楽町駅 徒歩1分/地下鉄有楽町線有楽町駅 徒歩1分

地下鉄日比谷線日比谷駅 徒歩4分/地下鉄銀座線銀座駅 徒歩5分

電話：03-5223-9888

営業時間：ランチ 月～金11:30～14:30

土・日11:30～15:30

ディナー 月～金17:00～23:00

土・日17:00～22:00

席数：全120席 店長・料理長：木村 / 副店長：敷波

URL：http://musshu.jp/store/takara_top.html



【この件に関する問合せ先】

（株）フォーブス 広報・宣伝担当 青木美幸

TEL 03-3292-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp

「酒蔵レストラン 宝」副店長 敷波（しきなみ）

TEL 03-5223-9888