

今が旬！プロが選ぶ究極の山菜を銀座で味わう

## 夢酒みずき『味の歳時記～鶴岡の山菜と地酒フェア』開催中

5/30(金)までの期間限定！！

株式会社フォーブス（代表取締役：松崎充宏）が運営する夢酒みずき（東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1 TEL：03-5537-1888）では、今が旬の山菜と日本酒のマリアージュをお楽しみいただける『味の歳時記～鶴岡の山菜と地酒フェア』を5月30日（金）までの期間限定で開催しております。



MUSSHU MIZUKI AJINOSAIJIKI	
<b>味の歳時記</b>	
	<b>5 MAY</b>
山菜のおひたし	500
焼き月山筍(1本)	500
山菜焼きなめろう	600
富山産白海老と山菜のかき揚げ	900
薫る山菜の天ぷら	1200
山菜をさっとグリルしたサラダ	1280
和牛と山菜 春のながみ鍋	2500
味とながみ 同調のマリアージュ	90ml
米鶴 亀の尾 純米吟醸生酒	550
米鶴 純米大吟醸おり酒(60ml)	1000
風土を味わう 鶴岡の銘酒	90ml
くどき上手 酒未来 純米吟醸	600
大山 十水 特別純米	500

山形県鶴岡の山菜

### 【『味の歳時記～鶴岡の山菜と地酒フェア』開催概要】

今まさに旬を迎えている食材 山形県鶴岡「羽黒あねちゃ」の山菜。コシアブラ・こごみ・しどけ・あいこ・行者にんにく・月山筍など当店独自の調理法で旨味を最大限に引き出しました。山菜とともに楽しみいただくお酒として、山形県高島町の「米鶴（よねつる）『我酒（わがさけ）』純米吟醸 亀の尾」を採用しております。このお酒は当店のスタッフが田植え・稲刈り・寒造り（酒の仕込み）を実際に行って醸されたオリジナル酒です。春の山菜を食べると冬の間に溜め込んだ毒素や老廃物をデトックスできると言われています。ぜひ、旬の食材と日本酒のマリアージュをお楽しみください！

開催期間：2015年5月30日（金）まで

※仕入れ状況により、期間内であっても予告なく変更や終了になることがあります。

## <店長 中川のコメント>

山菜は苦味やえぐ味がフォーカスされがちですが、例えば少し加熱した時に立ち上がってくる香りや口に含んだ時に鼻から抜ける風味など、「香り」を存分にお楽しみいただける食材です。日本酒でいうところの「立ち香」と「含み香」と似ています。山菜の「香り」をより一層お楽しみいただけるよう、全国的にも知られ、香り高いお酒を醸すことで知られる、同じ風土・鶴岡の地酒 亀の井酒造さんの「くどき上手」もラインナップに入れております。ぜひ、お店に来てご賞味ください！

## 旬の食材 山形県鶴岡「羽黒あねちゃ」の山菜とは…



山形県鶴岡市にある「羽黒（はぐろ）あねちゃ」は、野菜の直売所です。スタッフは女性のみ、店名の「あねちゃ」とは南山形地方の方言で「お姉さん」という意味だそうです。鶴岡の超人気店や、世界のベストレストランにも毎年のように選ばれている日本屈指のフレンチ料理店でも使用する「羽黒あねちゃ」の山菜。香り高い山菜は、“プロが選ぶ究極の山菜”と言っても過言ではありません。

### 【夢酒みずき 店舗概要】

世界に誇れる食中酒としての日本酒。

食とのマリアージュと最先端の情報を発信する銀座のSAKEダイニング

住所：東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1

交通：地下鉄銀座駅B5出口 徒歩3分/JR有楽町駅 徒歩5分

電話：03-5537-1888 店長：中川

営業時間：月～金 17:00～23:00

土・日 16:00～22:00

定休日：日・祝

席数：全70席（カウンター席あり）

URL：[http://musshu.jp/store/mizuki\\_top.html](http://musshu.jp/store/mizuki_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](mailto:aoki@hotelwing.co.jp)

「夢酒みずき」店長 中川 TEL 03-5537-1888