

6月の旬菜は「アスパラガス」。5名の料理長がアスパラメニューで腕を振ります 夢酒グループ都内5店舗『旬のアスパラ』メニュー開始！！

ホテル・レストラン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）が運営する都内のダイニング居酒屋「夢酒グループ」では、北海道千歳産（早川農園）の太くてみずみずしいアスパラガスを使ったメニューを各店舗でご用意しております。



<旬のアスパラメニュー 概要>

冬の寒さにじっと耐えて、根に栄養と糖分をたっぷり蓄えて甘くなったアスパラガス。露地栽培で春から初夏にかけて採れたものが最も美味しいと言われています。今回、「アスパラガスの寿命は15年くらい。10年くらいが一番旨い！」と生産者が太鼓判を押すアスパラガスを仕入れました！グリーンアスパラガスは栄養価が高く、疲労回復にも効果があります。穂先に含まれるルチンという成分は血管を丈夫にし、動脈硬化や高血圧の予防に役立ちます。国産かつ旬の食材にこだわる夢酒グループの各店舗では、それぞれの料理長が素材の旨味を最大限に引き出すメニューを考案しました。夏の生酒や焼酎をはじめ、アルコール類も多数ご用意しております。ぜひご来店いただき、ご賞味ください！

【銀座 夢酒みずき】アスパラの燻製醤油炙り、かき揚げ

【東京・八重洲 夢酒 知花】アスパラのお浸し、アスパラと生ハムのフライ、塩麴漬け、素焼き

【池袋 吟醸料理・そば ふくろう】アスパラの天ぷら、燻製

【有楽町 酒蔵レストラン宝】アスパラの燻製、天ぷら、みぞれ和え

（※宝では沖縄県産の車えびもご提供！天ぷらや焼き物でお楽しみください）

【霞ヶ関 SAKE bistro W】アスパラの炭火焼き、生ハム巻きフライ、ビスマルク

※仕入れの状況により、予告なく変更や終了になる場合があります。

【夢酒グループ 店舗概要】

食と酒のマリアージュを創造し、
おいしい笑顔と会話のあふれる店づくり。

「日本の美味しい心を伝えたい」をコンセプトに
夢酒ブランドのダイニングを中心に、美食酒家「ゆめぜん」を全国の
ホテルウィングインターナショナル内に展開しております。
全国各地の美味しい食材や、酒ソムリエがセレクトした日本酒、焼酎、
泡盛、ワイン etc
バリエーション豊かなメニューでゲストをお迎えいたします。



銀座 夢酒みずき

住所：東京都中央区銀座6-7-6 ラペビル B1

TEL：03-5537-1888



東京・八重洲 夢酒 知花

住所：東京都中央区八重洲1-7-10 今井ビル B1

TEL：03-3245-1666



池袋 吟醸料理・そば ふくろう

住所：東京都豊島区東池袋3-10-7

ホテルウィングインターナショナル池袋1F

TEL：03-5396-3434



有楽町 酒蔵レストラン宝

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

TEL：03-5223-9888



霞が関 SAKE bistro W

住所：東京都千代田区霞が関3-2-6

東京倶楽部ビルディング霞ダイニング1F

TEL：03-3501-1811

【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