



平成27年7月3日  
株式会社フォーブス

都会の喧騒から離れた大人の隠れ家 吟醸料理・そば ふくろう (池袋)  
特選素材の肉系メニュー新登場！ 初夏の肉フェア開催中！！

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『吟醸料理・そば ふくろう』（東京都豊島区東池袋3-10-7 TEL：03-5396-3434）のそば前に新たなラインナップ「特選素材の肉系メニュー」が登場しました。現在、人気急上昇の国産ウイスキーとのペアリングをご提案する「ハイボールと肉フェア」を開催しております。



【ふくろうの吟醸料理“そば前”「特選素材の肉系メニュー」概要】

「特選素材の肉系メニュー」

夏バテ防止に食欲をそそる肉系メニューと国産ウイスキーのハイボールはいかがですか？

- ・黒毛和牛の鉄板焼き 1,200円（税別）  
素材にこだわり、肉自体の旨味をシンプルに岩塩でお召し上がりいただきます  
お好みで、「おろしニンニク」や「わさび」をつけると脂と調和し、味の変化を感じていただけます
- ・牛タンのロースト 900円（税別）  
絶妙な火加減で仕上げた牛タンは食感もよく、旨味とジューシーさを味わえる一品です  
さっぱりとネギ塩ダレでご提供いたします

『ハイボールと肉フェア』開催中！

こだわりの肉系メニューは、国産ウイスキーのハイボールとのペアリングをおすすめしております。

「白州」はソーダを入れるとピート感がさらに強くなり、肉の甘さも引き立つので、より美味しく感じられます。また、「響」はサントリーがこだわるフルーティーさを楽しめます。乾いた喉を爽やかに、そして刺激的に潤してくれるハイボールと肉系メニューは相性バツグンです！



## そば前とは・・・？

食通で知られる池波正太郎さんの言葉で有名なのが「蕎麦前なくして、蕎麦屋なし」

そば前とは、そばを食べる前につまむ肴やお酒のことをいいます。そばを食べに行ってもちょこちょこつまみ、酒をくべる時間がそば屋に行く醍醐味だと…。それに合った肴や酒がないのはそば屋での楽しみがないのと同じだと語っています。

お酒にもこだわる当店では、料理人がひと手間かけた肴もご用意しております。

## 『吟醸料理』 = 吟選素材 + 発酵調味料

日本の発酵調味料である「酒粕」「醤油」と、素材の相性を見極め、ひと手間かけてより美味しさを引き出したお料理を当店では『吟醸料理』と名付けました。生産者が美味しさを追求して育てた食材を丁寧に、素材の持ち味を引き出す…。そして、日本酒も日本の発酵文化が産んだ宝物。珠玉の大吟醸と美味しく食べられない理由がありません。

## 【料理長のコメント】



料理長：海野洋介

当店はそば前にこだわり、ひと手間かけた酒肴を供することを日々研究しております。

『そば前でありながら簡単な肴ではなく愛情とこだわりを持つ』

日本古来の伝統酒である「日本酒」に合う素材は何か？お料理は何か？

お料理に合う和酒は何か？旬を美味しくいただくには？

「そば屋で飲む」というと、ちょっと粋な大人の男性の楽しみと思われがちですが、当店は約3割のお客様が女性のお客様です。都会の喧騒からちょっと離れ、しっぴりと飲むのに最適な環境です。

## 今なら、宴会のご予約で「旬のイサキの姿盛り」プレゼント！

【吟醸会席】【特選会席】のご予約特典として、今が旬、脂が乗って美味しいイサキを丸々姿盛りにしてプレゼント中。

宴会が一気にゴージャスになること間違いなし！

- ※木・金を除く、2015年7月末までのご予約に限ります
- ※6名様以上のご宴会でご利用いただけます
- ※他クーポンとの併用不可

▶ 詳細はこちら [http://musshu.jp/store/fukurou\\_top.html](http://musshu.jp/store/fukurou_top.html)



## 【吟醸料理・そば ふくろう 店舗概要】



池袋の喧騒の先に佇む、落ち着いた空間のそば居酒屋  
料理人がひと手間かけた吟醸料理で“じっくり一杯”が楽しめます

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

交通：JR池袋駅東口 徒歩8分

地下鉄池袋駅35番出口 徒歩8分

電話：03-5396-3434 店長：平野

営業時間：月～金 17:00～23:00

土・祝 16:00～22:00

ランチ 火・木 11:30～15:00

定休日：日曜日 席数：34席

URL：[http://musshu.jp/store/fukurou\\_top.html](http://musshu.jp/store/fukurou_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)

「吟醸料理・そば ふくろう」店長 平野 TEL 03-5396-3434