

左党のための“大人の縁日”！蔵元社長・コメ農家社長と楽しむ“六本木祭り”開催 祭りどころ能登の酒蔵から日本酒 7 銘柄飲み比べ！蔵に 40 本しかない“秘蔵酒”も “あんず飴風”、“タコ焼き風”など、夏祭りの屋台飯に見立てた創作和食 7 品と

ホテル、レストラン運営の創業 118 年の(株)龍名館(東京都千代田区)は、夏祭りの“屋台飯”に見立てた創作和食 7 品を提供しながら、祭りどころ石川県能登の老舗酒蔵「数馬酒造」の日本酒 7 銘柄を飲み比べていただく、一日限りの「大人の縁日イベント」を、六本木の和食店「紺碧の海(こんぺきのうみ)」で開催します。

開催日は、2017年8月19日(土)16:30~19:00です。先着30人限定で、ご予約は本日7月3日(月)からHP、お電話ほかで受け付けます。料金は、日本酒・お料理込みで、税込6,000円です。

“夏祭りの屋台飯”をイメージした、当日限定の創作和食 7 品

提供する料理は、“夏祭りの屋台飯”をイメージしながら、この日のために考案した創作和食全7品です。“あんず飴”に見立てた卵黄の味噌漬けのほか、タコや紅ショウガを卵に混ぜて焼いた“タコ焼き風の玉子焼き”、夏にぴったりのトウモロコシ料理 3 種の盛り合わせなど、夏祭りらしいユニークな料理が揃います。

食後には、丸くり抜いたスイカやリンゴなどのフルーツを蜜に浮かべ、“スーパーボールすくい”を連想させる、可愛いフルーツポンチをご用意します。

乾杯酒(日本酒 1 種)をふるまった後、日本酒 6 種と梅酒 1 種をペアリングする形で料理を提供します。各料理は、それぞれのお酒に合わせて開発しており、この日だけのマリアージュを楽しめます。



【左】あんず飴に見立てた、卵黄の味噌漬け
【右】スーパーボールすくい風のフルーツポンチ

夏にオススメの“冷酒”7 銘柄を飲み比べ！非売品の“秘蔵酒”も特別に...

7 銘柄の日本酒は、日本遺産認定の夏祭り「キリコ祭」が風物詩の石川県能登にある、創業 149 年の老舗酒蔵「数馬酒造」の地酒を揃えます。人気銘柄「竹葉(ちくは)」 「閃(せん)」の中から、夏らしく冷酒でオススメの純米吟醸や生原酒などを蔵元に厳選してもらいました。

7 種の中のイチオシは、非売品で蔵でしか味わえない 40 本限定の秘蔵酒「竹葉 純米吟醸 石川門仕込み」です。上品な甘みと熟成したまろやかな味わいの、左党も唸る“プレミア酒”です。また、限定流通の特別酒「閃 純米吟醸 生原酒」は、華やかな含み香がフルーティーで飲みやすく、女性にもオススメです。



【左】秘蔵酒と「数馬酒造」社長 数馬嘉一郎氏
【右】能登の銘酒「竹葉」の贅沢な大吟醸など

当日は、同酒蔵の代表取締役・数馬嘉一郎氏と、同蔵の酒米契約栽培農家である、(株)ゆめうら代表の裏貴大氏をお店にお招きします。お二方から、各酒の製造方法や味わいの違いや、こだわりの酒米、お酒と料理の合わせ方などを丁寧に解説していただきます。

店内を縁日のように装飾！法被でお客様をお出迎え、“夏祭り気分”満載

当日は、縁日の雰囲気をお楽しみいただけるよう、店内を紙風船などで装飾します。また当店のスタッフは、法被姿でお客様をお出迎えます。

イベント後には、当店の会席料理コースのペア招待券(税込1万円相当)やお食事券(同3000円分)のほか、日本酒ファンに嬉しい「数馬酒造」の前掛け、お猪口などが当たる、ハズレ無しのヨーヨー釣り形式のクジ引きゲームを行います。

— 料理と日本酒の組み合わせ —

料理名／料理内容		日本酒 内容
—		竹葉 うすにごり生原酒 能登のかすみ酒
だまし杏子飴	“あんず飴”に見立てた、卵の黄身の味噌漬け	竹葉 大吟醸 無濾過袋しぼり
鮎の焼き浸し	鮎を骨ごと一匹食べられる、焼き浸し	竹葉 能登純米
もろこし三昧	ヤングコーンの八方煮、もろこしの焼き真薯とかき揚げのセット	閃 純米吟醸 生原酒
料理屋のたこ焼き	タコや青のり、紅ショウガを入れた、“タコ焼き風”の玉子焼き	閃 特別純米 生原酒
ゼリーフライ	おからをベースにした、小判型のコロケ	竹葉 純米吟醸 石川門仕込み
肉巻きおにぎり	能登の米農家こだわりのコシヒカリを使った肉巻きおにぎり	竹葉 純米
スーパーボールすくい	“スーパーボールすくい”に見立てた、フルーツポンチ	竹葉 能登の梅酒



— イベント概要 —

イベント名	「SUMMER FESTA ～縁(えにし)～」
場 所	「紺碧の海」 (東京都港区六本木 6-6-9 ピラミデビル 3階)
実施日	2017年8月19日(土)
時 間	16:30～19:00 (16:00 から開場)
税込料金	6,000円(お支払いは当日受付でお願いします) ※お料理、日本酒 全て込み
人 数	30人(予約先着順) ※7月3日(月)からご予約の受付を開始します



予約方法	<p>【1】電話:03-5474-4135 (紺碧の海)</p> <p>【2】メール:konpeki-no-umi@ryumeikan.co.jp (紺碧の海)</p> <p>【3】当店 HP:http://konpeki-no-umi.jp/e/enishi0819/</p> <p>以上のいずれかから、氏名・参加人数、ご連絡先をご明記のうえ応募</p>
備考	<p>・お酒を提供いたしますので、未成年の方のご参加はお断りいたします。</p> <p>年齢を確認させていただく場合もございます。ご了承下さいませ。</p> <p>・キャンセルについては、7日前より全額負担とさせていただきます。</p>

店舗概要

レストラン名	紺碧の海(こんぺきのうみ)	開業日	2015年8月20日(木)
住所	〒106-0032 東京都港区六本木 6-6-9 ピラミデビル 3階		
交通	東京メトロ日比谷線・都営地下鉄大江戸線「六本木」駅 A3 出口から徒歩 3分		
営業時間	ランチ 11:30~14:00(L.O.13:30) / ディナー 17:00~23:00 (L.O.22:00) ※土日祝日定休		
サービス料金	10%	平均単価	6,000円(ディナー)、1,200円(ランチ)
連絡先	電話 03-5474-4135	フロア概要	ホール 28席、カウンター5席、個室 12席
ホームページ	http://konpeki-no-umi.jp	S N S	https://www.facebook.com/Konpekinoumi



15品の会席コースを一口に盛る“一皿会席”
当店の目玉「紺碧の海の盛り合わせ」



木造りの内装と伊豆の海を表現した紺碧の壁
カジュアルな大人の空間の店内

(株)龍名館 会社概要

所在地	〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4		
代表者	代表取締役社長 浜田敏男	設立	明治 32 年 6 月
資本金	50,000 千円	事業内容	旅館・飲食店・不動産経営
系列企業	八重洲龍名館ビル管理(株)、龍名館ビル開発(株)		
系列店	<p>【ホテル】 ホテル龍名館お茶の水本店、ホテル龍名館東京</p> <p>【飲食店】 花ごよみ東京、紺碧の海、GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU</p>		

本件に関する報道各位からのお問い合わせ先

(株)龍名館 広報担当 濱田(はまだ)・山口

TEL: 03-5298-2988(直通)、03-5289-7088(代表) MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp または

広報事務局(Clover PR 内) 金井、福本

TEL: 03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net