

料理とのペアリングで日本酒入門にも！
「日本酒の日（10/1）」から「料理と楽しむ日本酒フェア」開催
秋の味覚とともに日本酒が味わえる“秋酒ペアリングセット”や
旬の日本酒「ひやおろし」を月替わりで提供

創業124年、ホテル・レストラン運営の老舗「龍名館」グループは、東京駅前のホテル「ホテル龍名館東京」（中央区八重洲1、客室数135部屋）で、日本料理と日本酒が味わえる“秋酒ペアリングセット”や、月替わりの“ひやおろし”が楽しめる「料理と楽しむ日本酒フェア」を、ホテル15Fの和食店「花ごよみ東京」で開催します。期間は、「日本酒の日」である10月1日（土）から11月30日（水）までです。

「秋酒ペアリングセット」（4,000円（税込み、サービス料別））は、秋の味覚を使った日本料理9品を籠に盛り合わせた“籠膳”に、秋ならではの「ひやおろし」2種をセットにして提供します。

「ひやおろし」は、冬に醸造してひと夏熟成させた、秋にしか味わえない“旬の日本酒”です。フェアでは、北は岩手県、南は広島県まで全国17県の酒蔵、全20銘柄を、期間中月替わりで10種ずつ提供します。

各銘柄、基本は冷をグラス（90ml・同500円〜）で提供し、お好みに応じてぬる燗、上燗、熱燗にもできます。



女性利き酒師がペアリング！秋の味覚×旬の日本酒「ひやおろし」

フェアでは、当店の和食の料理人が作る9品の料理と、女性利き酒師が選定した2種の「ひやおろし」が味わえる「秋酒ペアリングセット」（同4,000円）を販売します。

料理は、秋の味覚である、秋サバ、秋サケ、栗や干し柿などを使用し、前菜5品・お造り・焼物・煮物・揚物の全9品を籠に美しく盛り付けます。



2種の「ひやおろし」は、乾杯用に柔らかな口当たりで薫り高く華やかな「雪の茅舎（ぼうしゃ）」、料理に合わせて、なめらかで軽快な味わいが飲みやすく飽きのこない「水芭蕉」を用意します。

日本酒初心者でも安心！オリジナルの“日本酒プロフィール”で味わいをイメージ

提供する日本酒は、当店の女性利き酒師が、全国17県の酒蔵のひやおろしを味わい別に選定し、10月と11月の月替わりで10種ずつ、合計20銘柄を用意します。

また、日本酒初心者のお客様にも好みの銘柄を見つけていただけるよう、お酒の味を「軽快〜どっしり」「辛口〜旨口」の2軸に分けた、オリジナルの「日本酒プロフィール」を用意します。この「日本酒プロフィール」を元に、店員が各銘柄の味やおすすめの飲み方、相性の良い料理について、丁寧に解説します。



東北地方から中国地方まで17県の「ひやおろし」が揃う
秋の味覚と共に、お気に入りの味わいを見つけて

日本酒の注文で“お酒の名刺”「PONCA (ぽんか)」をお渡し、再来店で割引も

当店では、オリジナルの“お酒の名刺”「PONCA(ぽんか)」を用意し、日本酒をご注文のお客様にお渡ししています。「飲んだお酒を覚えておきたい」「飲んだ日本酒について詳しく知りたい」、そんなお客様の声から生まれたのが、利き酒師が作成する「PONCA」です。日本酒についての基本情報から味わいの解説、写真をまとめています。



また、今回のフェア開催期間中に再来店する際、「PONCA」を持参していただくと、お好きな日本酒(来店時に提供中の「ひやおろし」の中から選べます)1合をサービスします。

<イベント概要>

名 称	料理と楽しむ日本酒フェア 2022	期 間	2022年10月1日(土)～11月30日(水)
場 所	花ごよみ東京(中央区八重洲 1-3-22 ホテル龍名館東京 15階)／東京駅徒歩3分ほか		
営業時間	【平日】17:30～22:00(L.O.21:00) 【土日祝日】17:30～21:00(L.O.20:00) 定休日なし		
内容・ 税込価格	(1)秋酒ペアリングセット 4,000円(税込み、サービス料別) 秋の味覚を使用した日本料理9品を籠に盛り付けた「籠膳」と、女性利き酒師が選定した2種のひやおろし「雪の茅舎」「水芭蕉」をセットにして提供 ※ひやおろしの種類は変更になる可能性があります (2)「ひやおろし」単品(20銘柄) 500円～(税込み、サービス料別) 月替わりで、10種ずつのひやおろしをグラス(90ml)または一合で提供		
予約方法	【電話】03-3271-1135 【HP】 http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/ ※ご予約なしでもご利用いただけます		

秋酒ペアリングセット ※ひやおろしは、仕入状況により変更する可能性があります

料理名	内容	
前菜 餡子燻製	当店人気商品の変わり種。粒あんと、添えてあるさつま芋チップスの塩味との相性が抜群	
前菜 炙り鯖寿司	脂が乗った旬の秋鯖を炙り、香ばしく仕上げました	
前菜 栗蜜煮	栗の甘露煮をチョコレートにくぐらせ、ケシの実をつけて栗に見立てた遊び心ある一品。日本酒との相性も抜群です	
前菜 秋鮭砵巻き	酢べした秋鮭を使用した砵巻き。食材の色合いで秋らしさを演出しています	
前菜 干し柿燻製チーズ	相性が良い干し柿と燻製チーズを合わせました。おつまみとしてはもちろん、デザートとしてもお楽しみいただけます	
造り 戻り鰹のたたき	脂の乗った戻り鰹を使用。酒盗は別添えにしているので、鰹のたたき、酒盗、友和えと1皿で3種の味わいをお楽しみいただけます	
焼物 寒鱈の灘焼き	脂の乗った寒鱈を、お酒好きの方がより好む味付けに仕上げました。秋らしく、揚げた银杏を添えています	
煮物 里芋饅頭	ホクホクとした里芋饅頭の中には、旨味と食感をより感じられるように、鶏そぼろと炒った胡桃を入れています。しっかりとした味付けの煮物なので、純米酒と合わせるのがおすすめです	
揚物 椎茸二身揚げ	紅葉を思わせる海老真丈を、旬の肉厚椎茸に鑄込み揚げしました。海と山、それぞれの旨味を感じられる一品です	
蔵元・県名	銘柄名	当店利き酒師コメント
齋彌酒造店 (秋田)	雪の茅舎(ゆきのぼうしゃ) 純米吟醸 ひやおろし R3BY	乾杯用に適した薫り高い華やかな日本酒をワイングラス(60ml)で提供します
永井酒造 (群馬)	水芭蕉(みずばしょう) 純米吟醸 秋酒ひやおろし R3BY	飲みやすく、籠膳の料理とも合う日本酒をグラス(90ml)で提供します。冷から常温へと戻る際の味の変化もお楽しみいただけます

「ひやおろし」20 銘柄 税込価格(90ml)／おすすめの飲み方一覧
 ※仕入れ状況により変更となる可能性があります

<10 月提供の 10 銘柄>

No.	蔵元・県名	銘柄名	特長・当店利き酒師コメント	価格	飲み方
1	永井酒造 (群馬)	水芭蕉(みずばしょう) 純米吟醸 秋酒ひやおろし R3BY	契約栽培している兵庫県産「山田錦」を 100%使用。純米吟醸酒特有のお米の旨みがしっかりと凝縮され、辛口に仕上がっています。透明感があり、お米・水の旨味が口中に広がる飲み飽きの来ない味わいです	500	冷～常温
2	山梨銘醸 (山梨)	七賢(しちけん)純米 ひやおろし オレンジ R3BY	搾りたてのフレッシュ感を残しつつも、角のとれた柔らかな口当りを目指し、緩やかに熟成を進めた純米酒です。広がりある味わいを冷～熱燗までお好みの温度帯でお楽しみいただけます	500	冷～熱燗
3	喜多酒造 (滋賀)	喜楽長(きらくちよう) 純米吟醸 たわわ R3BY	すっきりとした吟醸香と深い味わいが特徴の純米吟醸。秋に旬を迎える巨峰のような、爽やかな酸味が深みのある甘味と旨味をやわらかく包み込み、日本酒の旬を感じられる味わいに仕上がりました	550	冷～熱燗
4	齋彌酒造店 (秋田)	雪の茅舎(ゆきのぼしや) 純米吟醸 ひやおろし R3BY	自社培養酵母と米の磨きにこだわった酒造りで、銘柄内でも一番人気の商品。口当たりがやさしく、爽やかな清涼感を感じられます。澄んだ味で、バランスの取れた味わいです	500	冷～ぬる燗
5	青木酒造 (新潟)	鶴齢(かくれい) 特別純米 ひやおろし R3BY	魚沼の食文化に寄り添った味わいを特徴とした人気銘柄。鶴齢らしい米本来の旨味を引き出した濃厚旨口で表現する、この時期だけの味わいです。ボリュームと円やかな熟成感、味に深みがあり、柔らかい旨味と酸味が調和した仕上がります	700	冷～ぬる燗
6	赤武酒造 (岩手)	AKABU 純米 ひやおろし R3BY	低温貯蔵により搾りたてのフレッシュさを残しつつも、角が取れた奥行き深い味わいに。口にした途端柔らかな甘味と心地よい酸味が広がり、上品な旨味を引き立たせます。冷酒で香りや味わいをストレートに愉しめる商品です	550	冷～ぬる燗
7	泉橋酒造 (神奈川)	秋とんぼ 生もと純米 雄町 R3BY	穀物を感じさせる穏やかな香りの中に、旨み・酸味・甘味が一体となり、料理の名脇役になるお酒です。力強くボリューム感のある口当たりで、少し温めるとより一層旨みを増し、秋の料理を引き立てます	800	ぬる燗～上燗
8	土屋酒造店 (長野)	亀の海(かめのうみ) 純米吟醸 「夕やけ小やけ」R3BY	酒米の王様「山田錦」で醸した亀の海の Limited シリーズ。旨味がのりやすい優れた品種で、秋の味覚に合う絶妙な甘酸味バランスが愉しめます。冷～ぬる燗の温度帯がおすすめです	700	冷～ぬる燗
9	今田酒造本店 (広島)	富久長(ふくちよう) 純米吟醸 ひやおろし 秋櫻 R3BY	秋の花コスモスの和名がついているように華やかな香りと、柔らかな風味が特徴。味にまとまりを出し、まろやかに熟成されました。30 年以上にわたって愛される、富久長のロングセラーの 1 本です	700	冷～ぬる燗
10	黒龍酒造 (福井)	黒龍 純米吟醸 秋あがり R3BY	厳選した山田錦から生み出される上質な米の旨みは、熟成を経てよりふくよかになりました。香味共に深まる秋限定の純米吟醸酒です。秋上がりならではの深い味わいを冷やしてお楽しみください	700	冷

<11 月提供の 10 銘柄>

No.	蔵元・県名	銘柄名	特長・当店利き酒師コメント	価格	飲み方
1	朝日酒造 (久保田) (新潟)	久保田(くぼた)千寿 吟醸 秋あがり R3BY	言わずと知れた人気銘柄の秋限定酒が登場。濃厚でしっかりと味わいが、火入れ後の熟成によって、よりまろやかな味わいへと変化しています。冷と常温でそれぞれ異なる味わいをお楽しみいただけます	600	冷～常温
2	仁井田本家 (福島)	穏(おだやか)生もと 純米吟醸 ひやおろし R3BY	世界的なワイン評論家より「傑出」品に認定された穏生原酒の火入れタイプ。まるで完熟フルーツのような甘みと、酸味のジューシーな味わいが特徴。旨味とキレのバランスが良く、食中酒に最適	800	冷～常温
3	惣誉酒造 (栃木)	惣誉(そうぼまれ)生もと 特別純米 ひやおろし R3BY	伝統的な生配仕込みで造った、軽快でコクのあるひやおろし。爽やかな酸味と密度の高い旨味がさっと口に広がり、後味のキレもよいお酒です	750	冷～ぬる燗
4	清水清三郎 商店 (三重)	作(さく)純米吟醸 ひやおろし R3BY	兵庫県の「山田錦」を全量としたひやおろし。夏を越した穏やかな酸味と、どこか涼やかで落ち着いた後味が特徴のお酒です。干し草を思わせる香りと共に、上品で深みのある味わいが魅力	800	冷～ぬる燗
5	八百新酒造 (山口)	雁木(がんぎ) 純米 ひやおろし R3BY	素材の味を引き出すため純米酒にこだわる雁木の季節限定酒。パッションフルーツ系の香りとナッツのような甘さが絶妙なバランスを保ち、食中酒にぴったりのひやおろしです	600	冷～上燗
6	土井酒造場 (静岡)	開運(かいうん)純米 ひやおろし R3BY	利き酒により、最も熟成状態の良いものを瓶詰した、毎年人気のロングセラー商品。角のとれた濃厚なお酒で、鍋物や脂の乗った魚介など、秋冬の旬の味覚との相性も抜群です	650	冷～熱燗
7	吉田酒造店 (石川)	手取川(てとりがわ)秋 純米辛口 勝鬨ラベル R3BY	同じお米、同じ精米歩合で、季節を表現する手取川の四季シリーズ「秋」。シリーズの中で最もシンプルながらも、なめらかさと心地よい旨味が特徴。なめらかな口当たりと綺麗な味わいの辛口純米酒です	650	冷
8	萩野酒造 (宮城)	萩の鶴(はぎのつる) 特別純米 秋あがり R3BY	穏やかな香りと優しい酸味、スッパリとした飲み口に仕上げた食中酒向けの辛口純米酒。飲み飽きしない、秋の味覚を引き立てる穏やかな酒質です。温度も冷～ぬる燗まで、お料理にあわせて幅広くお楽しみいただけます	650	冷～ぬる燗

9	秋田醸造 (秋田)	ゆきの美人 純米吟醸 美郷錦 ひやおろし R3BY	ゆきの美人から、本年新発売の「美郷錦」を使用したひやおろしが登場。穏やかな酸味と渋味を、甘味でバランスを取ることで軽い呑み口に仕上がっています。食中酒にもオススメです	550	冷
10	大澤酒造 (長野)	明鏡止水(めいきょうしずい)特撰純米吟醸 ひやおろし R3BY	元禄2年創業、伝統ある明鏡止水のひやおろし。濃い味の料理も優しく包み込んでしまう魅力溢れる味わい。上品な香気に溢れ、米の旨味が存分に楽しめるお酒です	500	冷～ ぬる燗

「花ごよみ東京」店舗概要

住 所	東京都中央区八重洲 1-3-22 「ホテル龍名館東京」15 階
交 通	JR「東京」駅より徒歩 3 分、東京メトロ「日本橋駅」より徒歩 1 分
営業時間	【平日】朝食 6:45～10:00、ランチ 10:00～14:00、ディナー 17:30～22:00 【土日祝日】朝食 6:45～14:00、ランチ 11:00～14:00、ディナー 17:30～21:00 ※10:00～11:00 の間で、一時的に朝食からランチへ切り替わる時間があります
連絡先	【電話】03-3271-1135 【HP】 http://hanagoyomi-ryu.jp/tokyo/

秋酒ペアリングセット付きの「ホテル龍名館東京」宿泊プラン

東京駅前の「ホテル龍名館東京」では、夕食に「花ごよみ東京」で“秋酒ペアリングセット”をお召し上がりいただける宿泊プランを販売します。税込み価格は 1 人 1 室 15,900 円～(2 人 1 室 22,000 円～)です。部屋はシングルからスイートルームまで、当ホテルの全 12 の客室タイプから選べます。

対象宿泊日は、2022 年 10 月 1 日(土)～11 月 30 日(水)です。予約はホテルのホームページで、本日 9 月 16 日(金)から受け付けます。



宿泊プラン 概要

名 称	【秋季限定】秋酒ペアリングセットプラン(利き酒師厳選 2 種の日本酒と日本料理)＜夕食付き・朝食無し＞
対象期間	2022 年 10 月 1 日(土)～11 月 30 日(水)(チェックイン日)
予約期間	2022 年 9 月 16 日(金)9:00～11 月 28 日(月)20:00 ※ホテル公式 HP(https://www.ryumeikan-tokyo.jp/)にて予約受付
対象客室 税込価格	スタンダードシングル…1 名:15,900 円～、2 名:22,000 円～ ダブル/スタンダードツイン…1 名:24,200 円～、2 名:30,600 円～ トリプル…3 名:39,600 円～他、全 12 タイプ
特典①	夕食に「料理と愉しむ日本酒フェア」の秋酒ペアリングセット付き (9 品の料理を盛り合わせた籠膳+ひやおろし 2 種)
特典②	ファーストドリンクまたはデザート 1 品のサービス
その他	プラス 2500 円で、東京産食材にこだわった人気の朝食「東京ブッフェ」の追加が可能

「ホテル龍名館東京」概要

住 所	東京都中央区八重洲 1-3-22	交 通	JR 東京駅八重洲北口徒歩 3 分 他
客 室 数	客室 135 室、レストラン 2 軒	電 話	03-3271-0971

————— 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 渡邊、山口、濱田(はまだ) TEL:03-5298-2988 MAIL:pr@ryumeikan.co.jp

広報事務局(Clover PR(株)内) 富田、根岸、澤本 TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net