

**日本酒の日（10/1）から「小さな日本酒バー」開催**  
**10品の〈酒の肴の盛り合わせ〉を楽しめる**  
**日本酒のためのミニコース提供**  
**秋の「ひやおろし」など15本を、利き酒師が厳選**

創業126年、老舗のホテル・レストランを運営する(株)龍名館ホールディングスは、“酒の肴(さかな)10品の盛り合わせ”などを提供する、日本酒を楽しむためのミニコース「秋の美酒佳肴(びしゅかこう)満喫セット」を期間限定で販売します。

期間中は、“ひやおろし”をメインに全国各地15種類の日本酒を用意します。

フェアは「小さな日本酒バー2024」と銘打ち、「日本酒の日(10/1)」に合わせて2024年10月1日(火)から11月30日(土)まで、東京駅前の「ホテル龍名館東京」の和食店「花ごよみ東京」(15階)で開催します。

「秋の美酒佳肴満喫セット」は、利き酒師が選定した日替わりの日本酒3種と、10品の酒の肴の盛り合わせなどをセットにして提供します。価格は税込6000円(サービス料10%別)です。

単品で頼める日本酒は常時15種を揃えます。冬に醸造してひと夏熟成させた、秋にしか味わえない日本酒“ひやおろし”をメインに、全国各地の酒造から常時15種を厳選します。価格は1合同1,100円(サービス料10%別)〜で、基本的に冷やで提供します。お好みに応じてぬる燗から熱燗まで対応します。



**酒の肴の盛り合わせは、手巻き寿司としても楽しめる、満喫セット**

「秋の美酒佳肴満喫セット」は、料理と日本酒をセットにしたミニコースです。

料理は、10品の酒の肴の盛り合わせ「大人のおつまみ盛り」と、大葉味噌のソースで味わう「新鮮野菜のディップ 大葉味噌ソース」、焼いた魚のアラで取る出汁とハマグリ、キノコの香り豊かな土瓶蒸し「シン土瓶蒸し」を提供します。土瓶蒸しはオリーブオイルを使用しており、アクアパッツァを連想させる新スタイルです。

酒の肴の盛り合わせは、いくらや酒盗といった定番に加え、鮮魚のユッケ風や自家製ツナマヨなど創作ものの一品も味わっていただきます。また、シャリと海苔を別添えで用意し、肴を手巻き寿司としても楽しんでいただきます。

日本酒は、こだわりの酒の肴に合う3種を、利き酒師が日替わりで厳選し、それぞれグラス(60ml)で提供します。

玄人好みの酒の肴に創作性の高い新要素を取り入れることで、日本酒ツウだけでなく、興味を持ち始めたビギナーにも、その魅力を身近に感じていただきます。

## オリジナルの“日本酒プロフィール”で味わいをイメージ

1杯から頼める日本酒は、当店の利き酒師が、秋にしか飲めない“ひやおろし”をメインに全国から味わい別で選定し、常時15種を用意します。

いずれのお酒も、「軽快～しっかり」「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。このプロフィールを元に、味わい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。



「日本酒プロフィール」があるので、初心者の方でも好みのお酒がつけやすい

## 日本酒の注文で“お酒の名刺”「PONCA (ぽんか)」をお渡し、再来店でサービスも

日本酒をご注文のお客様に、利き酒師が作成する“お酒の名刺”「PONCA (ぽんか)」をお渡しします。「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」、そんな声から生まれました。「PONCA」は、製造元や度数といった基本情報と味わいの解説、写真をまとめています。



今回のフェア開催期間中に、「PONCA」を持参してディナータイムに再来店いただくと、来店時に提供している日本酒の中から好きな1合を枚数に関係なく1日1杯サービスします。

### 「小さな日本酒バー2024」概要

名称	小さな日本酒バー2024	期間	2024年10月1日(火)～11月30日(土)
開催店舗	花ごよみ東京		
住所	〒103-0028 東京都中央区八重洲 1-3-22 ホテル龍名館東京 15階		
提供内容	<b>【1】秋の美酒佳肴満喫セット</b> 利き酒師が選定した日本酒を日替わりで3種と、酒の肴10種の盛り合わせ「大人のおつまみ盛り」、大葉味噌ソースで味わう「新鮮野菜のディップ 大葉味噌ソース」、アクアパッツァを連想させる新しい「シン土瓶蒸し」をセットで提供		
	<b>【2】料理3種 ※日本酒はつきません。</b> 「大人のおつまみ盛り」「新鮮野菜のディップ 大葉味噌ソース」「シン土瓶蒸し」をセットで提供		
	<b>【3】日本酒 単品(常時15種)</b> 利き酒師が厳選した日本酒を1合(180ml)で提供		
	<b>【4】本日の日本酒3種</b> 利き酒師が選定した日替わりの日本酒3種を、それぞれグラス(60ml)で提供		
税込価格	<b>【1】6,000円、【2】5,000円、【3】1,100～1,300円、【4】1,100円</b> ※価格は全てサービス料10%別		

営業時間	平日／17:30～22:00(L.O.21:00) 、 土日祝／17:30～21:00(L.O.20:00)
予約方法	電話／03-3271-1135 、 HP／ <a href="https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/sakefair/">https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/sakefair/</a>
備考	<p>※臨時休業または営業時間の変更は、HPにてお知らせいたします</p> <p>※ご予約は、【1】【2】のみ承ります。ご予約なしでもご利用いただけます</p> <p>※仕入れ状況により、一部食材を変更する場合がございます</p>

### 「秋の美酒佳肴満喫セット」概要

商品名	内容
本日の日本酒 3 種	利き酒師が選定した日替わりの日本酒 3 種を、それぞれグラス(60ml)で提供
新鮮野菜のディップ 大葉味噌ソース	5 種の新鮮野菜を、大葉味噌ソースでお召し上がりいただきます
大人のおつまみ盛り	定番の酒の肴に加え、創作性の高い酒の肴も合わせた全 10 品を一皿に盛り付けました。いくら、エビ、アナゴ、炙り明太子、酒盗、柚子べったら、鮮魚のユッケ風、ツナマヨ、秋鮭トマトチーズ、白身バジルレモンです。別添えのシャリと海苔で、手巻き寿司にしてお召し上がりいただくのもオススメです
シン土瓶蒸し	魚のアラを焼いて出汁を取り、ハマグリやキノコ、トマトといった具材を入れてオリーブオイルで風味付けしています。アクアパッツァを連想させる新しい土瓶蒸しです

### 「日本酒」 税込価格(180ml)／おすすめの飲み方一覧

※フェア期間中は以下リストから常時 15 種を用意します。  
仕入れ状況により、種類を変更する場合がございます。

No.	蔵元・県名	銘柄名	特徴・利き酒師コメント	価格	飲み方
1	石鎚酒造 (愛媛)	石鎚 特別純米ひやおろし	穏やかな香りで、しっかりとした酸味が特徴の辛口純米酒。米の旨味が感じられ、豊かな味わいが広がります。さまざまな酒肴とともに楽しみいただけます	1,200	冷～熱燗
2	大村屋酒造場 (静岡)	鰯 特別純米ひやおろし	口に含むと爽やかな香りが広がり、お米の甘みを感じられる辛口の日本酒。柔らかくフルーティーな果実感が特徴で、飲み口はすっきりとしてキレが良く、心地よい余韻をお楽しみいただけます	1,200	冷～常温
3	菊の里酒造 (栃木)	大那 特別純米ひやおろし	穏やかで落ち着いた香りと、熟成感のある濃醇な味わいが特徴の日本酒。適度な旨味とキレがあり、秋の夜長の食中酒としてもオススメ	1,200	冷～ぬる燗
4	今田酒造本店 (広島)	富久長 純米 ひやおろし 秋櫻 R4BY	軟水醸造ならではの柔らかい旨味を活かしながら、すっきりとした辛口に仕上がった日本酒。旬の食材との相性が抜群	1,100	冷～常温
5	簸上清酒合名 会社 (島根)	七冠馬 純米ひやおろし R4BY	シルキーで品のある穏やかな香りが特徴の日本酒。角の取れたなめらかな口当たりと、まろやかに熟成された旨味に加え、程よいキレと酸味がバランス良く調和しています。特にぬる燗で楽しむと、豊かな旨みとコクが一層引き立つ一杯	1,100	冷～ぬる燗
6	齋彌酒造店 (秋田)	雪の茅舎 純米吟醸 ひやおろし	ほのかに果実系の香りを感じさせ、すっきりとした喉越しの中にも、まろやかな風味を感じるやや辛口の日本酒	1,100	冷～常温
7	山梨銘醸 (山梨)	七賢 純米 ひやおろし オレンジ R4BY	山梨県特有の柔らかい水質が生み出す、角の取れた柔らかい口当たりが特徴の日本酒。搾りたてのフレッシュな味わいに加え、オレンジのような華やかな香りです	1,100	冷～熱燗
8	八戸酒造 (青森)	陸奥八仙 特別純米(緑) ひやおろし R4BY	蔵元で 1 年間追熟させた限定酒。完熟したメロンやバナナを思わせる香りと、しっかりとした骨格が特徴	1,300	冷～熱燗
9	青木酒造 (新潟)	鶴齢 特別純米 ひやおろし R4BY	穏やかで柔らかい口当たりが特徴の日本酒。お米の旨味がしっかりと感じられる奥深い味わい	1,200	常温～ぬる燗
10	宮坂醸造 (長野)	真澄 山廃 純米吟醸 ひやおろし R4BY	桃やマスカルポーネを思わせる芳醇な香りで、口に含むと、まろやかな甘味とコクのある酸味が広がります。燗酒にすると、米の旨味がさらに引き立ち、味わいが一層深まる一杯	1,200	常温～熱燗

11	一ノ蔵酒造 (宮城)	一ノ蔵 特別純米酒 ひやおろし R4BY	軽快で澄んだマスカットのような香りが魅力の日本酒。口を含むと、上品な甘味が広がり、その後にキレのある苦みが感じられます。旬の食材や肉料理、チーズなど、ボリューム感のある料理との相性が抜群	1,200	冷
12	重家酒造 (長崎)	よこやま 純米吟醸 SILVER ひやおろし	しっかりと旨味と甘味、酸味のバランスが取れた秋の味覚にぴったりの日本酒。秋鮭との相性が良く、秋の料理を引き立てます	1,300	冷～ぬる燗
13	大嶺酒造 (山口)	大嶺 3粒 ひやおろし 雄町	黄桃やライチのような甘美な果実香が広がる日本酒。飲み口は柔らかく、後味にはキレの良い辛口が感じられ、日本酒初心者でも飲みやすい軽やかさです	1,300	冷
14	常山酒造 (福井)	常山 純米吟醸 ひやおろし 吟月	上品に仕上げられた純米吟醸酒で、ふくよかな香りと透き通るようなキレが絶妙に重なり合っています。シャープな口当たりの中に、ひと夏を越えた濃密なお米の旨味がしっかりと感じられ、見事なバランスを楽しむことができます	1,200	冷～常温
15	千代むすび酒造 (鳥取)	千代むすび こなき純米 超辛口 ひやおろし	香りが控えめでありながら、定番の超辛口の味わいにまろやかな旨味がしっかりと感じられます。特に熱燗にすることで、その良さが一層引き立ちます	1,300	冷～熱燗
16	林本店 (岐阜)	百十郎 純米吟醸 三柘紋 Traditional	爽やかに清涼感のある香りで、きめ細かい上質な甘みと心地よい刺激の酸が特徴。燗酒にすると、まろやかな旨味が引き立ちます	1,100	冷～熱燗
17	吉田酒造店 (石川)	手取川 秋 純米辛口	柔らかな味わいが口いっぱいになり、喉ごしは爽やかな辛口の秋酒。稲穂とトンボが描かれた秋を感じさせるラベルにもご注目	1,200	冷
18	黒龍酒造 (福井)	黒龍 純米吟醸 秋あがり	完熟したバナナや梨を思わせるふくよかな果実香が広がります。熟成を経たシルキーな口当たりと、芳醇な旨味が感じられます。フェアで提供する“シン土瓶蒸し”との相性が抜群	1,200	冷～常温
19	泉橋酒造 (神奈川)	秋とんぼ 生もと純米 山田錦	つきたてのお餅やさつまいもを連想させるふくよかな香りが特徴。辛口ながら、充実した旨みと軽快ですっきりとした酸、キレのある苦みがバランスよく感じられます	1,100	冷～熱燗
20	泉橋酒造 (神奈川)	秋とんぼ 生もと純米 雄町	栗やシナモンなどナッツ系のふくよかな香りが特徴。旨味と甘味が見事に一体化し、余韻が長く続く深い味わい	1,200	冷～ぬる燗
21	小嶋総本店 (山形)	山川光男 2024 あき	宝暦時代の躰歩合にヒントを得て、高めの躰歩合で仕込まれた日本酒。フレッシュで低アルコールながらも、厚みのある味わいが特徴。山形県の4蔵元が結成した酒蔵ユニットから生まれたキャラクター“山川光男”が描かれた可愛いイラストラベルにもご注目	1,300	冷

### 「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
営業時間	(ディナー) 平日:17:30～22:00(L.O.21:00)、土日・祝日:17:30～21:00(L.O.20:00)
アクセス	JR 東京駅八重洲北口徒歩3分、東京メトロ「日本橋駅」より徒歩1分 他
連絡先	【電話】03-3271-1135 【HP】 <a href="https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/">https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/</a>

——— 本件に関する報道各位からのお問い合わせ ———  
 (株)龍名館ホールディングス 広報担当 渡邊・山口・濱田(はまだ)

TEL:050-3668-9894 MAIL:pr@ryumeikan.co.jp

広報事務局(Clover PR 内) 飯島、澤本

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

——— 本資料に使用している画像について ———

下記 URL にアップロードしています。必要に応じてお使いくださいませ。

<https://x.gd/9Q5ZJ>