



FOUR SEASONS HOTEL
Tokyo at Marunouchi

Event at ekki BAR & GRILL

日本酒ディナーイベント『四季を楽しむ』



ekki BAR & GRILLでは、2011年を通じて日本酒イベントを開催し、大好評頂きました。2012年も引き続き、日本の心を大切にし、日本酒を堪能するイベントをフォーシーズンズ(四季)をコンセプトに行っていきます。四季に合わせ、フォーシーズンズホテル丸の内 東京がお勧めする酒蔵を招聘し、その土地の特産物を使ったお料理と合わせてお楽しみいただけます。2012年第1回目は、福島県 末廣酒造/秋田県 天寿酒造/岩手県 浜千鳥を招聘し、東北の日本酒と特産物をご紹介します。日本酒は、1月～3月の期間限定で出回る初しぼりやあらばしりを中心に、食材は芹・くわい・百合根・牡蠣などを使い、「初春」を連想させるメニューをお届けします。また、味も見た目もインパクトの強いオーク樽で熟成させたお酒とデザートとのペアリングも注目です。日本酒と特産物、四季折々の味覚を是非ご堪能下さい。

2012年1月20日(金曜日)

18:30～ カクテルレセプション

19:00～ ディナー

1名様10,000円(税込・サービス料別)

メニュー

Amuse

姫くわいの素揚げ 青森産岩もずく
～末廣酒造 純米吟醸 初しぼり～

Appetizer

岩牡蠣のグリル 燻製した牡蠣のスープ
～天寿 純米吟醸生酒 初しぼり～

Fish

マグロの頬肉のロースト 香ばしいクルマと芹のソース
～末廣酒造 大吟醸 玄宰～

Main

岩手県産短角牛のローストビーフ風 京芋と百合根を添えて
～浜千鳥 純米新酒 あらばしり～

Dessert

季節の食材を使ったシェフのおすすめデザート
～末廣酒造 オーク樽貯蔵純米酒～

ご予約・お問い合わせ (ekki BAR & GRILL)
ekkgro.mar@fourseasons.com / 03-5222-5810