

2015-015

2015年8月12日

【ホテル日航大阪】

日本料理「弁慶」定期イベントがスタート

「日本酒と和食を愉しむ会」開催！

第一回はノーベル賞受賞晩餐会で提供、灘の名門「福寿」



ホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人:ジャン・W・マーシャル)の日本料理「弁慶」は、新たに定期イベント『日本酒と和食を愉しむ会』を立ち上げ、第一回として2015年9月11日(金)19:00～灘の銘酒「福寿」(醸造元:株神戸酒心館)とのコラボレーションディナーを実施いたします。

日本料理「弁慶」(席数98席、料理長 高島稔)は、2015年7月7日(火)に全面リニューアルオープン。“御堂筋の四季”をコンセプトに、日本の伝統技法「組子細工」で和の吉祥文様「青海波^{せいがいば}」を御堂筋のイチヨウの葉に見立て表現した、和モダンなダイニングです。改装を機に昨今のニーズに合せ、アラカルトメニューの充実や全国から日本酒の人気銘柄を取り揃えていることも新しい「弁慶」の特長のひとつです。

「福寿」は、スウェーデンで行われるノーベル賞受賞式後の晩餐会において提供されたことから一躍脚光を浴び、世界に日本酒の魅力を発信する大きなきっかけとなった灘の銘酒です。その歴史は古く、260年もの間、灘五郷のひとつとして、日本酒ブームを牽引しています。日本でもお祝いの席で提供されることの多い銘柄です。

『日本酒と和食を愉しむ会』は、蔵元が厳選した日本酒に料理長・高島が技とインスピレーションでメニューを組み合わせ、日本酒と料理の最高のマリアージュをお楽しみいただく隔月開催の企画です。初回「福寿」は、ゲストスピーカーに醸造元より酒ソムリエ 湊本 雅和氏を迎え、福寿蔵の歴史やこだわり、日本酒の愉しみ方などをお伝えします。

イベント詳細は下記をご覧ください。

■「日本酒と和食を愉しむ会」 第一回 灘の銘酒 福寿

開催日時:2015年9月11日(金) 19:00~

料 金:お一人様 ¥9,000(サービス料・税金込み)

提供内容:<福寿 あわ咲き>

先付 寄せ茸の胡麻酢掛け

<福寿 超特撰大吟醸>

造り 昆布めきすと戻り鰹

<福寿 純米吟醸>

煮物 揚げ甘鯛の蕪すり流し

<福寿 御影郷純米酒>

焼八寸 金目鯛の西京焼き、焼目栗蜜煮、だだちゃ豆、
秋刀魚寿司、しめじ、揚げ銀杏、菊花の白和え、鱧ざく

<福寿 「壱」きもと純米酒生酒>

合肴 松茸と牛肉のすき焼き

ご飯 栗御飯、赤出汁、香の物

水菓子 梨、ピオーネ

ゲストスピーカー:神戸酒心館 事業部 支配人 酒ソムリエ 湊本 雅和氏

お問い合わせ・ご予約:日本料理「弁慶」 TEL.06-6244-2419(直通) ※30名様限定



※料理はイメージ

■日本料理「弁慶」について

2015年7月7日(火)リニューアルオープン。

店舗コンセプト:“御堂筋の四季”をテーマにした和モダンな店内。

伝統に新しさを融合した新メニューを展開。本格会席に加え、
単品メニューも豊富。全国の選りすぐりの日本酒もご用意しています。

席数:98席(完全個室2室18席、御堂筋カウンター席8席、

ダイニングテーブル席8席、寿司・割烹カウンター席8席を含む)

営業時間:朝食 7:00~9:30、ランチ 11:30~14:30

ディナー17:30~21:30(L.O.21:00) ※全席禁煙。



■神戸酒心館について

本社:神戸市東灘区御影塚町 1-8-17

創業:1751年

最高の品質と灘伝統の酒造りを通じて、日本酒とその文化を
創造し、社会に貢献、を经营理念に、醸造棟の他に会席料理などの
提供、蔵出しのお酒の販売、コンサートなどの文化を発信している。

神戸酒心館公式サイト <http://www.shushinkan.co.jp/>



本件に関するお問い合わせ先:

ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 おにむら 鬼村 知恵
〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3

直通 TEL. 06 (6244) 0747、直通 FAX.06 (6244) 0748 公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>