



神楽坂古民家レストラン「瓢箪坂おいしんぼ」四周年企画 んまいもん山形祭 美酒美食 2018年11月22日（木）開催

株式会社倭成（代表：齊藤道明 本社：東京都港区）が運営する神楽坂古民家レストラン「瓢箪坂おいしんぼ」では、四周年を迎えることを記念し2018年11月22日（木）19時より酒食イベント『んまいもん山形祭 美酒美食』を開催致します。

「瓢箪坂おいしんぼ」は2014年10月に神楽坂・白銀町に旧会員制クラブを改装した昭和の懐かしさ溢れる空間で、旬の素材を使った味わい深い料理と遊び心溢れる和食とおもてなしをご堪能いただくお店として誕生。以来、多くのお客様にご利用いただき、この度四周年を迎えます。皆様に日頃のご愛顧への感謝を込めて、瓢箪坂おいしんぼでは「んまいもん山形祭 美酒美食」を2018年11月22日（木）19時より完全予約制にて開催いたします。

今回は東北、山形県の「んまいもん」を集めてみました。日本海と出羽山地の美しい自然にはぐくまれた山形は、華やかな伝統芸能、おいしい郷土料理、奥の深い歴史遺産など魅力に溢れています。山形尽くしの献立と番頭厳選の山形のお酒をご用意して食べて、飲んで、ちょっとでも山形の良さを知って頂ければと思います。

テーマは「食べて飲んで福来たる」

山形尽くしで福来たる！

今回の献立は「オール山形」にこだわり、全国でも5本の指に入る紅えびの産地「庄内浜の紅えび」に始まり、深い味わいとまろやかな脂質が魅力のブランド和牛「山形牛」、手のひらくらいの大きさ「舟形マッシュルーム」や郷土料理「芋煮」「だし」など、とにかく「んまいもん」の山形尽くし！をコース仕立てでご提供致します。

酒飲むかどには福来たる！

山形は銘酒ぞろい！酒どころ山形で飲んでおきたいおすすめのお酒を番頭が厳選してご紹介いたします。豊かな大地と清らかな水に恵まれた山形のおいしい日本酒をお楽しみ下さい。すでにその名が全国に知られているものから、隠れた人気の商品まで幅広くお届けしていきます。また、日本酒だけでなく、実はワインの産地でもあります。当日は何が出てくるかお楽しみに！

芋食うかどには福来たる！

山形では秋になると家族や友人達のグループが集まり、河原で石を積んでかまどを作り、里芋、牛肉、コンニャク、ネギなどを入れた野外鍋料理「芋煮会」を楽しみます。今回は、数量限定では御座いますが「ぶち芋煮会」を開催。お替り自由ですので、心行くまでお楽しみください。

米食うかどには福来たる！

山形県は新品種のブランド化に乗り出した。県および関係機関が15年をかけて育成し、2017年にプレデビュー、2018年に正式デビューを果たした新品種「雪若丸」を山形の「ご飯のおとも」と一緒に召し上げられ



<企画詳細>

企画名：んまいもん山形祭 美酒美食

日時：2018年11月22日（土）開場18時30分（開始 19時～）

場所：瓢箪坂おいしんぼ

住所：東京都新宿区白銀町2-3

ご予約：03-5579-2131

価格：おひとり様 8,000円（税抜）

※山形づくしのコース（全七品）・番頭厳選のお酒 飲み放題

<イベントに関するお問い合わせ>

株式会社倭成（きなり） 広報：大沢 住所：東京都港区高輪1-26-11 高輪ビルB1

電話：03-5422-9630 メール：ohsawa@wa-kinari.jp

URL: <http://www.wa-kinari.jp/index.html>