

FUKUSHIMA

日本酒の名産地として名高い福島県では、多くの蔵元がその腕を競い合い、個性豊かな銘柄が多く作りだされています。伝統と人の技に裏付けられた福島の酒。全国新酒鑑評会金賞受賞数2年連続日本一の「ふくしまの酒」をご堪能ください。

旨し酒 ふくしま酒まったり

酔って候

2014年6月5日(木)～6月8日(日)

丸ビル1階 丸の内café ease



イーズ営業時間

[月～水] 7:30～23:00 (LO 22:30)
[木・金] 7:30～24:00 (LO 23:15)
[土・日・祝] 10:00～23:00 (LO 22:30)

日本酒 提供時間

5日(木) 17:30～22:00 (LO 21:30)
6日(金) 14:00～22:00 (LO 21:30)
7日(土) 11:30～22:00 (LO 21:30)
8日(日) 11:30～21:00 (LO 20:30)

※日本酒の提供時間は上記時間帯に限らせて頂きます。

飲み比べセット

日替わり 数量限定

テラス
or
店内

500円で、お好きな日本酒を3種お楽しみ頂けます。

※おつまみの小鉢が付きます。

ます男さん

日替わり 数量限定

テラス
or
店内

500円で、枀酒を販売致します。

※おつまみの小鉢が付きます。枀はお持ち帰り頂けます。



日本酒販売

各種日本酒をテラスにて販売致します。

※テイクアウト専用



テラス
のみ

お問い合わせ先: 丸の内コールセンター 03-5218-5100 受付時間: 月～土 11:00～21:00
(日・祝日は20:00まで。ただし、連休の場合は最終日のみ20:00まで。)



旨し酒 ふくしま酒まつり ~酔って候~ 2014年6月5日(木)~6月8日(日)



飲み比べセット

500円で、お好きな日本酒を3種お楽しみ頂けます。

日本酒の種類は日替わりでご提供。10銘柄から3種お選び下さい。

日替わり 数量限定

ます男さん

500円で、枅酒を販売致します。

※枅はお持ち帰り頂けます。

日本酒の種類は日替わりでご提供。10銘柄からお選び下さい。

日替わり 数量限定

「飲み比べセット」or「ます男さん」をご注文されたお客様には、おつまみ小鉢が無料で付きます。
下記4種からお好きな小鉢を1品お選び下さい。



いか人参

手切りした生人参の歯ごたえを活かし、するめのダシと昆布、かつおだし、しょうゆで仕上げた東北の味です。ふくしまのお正月には欠かせない郷土料理となっています。



阿武隈の紅葉漬

江戸時代より伝わる伝統食品です。米糲で発酵させた発酵保存食として食されてきました。漬け上がった鮭の身と糲の色合い、紅葉の季節の鮭で造ることから紅葉漬という名前の由来になっています。先人達が考えた伝承食文化食品です。



にしんの山椒漬

伝統的なにしん山椒漬は、父祖伝来の製造方法で会津本郷焼に身欠きにしんと山椒の葉を幾重にも重ね、醤油を加えた天然ポン酢で漬け込みます。四方を山に囲まれた会津ならではの絶妙な風味をお召し上がりください。



クリームチーズの味噌漬

クリームチーズを独自にブレンドした味噌に漬け込み1ヶ月熟成させました。なめらかな食感と味噌の風味が絶妙なバランスです。お酒のおつまみや、料理の付け合わせなど工夫次第でいろいろ楽しめます。

※数に限りがございますので、お1人様1銘柄につき1杯までとさせていただきます。※各銘柄は無くなり次第、終了とさせていただきます。予めご了承下さい。



総勢
22の歳元
の日本酒が
大集合!!

7 末廣酒造(株)	2 花春酒造(株)	3 (名)藤井酒造店	4 豊国酒造(資)	5 (資)喜多の華酒造場
6 (資)大和川酒造店	7 榮川酒造(株)	8 笹の川酒造(株)	9 人気酒造(株)	10 (資)稲川酒造店
11 (有)金水晶酒造店	12 大七酒造(株)	13 (有)渡辺酒造本店	14 有賀醸造(資)	15 ほまれ酒造(株)
16 名倉山酒造(株)	17 鶴乃江酒造(株)	18 曙酒造(資)	19 国権酒造(株)	20 開當男山酒造
21 (名)四家酒造店	22 (株)鈴木酒造店			