NEWS RELEASE

KEIO PLAZA HOTEL TOKYO

２０２４年１月２３日

京王プラザホテル　ニュースリリース

世界中の日本酒ファンを魅了する「獺祭」の蔵人が
お酒に込めた思いやその魅力を直接ご紹介する期間限定の“獺祭 BAR”がオープン
2024 年 2 月 1 日（木）～ 3 月 15 日（金）

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）は、2024 年 2 月 1 日（木）から 3 月 15 日（金）までの期間限定で 2 階／日本酒バー＜天乃川＞にて、山口県の蔵元「旭酒造」で造られる「獺祭 登龍門」をはじめとした日本酒「獺祭」の魅力がふんだんに楽しめる“獺祭 BAR”を展開します。

京王プラザホテルでは、2023 年 12 月より「獺祭」の酒粕を使用した“獺祭パウンドケーキ”を販売しているほか、旭酒造株式会社と相互の人材交流を実施しており、今回お客様が蔵人と直接交流できる、世界中の日本酒ファンを魅了する「獺祭」にフィーチャーした“獺祭 BAR”をオープンすることとなりました。

「獺祭 登龍門」は、若き蔵人が２人１組となり仕込みを最初から最後まで完結させたお酒で、製造において一人前として認められる“登龍門”と位置付けられています。今回の“獺祭 BAR”でご提供する「獺祭 登龍門」を担当した脇園大輝氏がお客様にその魅力を直接ご紹介する機会もございます。脇園氏が「しっかりとした味と華やかな香りで、様々なシーンでお楽しみいただける酒質に仕上がった」と自信を見せる特別なお酒を、ぜひこの機会にご堪能ください。

日本酒バー＜天乃川＞は、唎酒師がお客様の好みに合わせてお酒を選び、最適な飲み方、絶妙な燗づけ、お酒に合わせたアテや料理、酒器にいたるまでのこだわりが魅力です。今回の“獺祭 BAR”では「獺祭 登龍門」をはじめとした５種類の獺祭と、料理長八木澤大輔による「獺祭」の酒粕を使用した特別メニューや“獺祭パウンドケーキ”を用いた甘味もあわせてご提供します。「獺祭」を味わいながら、蔵人との交流を通して日本酒の奥深さをお楽しみください。

■獺祭 BAR
場所：2 階／日本酒バー＜天乃川＞
期間：2024 年 2 月 1 日（木）～3 月 15 日（金）
提供メニュー

：獺祭 登龍門	一合 3,100 円
：獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 寒造早槽	一合 3,800 円
：獺祭 純米大吟醸 45	一合 2,300 円
：獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分	一合 6,300 円
：獺祭 磨き その先へ	ボトル 105,000 円
：獺祭 飲み比べセット（登龍門・純米大吟醸 45・磨き二割三分）	各 90ml 5,000 円
：～香る獺祭～ 三陸蝦夷鮑の獺祭吟薯蒸し	6,500 円 ほか

※上記の金額は全てサービス料・税金を含みます。
※写真はイメージです。季節・天候、仕入れ状況によりメニュー内容、器等が変更になる場合がございます。
特集ページ： https://www.keioplaza.co.jp/event/amanogawa_dassai-bar
◎お問い合わせ／（０３）５３２２-８１５１【レストラン予約 10:00～20:00】

本件に関するお問い合わせ先 ：
株式会社京王プラザホテル営業戦略室 企画広報 杉浦 陽子 ・ 安藤 直美 ・ 鈴木 亮太 ・ 松本 美季
〒160－8330 東京都新宿区西新宿2－2－1
Ｔｅｌ ０３－５３２２－８０１０ Ｆａｘ ０３－３３４６－２４７９
www.keioplaza.co.jp