



2023年08月22日

銀座方舟

**常時 500 種以上の日本酒を取り揃える「銀座方舟」、
利き酒師が厳選した 5 種類の『日本酒ハイボール』を提供開始**

～ 天然岩牡蠣・のどぐろ・落ち鮎・伊勢海老・松茸づくし～

圧倒的な日本酒ラインナップで日本酒セラーを店内完備する「銀座方舟」では、「天然岩牡蠣」や「のどぐろ」、「伊勢海老」、「落ち鮎」などの晩夏の高級食材に合わせた、利き酒師が厳選した 5 種類の『日本酒ハイボール』を「銀座方舟 大吟醸しづく店」「銀座方舟 大吟醸いろり店」「銀座方舟 川崎ラチッタデッラ店」「銀座方舟 桜木町クロスゲート店」の 4 店舗で 8 月上旬より提供開始しました。

一番人気の「花垣熟成梅ハイボール」は、1 年熟成させた日本酒を炭酸で割り、梅干しを合わせることで、コクと酸味が調和し、爽やかで飲みやすい口当たりで驚く人も多く、ウイスキーハイボールとは違った新鮮な楽しみ方が味わえます。銀座方舟では、全店舗に利き酒師が在籍しており、お酒選びに迷った時には、お客様の好みや料理とのペアリングも考慮し、最適な一杯を提供します。日本酒好きはもちろん、普段日本酒を飲みなれていない方でも、お楽しみ頂けます。



花垣熟成梅ハイボールと8月コース

■8月、9月のコースについて

<8月の御献立>

銀座方舟 大吟醸しずく店 縁(えにし)コース一例

【先付】 天然岩牡蠣ぽん酢

【前菜】 北信越旬菜五種盛り

- ・九頭竜鮎酢炊き
- ・錦糸瓜素麺
- ・枝豆磯辺揚げ
- ・加賀太胡瓜松前漬け
- ・へた紫茄子阿蘭陀

【御造里】 北陸鮮魚三種盛合わせ 妻一式

【煮物】 石川県金沢市郷土料理 合鴨治部煮

【焼物】 喉黒天然塩一本姿焼き

【進肴】 蟹加賀蓮根団子

【御食事】 九頭竜鮎羽釜炊き御飯 留椀 香の物

【甘味】 本日の甘味 ~丸八製茶場 献上加賀棒茶と共に~

コース料金 13,200円 税込

<9月の御献立>

銀座方舟 大吟醸しずく店 縁(えにし)コース一例

【前菜】 北信越旬菜五種盛り

- ・木野子浸し
- ・甘海老艶煮
- ・美雪鱒親子和え
- ・五郎島金時と紫芋市松
- ・永平寺揚げ魚味噌田楽

【椀盛】 甘鯛焼霜澄まし仕立て

【御造里】 北陸鮮魚三種盛合わせ 妻一式

【煮物】 石川県金沢市郷土料理 合鴨治部煮

【焼物】 喉黒天然塩一本姿焼き

【進肴】 戻り鰹(かつお)叩き

【御食事】 秋味(あきさけ)羽釜炊き御飯 留椀 香の物

【甘味】 本日の甘味 ～丸八製茶場 献上加賀棒茶と共に～

コース料金 13,200 円 税込

食ベログ: <https://tabelog.com/tokyo/A1301/A130103/13145974/party/160957505>

■5種類の日本酒ハイボールについて

利き酒師がおススメする、残暑にスカツとするハイボール。

1. 花垣熟成梅ハイボール

花垣の熟成酒と梅の酸味が心地よいハイボールです。カラッと揚げたサクサクの白海老のバラ天ぷらと食すと、天ぷらの油を梅の酸味がキレイに流して白海老の甘味を引き立たせます。

また花垣熟成酒のコクが梅と調和し、ハイボールだけでも爽やかに飲みすすめられます。

2. 大雪溪にごりハイボール

にごり酒とジンジャーエールの甘口のハイボールは女性にも飲みやすく、鮎の塩焼きの香ばしい香りとも相性がよく、山の魚と山の酒の相性の良さを感じる一杯。

3. 麒麟山カルピ酒(しゅ)ハイボール

伝統辛口の麒麟山とカルピスを合わせました。スッキリ辛口と合わせることで、嫌なベタベタした甘さではなく、スッキリとした後口で、唐揚げのような油物とも相性が良い一杯。

4. 花垣サンライズハイボール

日本酒で作るサンライズ、優しくまろやかな味わいに仕上げました。日本酒と相性の良い能登産の岩牡蠣を合わせるとオレンジの甘みと酸味がいいアクセントとなり相乗効果を楽しめます。

5. 麒麟山モヒート風ハイボール

清涼感溢れるフレッシュミントとキリッと辛口の麒麟山が後味さっぱり夏らしい1杯。

■個室で接待や大切な方をもてなす最高の空間

開業 15 周年を迎える GINZA888 ビル 7 階の「銀座方舟 大吟醸いろり店」は、エレベーターを降りると北陸の旅館に迷い込んだような風情ある佇まいで出迎えてくれます。



銀座方舟 大吟醸いろり店入口

店内に踏み入れれば、東京随一の規模を誇る日本酒セラーには、お客様がセラーに入って直接選んだり、利き酒師に相談したりできる。店内は靴を脱ぎ、個室のいりり席でくつろぎながら食事を堪能できます。



日本酒セラー(銀座方舟 大吟醸いりり店)

また、同ビル6階の「銀座方舟 大吟醸しづく店」では、2名～14名様用の全9室の完全個室を完備。掘りごたつがメインの両店ですが、ご年配の方に人気の高いテーブル席(靴を脱がないタイプ)もご用意しており、用途によって使い勝手がよいという声も多い。

■カジュアルに高級和食を楽しむ

もう少しカジュアルに高級和食を楽しみたい方には、横浜と川崎にある「銀座方舟」がおすすめです。銀座と同じ食材と豊富な日本酒を扱いながらも、半個室でカジュアルに楽しめるようリーズナブルな4,000円からのコースも用意しています。

■全店利き酒師が在籍

「銀座方舟」では、日本酒の広い知識と種類や生産方法、味わいの違いなど熟知した利き酒師がおお客様とお話の中からお料理に合った日本酒やお好みにあった飲み方をご提案します。ぜひ新しい発見を体験し、美味しさをご堪能下さい。

■「松茸会席」9月1日より開始

また対象4店舗で、9月1日より秋の高級食材の代表格「松茸」を心行くまで楽しめる贅沢な「松茸コース」を開始します。銀座の2店では、お客様の目の前で、備長炭で炙ってお召し上がりいただく「飛騨焜炉焼き」をはじめ、松茸の香りや素材そのものをお楽しみいただく「土瓶蒸し」、香りが凝縮される「天麩羅」や「羽釜炊き御飯」、その他にも「御浸し」、「昆布×ローストビーフ巻き」など、松茸料理を楽しむことができます。



松茸会席

<銀座方舟 大吟醸いろり店 松茸会席一例>

- 【先付】 焼き松茸と菊花の酢浸し
- 【御造里】 北陸鮮魚三種盛り 妻一色
- 【いろり焼き 其の壱】 石川県産のどぐろ一本天然塩いろり焼き
- 【温物】 松茸の土瓶蒸し

【いろいろ焼き 其の弐】 松茸一本いろいろ焼き

【強肴】 和牛と松茸のグリル バルサミコソース

【揚物】 松茸の天婦羅

【御食事】 松茸の土鍋御飯 留椀 香の物

【甘味】 本日の水物

コース料金 22,000 円 税込

※9月1日よりご提供開始

<https://tabelog.com/tokyo/A1301/A130103/13057192/party/204989766>

また、銀座方舟 川崎ラチッタデッラ店、銀座方舟 桜木町クロスゲート店では、よりカジュアルに楽しめる松茸コースをご用意しています。

■対象店舗概要

＜銀座方舟 大吟醸しずく店＞ ※対象店舗

東京都中央区銀座 8-8-8 GINZA888 ビル 6F

専用ページ: https://hakobune-ceory.com/storeinfo/ginza_sizuku/

＜銀座方舟 大吟醸いろいろ店＞ ※対象店舗

東京都中央区銀座 8-8-8 GINZA888 ビル 7F

専用ページ: https://hakobune-ceory.com/storeinfo/ginza_irori/

＜銀座方舟 川崎ラチッタデッラ店＞ ※対象店舗

神奈川県川崎市川崎区小川町 4-1 ラ チッタデッラ内 マッジョーレ No.A102a

専用ページ: https://hakobune-ceory.com/storeinfo/ginza_kawasaki/

＜銀座方舟 桜木町クロスゲート店＞ ※対象店舗

神奈川県横浜市中区桜木町 1-101-1 クロスゲート 2F

専用ページ: https://hakobune-ceory.com/storeinfo/ginza_sakuragicyo/

そのほか店舗一覧や EC サイトなどの詳細はこちらよりご確認いただけます。

銀座方舟 ホームページ: <https://hakobune-ceory.com/>