虹夕諾雅 東京（東京都 大手町）

沉醉於江戶東京日本酒香之中的 2 天 1 夜
「東京 SAKE」住宿方案登場

2019 年 12 月 1 日至 2020 年 2 月 29 日期間，日本旅館「虹夕諾雅 東京」將推出 2 天 1 夜住宿活動「東京 SAKE」，為客人奉上江戶東京日本酒多元魅力的極致體驗。在此活動中，客人不僅可以直接品嚐東京老字號酒舖「豐島屋本店」的日本酒，還可入浴暖身、以酒佐餐、享受品酒，透過各種方式體會日本酒的樂趣。希望即便是不熟悉日本酒的客人，也可感受到其深長韻味，以及東京地方酒中蘊含的無窮魅力。

企劃背景

昭和 48 年（1973 年）是日本酒的鼎盛時期，其在日本國內的年出貨量曾高達 170 萬千公升，但近年來卻已減至約 50 萬千公升。從前的江戶民眾曾將日本酒活用於日常生活之中，如今，虹夕諾雅 東京則在此基礎上，提出各種更適合現代生活的日本酒全新享受方式，希望藉此讓人們了解日本酒世界之廣，重新發現它的魅力。

1596 年「豐島屋本店」創業於離虹夕諾雅 東京不遠的鎌倉河岸，是東京最古老的酒舖。本活動便是以其出品的日本酒為中心，由以年輕感性引領日本陶藝界的青木良太、不斷提出日本酒全新可能性的俄羅斯籍侍酒師 Dmitry Bulakh、以及虹夕諾雅 東京的主廚濱田統之三人攜手打造。

「東京 SAKE 住宿」的 3 大特點

1　東京最古老酒舖「豐島屋本店」的日本酒

本活動中的迎賓飲料、客房私享日本酒浴、品酒講座以及晚餐、早餐，均使用東京神田「豐島屋本店」的日本酒與酒粕。自江戶幕府開府前便已創立的豐島屋本店，傳承至今已有約 400 年之久。它曾在虹夕諾雅 東京所在地大手町附近的鎌倉河岸，釀造並銷售以糯米、米麴加入味醂釀成的「白米酒」。此外，因其當年在店中一角開始供應適合配酒的簡單小菜，也被認為是居酒屋的起源。如今，豐島屋本店仍在東村山市的釀酒坊中，使用井中湧出之水，釀造多達 40 餘種的江戶東京地方酒。

2　融合日本豐富食材與日本酒美味的餐食

餐食部分包括晚餐與早餐，由虹夕諾雅 東京的主廚濱田統之為本活動精心設計。

晚餐為火鍋料理。對魚的風味瞭如指掌的濱田主廚，以冬季當令的鮟鱇魚為首的魚類貝類及蔬菜為中心，配上用日本酒製全部作的高湯，滋味鮮美濃郁，令人回味無窮。食材的鮮味融入高湯之中，加上鮟鱇魚肝特制蘸醬，同時還提供日本酒，風味與前二者可謂相得益彰。晚餐中所用的陶鍋、酒器等，均由陶藝家青木良太專為濱田主廚此款特別火鍋料理量身訂製。

隔天早晨提供的特別早餐口味柔和，以酒粕醃漬的魚為主菜，並附上使用在東京都內釀酒坊中獨一無二、由豐島屋本店生產的特色味醂製成的甜點。

3　深入瞭解日本酒享受之道的品酒講座

活動內容中，還包括由俄羅斯籍侍酒師 Dmitry Bulakh 主講的日本酒品酒講座。這位迷戀於日本酒、並曾榮獲世界侍酒師大賽季軍的侍酒師，跳脫以往的日本酒概念，以其獨特的感性探索著日本酒的全新享受之道。他將講述日本酒的起源、釀造方法等基礎知識，以及不斷與時俱進的日本酒的多樣魅力。同時，在講座的後半部分還備有數款由豐島屋本店出品的日本酒，針對品酒方法、溫度差異帶來的口味變化等介紹說明。

方案內容範例

＜第 1 天＞

15:00　辦理入住

　　享用使用日本酒調製的迎賓飲料

16:00　日本酒暖身浴

17:00　參加日本酒品酒講座，學習日本酒基礎知識，並實際享受品酒

19:00　搭配鮟鱇魚火鍋暢飲日本酒

＜第 2 天＞

09:00　品嚐使用酒粕、味醂製作的特別早餐

12:00　辦理退房

「東京 SAKE」方案概要

■期間：2019 年 12 月 1 日～2020 年 2 月 29 日

■費用：1 人 68,000 日幣　2 人 80,000 日幣（稅金及服務費、住宿費用皆需另付）

■預約方法：最晚需提前 14 天在官網預約

■內容包含：迎賓飲料、日本酒浴、日本酒品酒講座、晚餐（鮟鱇魚火鍋與日本酒）、特製早餐

■人數限制：1 天 1 組 1～2 位

■對象：僅限入住賓客

■備註：依據實際進貨狀況，料理內容及食材可能有所變更。

For inquiries about this press release,
contact Hoshino Resorts PR at:
E-mail:global@hoshinoresort.com