

## 8/20(水) 限定企画 ホテルグレイスリー銀座 銀座寿司幸本店コラボレーション企画 籠漁 沖ノ島の魚を食す! 会を開催

藤田観光株式会社が運営するホテルグレイスリー銀座(東京、総支配人:今成 俊克)は、2014年8月20日(水)に、「籠漁 沖ノ島の魚を食す! 会」を開催いたします。第6回目となる今回は初の試みで、創業明治18年、江戸前鮨の名店『銀座寿司幸本店』とのコラボレーション企画を開催します。

当会は、高知県沖ノ島で行われる『籠漁』で水揚げされた天然魚を使用した料理をお楽しみいただけます。昨年9月よりオーナー契約をした『籠漁』より数10kg単位で様々な魚が届き、その時の入荷にあわせてシェフが腕を振ります。

更に今回は初の試みで、創業明治18年以來、名店とよばれる寿司店がひしめき合う銀座の中でも多くの食通を魅了してきた江戸前鮨の名店『銀座寿司幸本店』とのコラボレーション企画を開催します。4代目主人・杉山衛氏の手から繰り出される鮨は、上質な素材の味わいと赤酢のシャリのハーモニーが絶妙です。

当日は銀座寿司幸本店の職人が、皆様の前でお寿司を握ります。伝統あるお寿司とレストラン「ボンサルデー」のイタリア料理で皆様をもてなします。

年初より海水温度が低く思う様に漁が出来ず、本企画をお休みしていましたが、海水温度の上昇に伴う魚の活性化に併せ再開する事となりました。水揚げされる魚の種類は当日のお楽しみですが、当ホテルのシェフが材料に合わせた創作料理をご提供いたします。

8/20(水)限定の企画です。是非この機会にこの会でしか味わえない料理をご堪能ください。

### 【ホテルグレイスリー銀座】籠漁 沖ノ島の魚を食す! 会 概要

開催期日: 2014年8月20日(水) 18:30~

会場: ホテルグレイスリー3階 レストラン「ボンサルデー」 <http://gracery.com/ginza/>

料金: 10,000円 料理・飲み物(フリードリンク付) (サービス料・消費税込み)

定員: 40名

ご予約・お問い合わせ: 03-6858-1030

要予約 2名様からお申し込みいただけます。

定員に達した段階で受け付け終了とさせていただきます。



高知県沖ノ島の伝統漁『籠漁』



口が長いのが特徴の「アカヤガラ」



銀座寿司幸本店(料理例)

### 取材に関するお問い合わせ先

〒104-0061 東京都中央区銀座7-10-1

ホテルグレイスリー銀座 営業企画担当

野口 達毅 / 小島 亜紗子

TEL: 03-6686-1000/FAX: 03-6858-1020