

いよいよ猛暑、農水省もすすめる熱中症対策「梅干し」「梅酒」「梅カクテル」

梅干しを使った＜梅料理＞9種！ミニ会席を提供

梅酒 20種と梅酒カクテル 4種の飲み放題も開始

「梅の日（6/6）」に合わせて6/1～8/31まで実施

創業125年、ホテル・レストラン運営の老舗、龍名館グループは、迎える猛暑に備えて、熱中症対策にもなる「ウメ(梅)」づくしのレストランフェアを、「梅の日(6/6)」に合わせて3カ月間実施します。開催場所は、東京駅前の「ホテル龍名館東京」の和食店「花ごよみ東京」(15階)です。期間は、2024年6月1日(土)から8月31日(土)までです。

「ミニ梅会席」(税込5,000円、サービス料10%別)は、梅肉を使ったサラダから始まり、梅干しと味噌を燻製にしてソースに使ったローストビーフ、「カリカリ梅」を刻んでのせた鶏つくねの串焼きなど5種の「梅料理」の盛り合わせ(八寸)でもてなします。サラダと八寸のあと、梅干しと日高昆布で出汁を取る「梅麺」と、香り付けに梅酒を使ったスイートポテトと梅酒のベリーソースをかけたバニラアイスの2種の「梅甘味」で締めるセットです。



ドリンクも「ウメ」づくしで、梅の本場・和歌山の紀州南高梅で仕込んだ梅酒20銘柄と、梅酒を使ったオリジナルの新作カクテル4種を、飲み放題で堪能できる「梅酒BAR」(同3000円、サービス料10%別、2時間制)をメニューに用意します。

「ミニ梅会席」と飲み放題をセットにした「梅酒BAR 満喫プラン」(税込7,000円、サービス料10%別)も楽しめます。本プランは、SNS(XまたはInstagram)で「#花ごよみ東京梅酒BAR」というハッシュタグをつけた投稿をスタッフに提示すれば、サービス料10%を無料にするキャンペーンを展開します。

予約は、いずれのプランも本日4月24日(水)から、当社HPと電話で受付を開始します。



前菜から甘味まで梅づくしなミニ梅会席

「ミニ梅会席」は「梅サラダ」と「梅料理(5種盛り合わせ)」「梅麵」「梅甘味」とウメづくしです。サラダは「梅肉なめろう サラダ仕立て」、料理は「ローストビーフ 燻製梅ソース」「梅つくね串焼き」など5種の「梅料理」を一皿に盛り付け、メインの食事には「梅昆布水麵」を用意します。



食後の甘味として、梅酒スイートポテトと、梅酒とラズベリーを煮詰めたオリジナルソースをかけたバニラアイスをお楽しみいただけます。

日本一に輝いた梅酒 3 銘柄や、長期熟成の希少なヴィンテージ梅酒を飲み放題で提供

梅酒と梅酒のカクテルの飲み放題「梅酒 BAR」は全て、和歌山の酒造大手「中野 BC」が手掛ける数々です。紀州南高梅のみを使った“本格梅酒”(4種)や、梅酒に果汁等を加えた“カクテル梅酒”(12種)、長期熟成として認められた希少な“ヴィンテージ梅酒”(1種)など、計 20 種類のラインナップを揃えます。

20 種の梅酒は、ストレートとロックのほか、水・お湯・ソーダ割りといったスタンダードな割り方に加え、ジンジャーエール割り、オレンジジュース割り、牛乳割りといった他ではなかなか味わえない割り方で提供します。また 3 種類のトッピング(梅干し、レモン、すりおろしショウガ)もご用意します。

その他、20 種の中から熟成度の異なる 3 種の梅酒がストレートで飲み比べできます。3 種は、タンクから梅の実を取り出したばかりの熟成していない「梅酒 NOUVEAU」、梅の味わいが楽しめるスタンダードな「中野梅酒」、2008 年から長期熟成させている「長期熟成梅酒 長久」です。

梅酒を使った、色鮮やかな 4 種のカクテルが新登場！

梅酒を使ったカクテル 4 種が梅酒 BAR に初登場します。

赤ワインカクテルでは定番のスプリッツァー・ルージュをイチゴ梅酒でアレンジした「紅玉」(写真左)、微炭酸の清涼感と梅酒ゼリーのつるんとしたのどろしがクセになる「山吹」(写真中央左)、ブルーキュラソーに梅酒を合わせ、さっぱりとした味わいに仕立てた「青雲」(写真中央右)、緑茶梅酒にウーロン茶を合わせた「紫翠」(写真右)です。



イチオシは「山吹」です。自家製の梅酒ゼリーに日本酒とジンジャーエールを合わせ、ロックスタイルで味わっていただきます。梅酒の香りに日本酒のキレが感じられる新感覚の一杯です。

<イベント概要>

名称	梅酒 BAR 2024	期間	2024年6月1日(土)～8月31日(土)
開催店舗	花ごよみ東京		
住所	〒103-0028 東京都中央区八重洲 1-3-22 ホテル龍名館東京 15階		
内容	<p>【1】ミニ梅会席 梅サラダと梅料理 5種の盛り合わせ、梅麺、梅甘味といった梅づくしのミニ会席</p> <p>【2】中野 BC の梅酒 20 銘柄と 4 種の新作カクテルが飲み放題 全 20 銘柄の梅酒は、ストレートとロックを含めた 8 通りの飲み方と 3 種のトッピングを提供</p> <p>【3】【1】ミニ梅会席に、【2】の飲み放題をセットにした「梅酒 BAR 満喫プラン」 ※ハッシュタグ(#花ごよみ東京梅酒 BAR)を付けて SNS(X または Instagram)で「梅酒 BAR」に関する投稿をしてスタッフに提示いただくと、サービス料 10%が無料</p>		
税込価格	【1】5,000 円(サービス料 10%別)、【2】3,000 円(サービス料 10%別)、【3】7,000 円(サービス料 10%別)		
営業時間	【平日】17:30～22:00(L.O.21:00) 【土日祝】 17:30～21:00(L.O.20:00)		
予約方法	【電話】 03-3271-1135 【HP】 https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/umebar/		
備考	<p>※営業時間に変更がある際は、HPにてお知らせいたします</p> <p>※飲み放題は 2 時間制・ラストオーダー 30 分前</p> <p>※仕入れ状況により、一部食材を変更する場合がございます</p>		

<「ミニ梅会席」料理一覧>

料理名	内容
梅なめろう サラダ仕立て	梅肉を鮮魚や味噌、薬味と一緒に叩き、なめろうにしてサラダにのせました。サラダには自家製の玉ねぎドレッシングを使用し、梅の風味と味噌のコクが際立つサラダに仕上げています
梅八寸	メインの八寸には、食材の調理法にこだわりながら、それぞれの料理に梅を使っています。 梅干しと味噌を燻製にしてソースに使う「ローストビーフ 燻製梅ソース」、梅酒で酒蒸した「白身魚梅酒蒸し」、鶏つくねにカリカリ梅を刻んで乗せた「梅つくね串焼き」、白味噌に梅肉を練り込みメカジキに塗って焼いた「メカジキ 梅味噌焼」、梅肉をのせた「鮭のレアカツ」です
梅昆布水麺	梅干しと日高昆布で出汁を取り、酒やひんぎゃの塩で味を整え、あっさりとした味わいに。別皿で提供する叩いた梅や塩、ワサビなどを合わせてお楽しみいただけます
梅酒スイートポテトとアイス 梅酒とベリーソース掛け	香り付けに梅酒を使用したなめらかな口当たりのスイートポテトと、梅酒とラズベリーを煮詰めたオリジナルソースがけのバニラアイスを甘味に

<飲み放題の梅酒 20 銘柄一覧(ストレート/ロック/水/お湯/ソーダ/ジンジャーエール/オレンジジュース/牛乳割りで提供)>

No	カテゴリ	商品名	特徴
1	本格梅酒	紀州梅酒 紅南高	日本一に輝いた「高級梅酒」(第 1 回天満天神梅酒大会)。太陽をよく浴びた紅色に色づく「紅南高梅」のみ使用 (ALC20 度)
2		中野梅酒 NOUVEAU	タンクから梅の実を取り出したばかりの新酒。その年の梅の出来を楽しめるフレッシュな香りと新鮮な梅の酸味、透明感のある鮮やかな黄金色が特徴 (ALC20 度) (★)
3		中野梅酒	オーソドックスな梅酒。地の利を生かして原料の梅を贅沢に使用しているため、濃厚かつクエン酸のスッキリした味が特徴 (ALC14 度) (★)
4		KISHU UMESHU	ウメ・砂糖・アルコールの 3 つの素材のみでつくられた、梅本来の味わいを楽しむことができる梅酒 (ALC10 度)
5	梅酒	高麗人参梅酒	生薬として古来より尊ばれている薬用食物の「高麗人参」を約 2 週間梅酒に漬け込みエキスを抽出した健康的な梅酒 (ALC18 度)

6	カクテル梅酒	紀州のゆず梅酒	国産のユズ果汁を加えた、梅酒の甘みとユズの酸味のバランスが絶妙な香り豊かな梅酒 (ALC10 度)
7		紀州のはっさく梅酒	和歌山が生産量 No.1 のはっさくを使用。はっさくの苦さをほんのりと感じる味わい (ALC12 度)
8		紀州 完熟みかん梅酒	南高梅を使用して漬けた梅酒に和歌山県産のみかんを加えた、甘く飲みやすい梅酒 (ALC12 度)
9		紀州のシークワーサー梅酒	新鮮なシークワーサーの果汁を加え、長時間熟成させることにより梅酒の甘さとシークワーサーの酸味が上手く調和した風味豊かな梅酒 (ALC12 度)
10		紀州のレモン梅酒	地元和歌山産のビタミン C が豊富なレモンの果汁を使用し、搾りたてのような爽やかな香りを詰め込んだ爽やかな梅酒 (ALC12 度)
11		紀州のイチゴ梅酒	南高梅で漬けた梅酒に国産のイチゴ果汁を加えた、香り高く、優しい味わいの梅酒 (ALC12 度)
12		紀州のブルーベリー梅酒	南高梅で漬けた梅酒に比率にこだわり数種類をブレンドした岩手県産の完熟ブルーベリーを 100% 加えた梅酒 (ALC12 度)
13		紀州のパイナップル梅酒	パイナップルの濃厚で甘い香りが漂うロピカルな梅酒。梅酒のキリッとした酸味がありつつも、しっかりとパイナップルの甘みが感じられる (ALC12 度)
14		紀州 赤い梅酒	和歌山の特産品、シソの葉を使用した健康志向の梅酒。赤しその天然色素による美しい赤色が特徴。赤しソの爽やかな風味 (ALC12 度)
15		紀州 緑茶梅酒	緑茶の爽やかな渋みと梅酒独特の甘み、南高梅の酸味のバランスが絶妙な梅酒。(ALC12 度)「全国梅酒品評会 2015」の「ブレンド梅酒部門」で、同商品をリブランドした「なでしこのお酒「てまり」緑茶梅酒」が金賞を受賞
16		紀州 蜂蜜梅酒	南高梅の梅酒に和歌山産の国産蜂蜜を加えた梅酒。みかん蜂蜜のまろやかな甘みが梅酒の甘み・酸味と上手く調和 (ALC12 度)
17		紀州にごり梅酒	南高梅 100% で仕込んだ梅酒に、完熟した南高梅の生果肉をビューレ状にして加えた、まろやかな口当たりの梅酒 (ALC12 度)
18		梅酒ワイン	紀州 梅のワイン 白
19	梅スピリッツ	貴梅酎 25°	梅酒の原酒をさらに蒸留させたスピリッツ。凝縮した梅の華やかな香りを感じられる蒸留酒 (ALC25 度)
20	ヴァンテージ梅酒	長期熟成梅酒 長久	減農薬栽培の南高梅を 100% 使用した長期熟成の梅酒。スモーキーさと渋みが感じられ、ウイスキーのような味わいに梅の旨味が加わっている。(ALC20 度) (★)
		梅酒飲み比べセット	熟成度の異なる梅酒 3 種「中野梅酒 NOUVEAU」、「中野梅酒」、「長期熟成梅酒 長久」の飲み比べセット (上記★印の 3 種)

<飲み放題の梅カクテル 4 種一覧>

商品名	内容
紅玉	赤ワインの定番カクテル「スプリッツァー・ルーージュ」を梅酒でアレンジ。イチゴ梅酒の甘さが加わり、より飲みやすい一杯に仕上がりに、デザート感覚で楽しめる
山吹	微炭酸の清涼感と梅酒ゼリーのつるんとしたのど越しがクセに。自家製の梅酒ゼリーに日本酒とジンジャーエールを合わせて、ロックスタイルで味わいます。梅酒の香りに日本酒のキレが感じられる新感覚の一杯です
青雲	夏の空をイメージした青色のカクテルは、混ぜると綺麗な空色に。太陽をイメージしてフチに差したオレンジとの相性も抜群で、ミルクベースながらさっぱりとした味わい
紫翠	日本発祥のカクテル「照葉樹林」を梅酒でアレンジ。お茶と梅酒が生み出すほのかな苦みが特徴的

「花ごよみ東京」店舗概要

住 所	東京都中央区八重洲 1-3-22 ホテル龍名館東京 15 階
営業時間	(ディナー) 平日:17:30~22:00(L.O.21:00)、土日・祝日:17:30~21:00 (L.O.20:00)
アクセス	JR 東京駅八重洲北口徒歩 3 分 他
連絡先	【電話】 03-3271-1135 【HP】 https://www.ryumeikan-tokyo.jp/restaurant/

【ホテル龍名館東京】「梅酒 BAR 満喫プラン」付きの宿泊プランが登場！

東京駅前の「ホテル龍名館東京」では、夕食に「花ごよみ東京」で、梅酒の飲み放題と、梅づくしの「ミニ梅会席」をお楽しみいただける“梅酒 BAR 満喫プラン”付きの宿泊プランを、1日あたり1組限定で販売します。税込み価格は2人1室38,000円～です。部屋はシングルからスイートルームまで、当ホテルの全12の客室タイプから選べます。



対象宿泊日は、2024年6月1日(土)～8月31日(土)です。予約はホテルのHPにて、本日4月24日(水)から受け付けます。

宿泊プラン 概要

名称	【期間限定】季節を愉しむ梅酒 BAR&ミニ梅会席付きプラン<1泊2食付き>
対象期間	2024年6月1日(土)～8月31日(土)(チェックイン日)
予約期間	2024年4月24日(水)～8月29日(木) ※ホテルHP(https://www.ryumeikan-tokyo.jp/)にて予約受付
対象客室 税込価格	スタンダードシングル…2名:38,000円～、ダブル/スタンダードツイン…2名:49,000円～ トリプル…3名:70,500円～、スイート…2名:80,500円～ 他、全12タイプ ※価格は変動する可能性があります
特典①	夕食は花ごよみ東京にて、「梅酒 BAR 満喫プラン」(梅酒の飲み放題と、ミニ梅会席のセット)付き
特典②	ファーストドリンクまたはデザート1品のサービス
特典③	龍名館オリジナル風呂敷

「ホテル龍名館東京」概要

住所	東京都中央区八重洲 1-3-22	交通	JR 東京駅八重洲北口徒歩3分 他
客室数	客室135室、レストラン2軒	電話	03-3271-0971

——— 本件に関する報道各位からのお問い合わせ ———

(株)龍名館 広報担当 渡邊・山口・濱田(はまだ)

TEL:050-3668-9894 MAIL:pr@ryumeikan.co.jp

広報事務局(Clover PR内) 根岸、澤本

TEL:03-6452-5220 MAIL:ryumeikan-pr@cloverpr.net

——— 本資料に使用している画像について ———

下記URLにアップロードしています。必要に応じてお使いくださいませ。

<https://x.gd/KxS3H>