

2025年12月25日

サンシャインシティプリンスホテル

003/酒感楽飯 Savor the moment, Sense the sake.

高知県に拠点を置く老舗酒蔵「^{ふみもと}文本酒造」とのレストランコラボレーションイベント
「和食 むさし野」にて開催

サンシャインシティプリンスホテル(所在地:東京都豊島区東池袋3-1-5、総支配人:小田 麻夕美)では、ホテルの料理と日本各地の日本酒を楽しむレストランイベント「酒感楽飯 Savor the moment, Sense the sake.」の第3弾として、高知県に拠点を置く1903年創業の老舗酒蔵「^{ふみもと}文本酒造」とのコラボレーションイベントを、2026年1月23日(金)に「和食 むさし野」にて開催いたします。

当日は、「和食 むさし野」の料理長が自ら厳選した旬の食材を使用し、素材の持ち味を引き出した料理やデザートなど全7品をご用意。季節感あふれる一皿一皿とともに、文本酒造が手がける個性豊かな日本酒をお楽しみいただけます。また、文本酒造より岡山裕成氏をゲストスピーカーとしてお迎えし、日本酒の味わい方や酒造りへのこだわりなど、造り手ならではの視点で語る貴重なお話をお届けします。

今後も本企画は、レストランの定期イベントとして年間さまざまな酒造会社とのコラボレーションを展開し、ホテルのブランド向上に努めてまいります。次回、第4弾は2026年3月中旬頃を予定しております。



特別会席コース・前菜メニュー (イメージ)



当日提供する、文本各酒 (イメージ)



和食 むさし野 料理長 齋木孝則

サンシャインシティプリンスホテル

003/酒感楽飯 Savor the moment, Sense the sake.

「和食 むさし野」×「^{ふみもと}文本酒造株式会社」レストランコラボレーション概要

- 【開催日時】2026年1月23日(金) 6:30P.M.から8:30P.M. ※6:00P.M.より、レストランにて受付
【開催場所】和食 むさし野 (ホテル B1) 【料 金】1名さま ¥25,000 【定 員】30名
【内 容】・特別会席コースとお料理に合わせた日本酒(全6種)の提供
・^{ふみもと}文本酒造株式会社 代表取締役社長 岡山裕成氏による、各日本酒の説明
【ご 予 約】2025年12月26日(金)より、[ホテル公式 Web サイト](#)またはお電話にてご予約受付開始
レストラン予約係 TEL:03-5954-2257 (10:30A.M.~6:00P.M.)

※料金には、消費税が含まれております。別途お会計時、サービス料(13%)を加算させていただきます。 ※定員に達し次第、ご予約は終了とさせていただきます。

※[当社のレストランにおけるアレルギー対応について](#)はこちらを参照ください。 ※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※本情報は、2025年12月25日現在のものであり変更となる場合がございます。 ※お車でお越しのお客さまへの酒類の提供はお断りさせていただきます。



fumimoto brewery

文本酒造株式会社

日本三大清流のひとつで名水百選にも選ばれている・^{しまんとがわ}四万十川のほとりに佇む、1903年創業の老舗酒蔵。

原料米には地域特産のブランド薫り米「仁井田米」を使用し、日本の伝統文化“日本酒”を現代的にアレンジして国内外へ発信している。

©本件に関する報道各位からのお問合せ
サンシャインシティプリンスホテル セールス&マーケティング マーケティング
TEL:03-5954-2250 FAX:03-3988-1110