

2026年6月10日

サンシャインシティプリンスホテル

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

夏の涼を味わう、日本酒と和会席の饗宴

「越銘醸」×「和食 むさし野」レストランコラボレーションイベントを開催

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6弾として、新潟県長岡市の酒蔵「越銘醸」とのコラボレーションイベントを、2026年7月10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、旬の食材の魅力を引き出した料理をご用意いたします。

その味わいに寄り添うのは、1845年創業の老舗酒蔵「越銘醸」が手掛ける日本酒ブランド「山城屋」。

旬の食材を活かした料理とのマリアージュをご堪能いただけます。

さらに、「越銘醸」代表取締役社長の吉原雅史氏を迎え、日本酒の奥深い魅力や酒造りへのこだわりに触れる特別トークも開催いたします。夏の夜を彩る、この日だけの特別なひとときをお楽しみください。

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7弾は2026年9月の開催を予定しております。



特別会席 (イメージ)



当日提供する日本酒各種 (イメージ)



「和食 むさし野」料理長 齊木孝則

サンシャインシティプリンスホテル

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

「越銘醸」×「和食 むさし野」レストランコラボレーション概要

【開催日時】2026年7月10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】・特別会席と、料理に合わせた日本酒(全6種)の提供
・越銘醸株式会社 代表取締役社長 吉原雅史氏による、各日本酒の説明【ご予約】2026年6月10日(水)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、2026年6月10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。

越銘醸
KOSHIMEIJO Co., Ltd.

越銘醸株式会社

1845年に新潟県長岡市で創業。代表銘柄「山城屋」は、米の個性を丁寧に引き出しながら、軽やかでキレのある味わいを特徴とし、全国の日本酒ファンから高い評価を獲得。伝統と革新を両立した酒造りを続けています。

©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

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。