

2026 年 10 月 27 日

サンシャインシティプリンスホテル

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

新潟の風土が育んだ銘酒と中国料理の饗宴

「苗場酒造」×「中国料理 古稀殿」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 8 弾として、新潟県津南町の酒蔵「苗場酒造」とのコラボレーションイベントを 2026 年 11 月 27 日(金)に、「中国料理 古稀殿」にて開催いたします。

当日は、「中国料理 古稀殿」の料理長が、新潟県産の食材をはじめとする旬の恵みを取り入れた特別コースをご用意いたします。それぞれの料理を引き立てる日本酒との贅沢なマリアージュをご堪能ください。

さらに、「苗場酒造」より代表取締役の新保光栄氏をお迎えいたします。お酒に込められたこだわりや、普段なかなか聞けないエピソードなど、造り手ならではの話を直接伺いながら、料理と日本酒を楽しんでいただける贅沢なひとときをお届けいたします。



特別コース (イメージ)



当日提供する日本酒各種 (イメージ)



中国料理 古稀殿 料理長 吉田出

本企画は、今後も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 9 弾は 2027 年 1 月の開催を予定しております。

サンシャインシティプリンスホテル レストランイベント 008／酒感楽飯 Savor the moment, Sense the sake.
「苗場酒造」×「中国料理 古稀殿」コラボレーション概要

- 開催日時:2026 年 11 月 27 日(金) 7:00P.M.から 9:00P.M. ※6:30P.M.より、レストランにて受付
- 内 容:・特別コースと、料理に合わせた日本酒(全 6 種)の提供
・苗場酒造株式会社 代表取締役 新保光栄氏による、各日本酒の説明
- 開催場所:中国料理 古稀殿 (ホテル B1) ■料 金:1 名さま ¥18,000 ■定 員:40 名
- ご予約:2026 年 10 月 27 日(火)より、[ホテル公式 Web サイト](#)またはお電話にて受付開始
レストラン予約 TEL:03-5954-2257 (10:30A.M.～6:00P.M.)

※料金には 1 名さまのお食事、日本酒各酒、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、ご予約は終了させていただきます。 ※本情報は、2026 年 10 月 27 日現在のものであり、変更となる場合がございます。

※[食物アレルギーへの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。

※画像はイメージです。 ※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。



苗場酒造株式会社

1907 年創業。日本有数の豪雪地帯である新潟県津南町に蔵を構え、豊かな雪解け水と良質な米を活かした酒造りを続ける酒蔵。
代表銘柄「ゆきのまゆ」をはじめ、越後杜氏の伝統技術と若杜氏の感性を融合させた日本酒を国内外へ発信しています。

©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