



NEWS RELEASE

株式会社 サッポロライオン

〒103-8449 東京都中央区日本橋本町2-6-3 小西ビル

11013

プレミアムビール・エビスビールが主役のビヤバー 東京ドームシティに「YEBISU BAR」の4号店オープン！ ～ 観戦前の勝利祈願に、あびす様とエビスビールで景気づけ ～



エビスと料理のマリアージュ

株式会社サッポロライオン（本社・東京、社長・山崎範夫）は、5月19日（木）、東京ドームシティ内の「黄色いビル」2階に「YEBISU BAR（エビスバー）」の4号店をオープンします。

「YEBISU BAR」は、2009年12月、東京・銀座の1号店を皮切りに、「エビスビールの魅力と世界観を楽しむ」をコンセプトとした、サッポロビール株式会社との共同開発の業態です。2010年1月には霞が関に2号店、今年2月には大阪・梅田に3号店をオープンし、たくさんのお客様からご愛顧いただいています。

今回の「YEBISU BAR」4号店では、昼はビーフ100%のジューシーでボリュームのあるハンバーグセットを中心にご用意。17時までの販売のため、少し遅めのランチにもご利用いただけます。夜は「YEBISU BAR」の真骨頂である「エビスと料理のマリアージュ」をテーマに、個性豊かなエビスビールの味わいを十二分に引き出す料理の数々をご提供します。

なお、東京ドームや後楽園ホールといったスポーツ観戦会場が隣接する同施設内には、JRA WINS後楽園や、東京ドームボウリングセンターといったアミューズメント施設があり、男女年齢問わず多くのお客様が訪れます。自身の運氣や最頂チームの勝利を願い、観戦前に福の神・あびす様とエビスビールで景気づけもまた一興です。

記

店名：YEBISU BAR 東京ドームシティ店

住所：〒112-0004

東京都文京区後楽 1-3-61 黄色いビル2F

TEL：03-5804-8878

営業時間：月～土 11：30～23：00

日・祝 11：30～22：30

定休日：なし

オープン日：2011年5月19日（木）

規模：50.62坪／85席（内カウンター11席）

平均予算：昼850円／夜2,500円

URL：<http://r.gnavi.co.jp/yebisubar-t/>

(裏面もご覧下さい)

【内装】エビスカラーに包まれたスタイリッシュ空間



「YEBISU BAR」の入る東京ドームシティ内「黄色いビル」2階は、JR水道橋駅西口から後楽園ホールや東京ドームへ向かう通路にあたり、ファミリーレストランやカフェ&バーなど飲食店が立ち並ぶことから、多くのお客様が行き交います。

エントランスは大きく開かれ、苺びす様のマークがお出迎え。奥に細長く伸びる形の店内は、エビスのブランドカラーであるエンジ色を基調とし、白木風の椅子やテーブルを配置した、洋風と和風が混在するスタイリッシュな大人の空間です。ビールサーバーが立ち並ぶ半円形の大型カウンターは、間接照明で光を集めエビスの存在感をアピールした「エビス・サーブ劇場」です。目の前でグラスに注がれるエビスの色合いや輝きを見ながら飲むエビスは、臨場感とともにまた違った味わいを楽しめます。

「エビスをゆっくり味わう場所」、「大切な人と過ごす場所」、「仲間と語らう場所」、「自分へのご褒美の場所」と、これまでの「YEBISU BAR」の使い方はもちろん、「苺びす様とエビスビールで景気づけ」など、行き交うお客様一人ひとりが様々な思いを抱きながら、エビスビールを楽しんでいただける空間を目指します。

【メニュー】ALL FOR YEBISU. エビスと料理のマリアージュ



「エビス」と一口で言っても、エビスビール(550円)、エビス<ザ・ブラック>(550円)、琥珀エビス(550円)、エビススタウト クリーミートップ(650円)と多様な味わいが揃っているエビスブランドの生ビールは、それぞれ非常に個性があります。

料理コンセプトは、このエビスブランドの各ラインナップの特徴をより際立たせ楽しんでいただくことを目的とし、それぞれのエビスの味わいに合わせたメニューを揃え、「エビスと料理のマリアージュ」という、生ビールの新しい楽しみ方をご提案します。

また、各エビスを使用した「YEBISU BAR」オリジナルのピヤカクテル(各 580円)は、女性をはじめビールが少し苦手というお客様からも大変ご好評いただいています。

以上

この件に関するお問い合わせは下記までお願いいたします。

株式会社 **サッポロライオン** 経営戦略部 (広報担当) 西村 礼佳
TEL : 03-3249-6018 / E-mail : kouhou@sapporo-lion.co.jp