



上野の新たな飲食複合ビル「上野の森さくらテラス」に 「YEBISU BAR」14号店をオープン！



▲外観イメージパース

株式会社サッポロライオン（本社・東京、社長・刀根義明）は、2014年4月26日（土）に、上野駅前に新たにオープンする飲食複合ビル「上野の森さくらテラス」の1階に、「YEBISU BAR（エビスバー）」をオープンします。

■店舗コンセプト

「ALL FOR YEBISU ～エビスの魅力と世界観を楽しむ～」

YEBISU BAR は、「ALL FOR YEBISU ～エビスの魅力と世界観を楽しむ～」をコンセプトに、メニューや内装、BGM など店舗を構成する全ての要素について、エビスの魅力を存分に味わっていただくことを目的に作り上げたビヤバーです。

■店舗データ

店 名：YEBISU BAR（エビスバー） 上野の森さくらテラス店
 住 所：〒110-0007 東京都台東区上野公園 1-54 上野の森さくらテラス 1F
 T E L：03-5812-0226 ※4月15日（火）開設予定
 オープン日：2014年4月26日（土）
 営業時間：月～金 ランチ 11：00～15：00／ディナー 15：00～23：30（L.O.22：45）
 土日祝 ランチ 11：00～15：00／ディナー 15：00～23：00（L.O.22：15）
 定休日：なし
 規 模：45.67坪／78席（内カウンター11席、個室1部屋10席／全席禁煙）
 平均予算：昼 850円／夜 2,500円
 ホームページ：<http://r.gnavi.co.jp/hnz8ersr0000/> ※4月21日（月）開設予定

■入居施設について

「上野の森さくらテラス」は、上野駅前・上野恩賜公園の地で半世紀以上親しまれてきた「上野松竹デパート」を建て替え、地上3階、地下1階建ての大型飲食店ビルとして新たに4月26日（土）にオープンするものです。

JR上野駅不忍口側から上野恩賜公園への高低差をつなぐエスカレーターを備えた吹き抜け空間を建物中央に配置し、上野恩賜公園への玄関口の役割も果たします。和洋中と19店舗の飲食店が入居予定であり、YEBISU BAR もこの一角を担います。

■内装の特徴

YEBISU BAR のカウンターは上野に最も相応しい「お花見の宴会」を表現



▲店内イメージパース

YEBISU BAR 全店に共通する内装の特徴は、ビールサーバーが立ち並ぶ**大型の円形カウンター**です。中央の柱に据えた**ゑびす様**がもたらす福がお客様に伝わることを、天井の波紋の装飾で表現しています。一方で、カウンターの背景の白いモザイクタイルは舞い落ちる桜の花びらに見立て、それを囲むように席を配置することで日本独特の文化である「**お花見の宴会**」を表現しています。

今回の「上野の森さくらテラス店」は、これらに加えて、上野公園のぼんぼりをイメージした照明を配置することで、お花見の名所である上野に相応しいYEBISU BAR を演出しました。

なお「上野の森さくらテラス店」は、エビスバー初の全席禁煙店舗であり、スモーキングルームを設置します。

■メニューコンセプト

エビスと料理のマリアージュ & ゑびす様をイメージした鯛料理



樽生エビスの全ラインアップを取り揃え、表情豊かな各エビスの個性をより楽しんでいただくため「**エビスと料理のマリアージュ**」をメニューコンセプトに据え、それぞれの特徴に合わせた料理を提供しています。メニューブック上では、各料理名の横におすすめエビスのアイコンをつけ、マリアージュを分かりやすく提案しています。

 **YEBISU BARの**
おつまみサーロインステーキ ¥1,980
YEBISU BAR appetizer, sirloin steak / YEBISU BAR小吃 生肉ステーキ / YEBISU BAR 안주 살로인스테이크 / 和風おろしソースでさっぱりとお召し上がり下さい。

 **琥珀エビスに**
漬け込んだ国産鶏のグリル ¥1,000 (税込¥1,080)
(レモン&ペッパー / ガーリック&ペッパー / タンドリー) / Grilled Chicken / 鶏烤鸡 / 마삭하계 닭을 지킨 크림 / 琥珀エビスに漬け込み、薫り高く深みのある味わいに。ソースをチョイスして下さい。

BEST MARIAGE
 エビスビール
 フрук エビスプレミアムブラック
 MIX エビスプレミアムミックス
 琥珀エビス
 スタウト エビス スタウト クリーミートップ

メニューブックのマリアージュアイコン



また**ゑびす様が持っている鯛にあやかり、鯛を使用した料理**もご用意しています。

エビスバー開店以来の人気メニューが「愛媛県産 真鯛のカルパッチョ 昆布のソース (税込 907 円)」と「愛媛県産 真鯛のフィッシュ&チップス (税込 799 円)」です。通常フィッシュ&チップスには鱈が多く使用され、「鯛を使用するのは珍しい」とご好評いただいています。

また「愛媛県産 真鯛とレモンのサフラン風味焼き飯 (税込 982 円)」は、レモンと焼き上げることによる爽やかな風味が特徴の一品です。

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。

報道関係の方	経営戦略部 (西村 礼佳) TEL : 03-6222-5183 / E-mail : kouhou@sapporo-lion.co.jp
一般の方	お客様相談センター TEL : 0120-848-136