

2023年7月12日
23022

moyuk SAPPORO に新業態 2 店舗を同時オープン 『BEER BAR THE SAPPORO STARS』 『豆皿料理・酒 そばまえ』

株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・三宅祐一郎）のグループ企業である株式会社北海道サッポロライオン（本社・北海道札幌市、社長・中野秀一）は、新業態 2 店舗「BEER BAR THE SAPPORO STARS（ビヤバーザサッポロスターズ）」と「豆皿料理・酒 そばまえ」を 2023 年 7 月 20 日（木）に、同日グランドオープンを迎える札幌の複合施設「moyuk SAPPORO（モユクサッポロ）」にオープンします。



ビヤバー「BEER BAR THE SAPPORO STARS」とそば酒場「豆皿料理・酒 そばまえ」は、北海道ならではのこだわりを詰め込んだ新業態です。さっぽろ地下街ポールタウン直結の地下 2 階飲食フロア「moyuk Dining」で moyuk SAPPORO に足を運ぶ幅広い年齢層・時間帯のお客様に、ランチやちょっとした合間のカフェ利用、飲み、飲み終わりの「シメ」まで、様々な用途で楽しんでいただける、日常づかいにおすすめな 2 店舗です。

店舗情報



店 名：BEER BAR THE SAPPORO STARS
開 店 日：2023 年 7 月 20 日（木）
営業時間：11：00～23：00（L.O.22：30）
規 模：140.76㎡ 70 席
住 所：〒060-0062 北海道札幌市中央区南 2 条西 3 丁目 20 番地
moyuk SAPPORO 地下 2 階（B208 区画）
電 話：011-215-1470（7 月中旬開通予定）
ホームページ：<https://hokkaido-sapporolion.jp/shop/moyuk-stars.html>
（7 月中旬公開予定）



店 名：豆皿料理・酒 そばまえ
開 店 日：2023 年 7 月 20 日（木）
営業時間：【月～金】11：00～15：00（L.O.14:30）／16：30～23：00（L.O.22:30）
【土日祝】11：00～23：00（L.O.22:30）
規 模：191.40㎡ 86 席
住 所：〒060-0062 北海道札幌市中央区南 2 条西 3 丁目 20 番地
moyuk SAPPORO 地下 2 階（B206 区画）
電 話：011-522-5318（7 月中旬開通予定）
ホームページ：<https://hokkaido-sapporolion.jp/shop/moyuk-sobamae.html>
（7 月中旬公開予定）

BEER BAR THE SAPPORO STARS



店頭イメージパース

木の根の中にあるかのような落ち着いた空間の内装で、最高の生ビールと相性抜群のお料理をお楽しみいただけます。

ドリンクカウンターにまるで大地につながる根のごとく並ぶドラフトタワーで、**多彩な生ビール**をご提供します。ランチタイムの看板メニューには「炒めスパゲティ ナポリタン」を、飲みのお供にはビールを片手に気軽に楽しめるフィンガーフードや洋風串焼き、バックリブなどをラインナップ。取り分け不要のカラフルサラダなど、お料理は小人数でも注文しやすいサイズからご用意しています。

PICK UP



★炒めスパゲティ ナポリタン 300g 935 円

ランチタイムの看板メニュー。自家製ミートボールやソーセージ、海老フライ、唐揚げからお好みでトッピングができます。パスタの量も200/300/400gからチョイスが可能で、おひとり様にも複数名でのシェアにもおすすめです。(写真は300g)



★スターズ サーベル BBQ 3,278 円

洋風串焼きのなかでも、長さ30cmを超える、豪快なBBQ！牛肉・鶏肉・魚介・野菜を鉄串(サーベル)に刺して焼き上げます。甘みとスパイスの効いた特製タレに、ローズマリーやタイムなどの香草が薫る、ビールが進む一品です。



★スターズ ベイビー バックリブ 3本 1,540 円～

凝縮された旨みと、スパイシーさが決め手のバックリブ。特製のタレに漬け込んでじっくりと火入れし、ほろほろ食感に仕上げました。片手でつまんで召し上がれるようカットしてご提供します。味は3種類からお選びいただけます。(写真は「デミグラスねぎ味噌」)



★グラスサラダ (GREEN/YELLOW/RED) 462 円～

取り分け不要なおひとり様サイズのカラフルなグラスサラダです。その日の気分にあわせて、お好みのカラーをお選びください。



★多彩な生ビール グラス 638 円～

「サッポロ生ビール 黒ラベル」「サッポロクラシック」をはじめ「SORACHI 1984」など、種類豊富な樽生ビールを7種類以上取り揃えています。なかでも「サッポロ生ビール 黒ラベル」と「サッポロクラシック」は、注ぎ方で変わる味わいを体験していただけるよう、2種類の注ぎ方からお選びいただけます。

札幌発祥「シメパフェ」を体験！

札幌で発祥し市民に根付いた、季節を問わず飲みや食事のあとのシメとしてパフェを食べる文化「シメパフェ」を、BEER BAR THE SAPPORO STARSでは15時以降、満足感あるこだわりのパフェ4種で体験していただけます。お買い物やお食事のシメに、ぜひお楽しみください。

(左)

★ピスタチオフレジエとイチゴのパフェ 1,408 円

(右)

★ストロベリーパフェ 1,298 円



豆皿料理・酒 そばまえ



店頭イメージパース

蕎麦とともにお酒をたしなむ“蕎麦前（そばまえ）文化”を発信する、蕎麦好きの方も、お酒好きの方も気軽に立ち寄り、集えるそば酒場。純和風の粋な内装の店内は、おとなが楽しむのに相応しい心地さです。

100%北海道産にこだわって日々店内で打たれる自家製麺の蕎麦を、本枯節で取った出汁と自家製の本かえしを合わせた自慢のそばつゆでお楽しみいただけます。多彩なおつまみをちよつとずつ楽しめる“豆皿料理”とともに、北海道の地酒をご堪能ください。

PICK UP



★狸小路の冷やしためき蕎麦
1,078円～

「こうじ」漬けの豚肉などを使用した、具だくさんの「ためき」蕎麦です。(田舎蕎麦。+55円で更科蕎麦へ変更できます)



★海老かき揚げ蕎麦セット
1,320円～

かき揚げの美味しさもそばまえの魅力。さくっと揚げた海老のかき揚げに、温 or 冷、田舎蕎麦 or 更科蕎麦から選べる蕎麦がセットになったメニュー。

蕎麦のこだわり

そばまえの蕎麦は、北の大地の恵みをつめこんだ、100%北海道産。素材そのものの美味しさが味わえる無添加の自家製麺で、毎日打ち立て・茹でたてをご提供します。常時、田舎蕎麦と更科蕎麦の2種類をご用意しており、お好みに合わせてお選びいただけます。

お食事としてはもちろん、北海道の地酒を嗜んだあとに蕎麦でシメる“蕎麦前流”で、ぜひお楽しみください。



※イメージ



豆皿料理

お刺身やお酒のあてに相性ぴったりのおつまみは、気軽にちよつとずつ楽しめる“豆皿”でご提供します。

- (左)
- ★豆皿刺身5種盛合せ 2,618円
- (右)
- ★豆皿料理5種盛合せ 1,738円

※本リリース内の掲載価格はすべて税込価格です。



JOY OF LIVING
WITH ★ BEER

～ずっと変わらない、生きている喜びをビールとともに。～

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 | 営業統括部（広報担当）TEL：03-6264-6037 / E-mail：sln.kouhou@sapporo-lion.com |
| 一般の方 | お客様相談窓口 TEL：0120-848-136 |