

銀座ライオンが手掛ける新スタイルのビヤバー 『体験型ビヤスタンド L LAB (エルラボ)』 11月1日、新橋にグランドオープン！

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）は、東京・新橋に新業態の体験型ビヤバー「体験型ビヤスタンド L LAB (エルラボ)」を2023年11月1日（水）にオープンします。



「体験型ビヤスタンド L LAB (エルラボ)」は、“生ビールを注ぐ喜びを体験してもらうこと”をコンセプトにした体験型のビヤバーです。

店内はすべてスタンディングの30席で、ご注文はモバイルオーダーで承ります。お客様ご自身が生ビールを注ぎ、おつまみはワンコインから気軽に楽しめるものをラインナップ、会計は完全キャッシュレスという新たなスタイルです。

5種類の生ビールと3種類のグラスから自由に選んでブレンドでき、注ぎ方も自由自在。ラボの研究员になった気分で、生ビールの可能性を探求してください。

自由度満載なビールブレンド



↑エルラボのロゴ入りグラスは店舗で販売します。

生ビールはアビス プレミアムブラック・琥珀アビス プレミアムアンバー・SORACHI 1984・白穂乃香・エーデルピルス の5種類から、グラスは爽快・芳醇・重厚の味わいたいタイプによって形状の異なる3種類から選ぶことができます。

注ぎ方も液体と泡、混ぜ方などで組み合わせは無限大です。自由自在にあなただけのベストブレンドを見つけてお楽しみください。



—農園直送の果実をビヤカクテルに—

愛媛県・増田農園から直送される旬の和柑橘を使用して、スロージューサーで生搾りした果汁と生ビールをブレンドしたビヤカクテルを作ることができます。

–生ビールの味わいを変えるグラス（3種）の特長をご紹介–

- ◆爽快：ビールが舌の真ん中を通してストレートに喉の奥へ届き、爽快な喉越しを引き立てます。
- ◆芳醇：外広がり飲み口が口先から口全体にビールの味わいを広げ、下膨れの形状によって芳醇なビールの香りを引き立てます。
- ◆重厚：口すぼまりの飲み口が、舌の真ん中から口の奥にビールを運び、重厚なコクを引き立てます。

こだわりのお手軽フードメニュー

フードは、ワンコイン（税込 500 円）で気軽に楽しめる粋なおつまみと、お酒に合う厳選された素材を使用した肴を缶詰にした「K&K 缶つま」（国分グループ本社株式会社オリジナルブランド）シリーズ（税込 700 円）を揃えました。

提供する際の器には、「TRIP WARE（トリップウェア）」（製造・販売：市原製陶株式会社、企画・デザイン：ヨシタ手工業デザイン室）の原料にリサイクル陶土を使用したエシカルなアイテムを採用しています。

PICK UP MENU



巻風ホップソルトのミックснаツツ 500 円（税込）
石巻産ホップと金華塩をメインに2種のハーブがブレンドされた「巻風ホップソルト」をふりかけたミックснаツツ。ホップの苦さとハーブの爽やかさで、ビールが進む一品。
※期間限定メニュー



群馬県産 赤城山麓豚角煮 700 円（税込）
群馬県産「赤城山麓豚」のバラ肉が使用された、特製のたれで柔らかく煮込まれた赤身がとろける一品。
※「缶つま」シリーズは日により販売する商品ラインナップが入替わる場合がございます。

店舗基本データ

店 名：体験型ビヤスタンド L LAB（エルラボ）
営業時間：16：00～22：00（L.O.21：30）
定休日：土・日・祝日
住 所：東京都港区新橋 1-15-5 ペルサ 115 1F
電 話：03-6457-9012
規 模：30 席（すべてスタンディング席）／48.86 ㎡
ホームページ：<https://www.ginzalion.jp/shop/brand/llab/>



**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