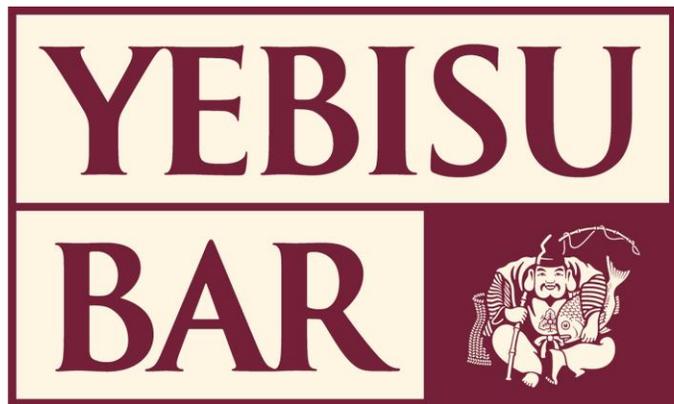


2025年4月14日
25019

【YEBISU BAR】福岡2号店目が ONE FUKUOKA BLDG. にニューオープン！ 「YEBISU BAR ワンビル店」限定メニューも販売

株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・田澤宏之）は、2025年4月24日（木）に開業する福岡・天神の大型複合ビル「ONE FUKUOKA BLDG.（以下、ワンビル）」の地下1階フードホール「iiTO TENJIN」に「YEBISU BAR（エビスバー） ワンビル店」をオープンします。



YEBISU BARとは

YEBISU BARは、エビスの魅力をもっと味わっていただくため、「ALL FOR YEBISU ～エビスの全てが、ここにある。～」をコンセプトにサッポロライオンとサッポロビールがともに構想を重ね、2009年に東京・銀座で誕生したビヤバーです。

多数ラインアップしている表情豊かな味わいの樽生エビスをより楽しんでいただくため、それぞれの特長に合わせたお料理をご用意しており、“エビスと料理のマリアージュ”を体験することができます。

店内は白木調のテーブルや、あびす様にちなんだ意匠を取り入れた「和モダン」を意識した空間になっています。ビールサーバーが立ち並ぶ象徴的な円形カウンターでは、グラスに注がれるエビスの輝きを間近に見ることができ、臨場感とともに特別な気分を楽しめます。

福岡2店舗目の出店

今回出店する「YEBISU BAR ワンビル店」は博多に次ぐ福岡2店舗目のオープンとなります。YEBISU BARの看板メニューでもある国産鶏の唐揚げを「九州産華味鳥」を使用してアレンジするなど、福岡の地元食材を使用したワンビル店でしか味わえないメニューもご用意しています。

店舗データ

店名：YEBISU BAR ワンビル店
開店日：2025年4月24日（木）
住所：〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神一丁目11番1号
ONE FUKUOKA BLDG. 地下1階
電話番号：092-753-5502
営業時間：11：00～23：00
規模：37席（75.83㎡）
ホームページ：[こちら](#)



YEBISU BAR ワンビル店でしか味わえない、福岡の地元食材を使用したお料理や九州ならではの趣向を凝らしたメニューを一部ご紹介します。

九州産
華味鳥
はなみどり

澄んだ空気の中かのびのびと健康的に育てられ、みずみずしく、華やかなピンク色をした肉の色から「華味鳥」と名付けられた九州産の銘柄鶏。

※画像は4個のイメージ写真です。



華味鳥の塩唐揚げ (2個) 620円

旨味豊かで濃厚な味わいの「九州産華味鳥」を使用したこだわりの唐揚げです。



華味鳥の生ハムのたたき 840円

「九州産華味鳥」特有の花のようなピンク色の身としっかりした旨味、歯ごたえを存分に味わえます。

Natural Pig Farm
いきさん牧場

上質な甘みと柔らかい肉質が特長の、糸島の豊かな自然が育てたブランド豚「一貴山豚」のハム・ソーセージを使用しています。



糸島いきさん牧場のソーセージ4種盛合せ 2,480円

「一貴山豚」を使用した個性豊かなソーセージの盛合せです。
(あらびきソーセージ・ピリ辛ビヤソーセージ・ヴァイスヴルスト・ほうれん草とチェダーチーズのソーセージ)



糸島いきさん牧場のハム盛合せ (レギュラー) 1,480円

旨味抜群の「一貴山豚」のハム盛合せ。口に含んだ時のほのかな甘みとくちどけの良さをご堪能ください。

九州・福岡の
名物料理たち

九州・福岡名物の料理をYEBISU BAR風にアレンジしてご用意しています。地元のお客様から観光で福岡を訪れた方にも楽しんでいただけます。



ごまカンパチ 880円

福岡の名物料理「ごまカンパチ」。脂ののったカンパチと、練りごまを加えた特製濃厚ごまソースでお召し上がりください。



九州産鶏の子キン南蛮 1,480円

贅沢に明太子を乗せた、ボリューム満点の九州産鶏の子キン南蛮。九州で親しまれる調味料・ゆず胡椒を使用したタルタルソースでお楽しみください。

※リリース内記載の価格はすべて税込価格です。

以上

この件に関するお問合せは、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