

2012年1月24日



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

12004

再開発が進む東京駅近くに「銀座ライオン」をオープン！ ～現存する最古のビヤホール、銀座七丁目店をイメージしたレトロな雰囲気～

銀座ライオン



株式会社サッポロライオン（本社・東京、社長・山崎範夫）は、2月8日（水）、東京駅丸の内口からすぐ位置する「丸の内オアゾ」内の「丸の内センタービル」に「銀座ライオン」をオープンします。

「銀座ライオン 丸の内センタービル」は、サッポロライオンの基幹店舗である「ビヤホールライオン 銀座七丁目店」のイメージを踏襲したコンパクトなお店です。店内には、モザイクタイル画や照明、天井のデザインなど、「銀座七丁目店」を彷彿とさせるレトロな装飾を施しました。東京駅周辺は、国の重要文化財である東京駅丸の内駅舎の工事など、再開発の進む注目のエリアです。新旧入り混じるこのエリアで、日本のビヤホール文化をお楽しみください。

メニューは、サッポロ生ビールをはじめとした5種類に加え、月替わりの1種類、計6種類の生ビールを常時お楽しみいただけます。料理は人気のビヤホールメニューを手軽に楽しめる小皿で取り揃えました。中でも6種類のグリルソーセージはそれぞれの味わいに特徴があり、ビールとの相性もよくお勧めです。

記

店 名：銀座ライオン 丸の内センタービル店
住 所：〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-6-1
丸の内センタービルB1F

T E L：03-5293-5036

営業時間：月～金 11：30～15：00／17：00～23：00

定休日：土・日・祝

オープン日：2012年2月8日（水）

規 模：39.24坪／64席（内カウンター6席）

平均予算：昼950円／夜2,500円

ホームページアドレス：<http://r.gnavi.co.jp/g029004/>



（裏面もご覧下さい）

ビヤホール文化を継承～至るところに銀座七丁目店の要素を～

現存する最古のビヤホールであり、サッポロライオンの基幹店舗である「ビヤホールライオン 銀座七丁目店」は、創建 78 年の歴史があり、今なお当時の姿のまま多くのお客様から愛される、日本のビヤホールの代名詞ともいえるお店です。このビヤホールの雰囲気をもっとカジュアルに楽しんでもらうことを目的に、今回オープンする「銀座ライオン 丸の内センタービル店」は、銀座七丁目店を彷彿とさせる装飾を施し、永続的な日本のビヤホール文化の継承を目指します。



【「ビヤホールライオン 銀座七丁目店」とは・・・】

昭和 9 年創建から今も当時のままの姿を残す「現存する日本最古のビヤホール」として多くのお客様からご愛顧いただいているお店。
7.5mの高い天井と 280 席を有する店内は開放的。
入口から見て正面の大きなガラスモザイク壁画は、当店のシンボル。

メニュー～生ビールとソーセージの組合せがおすすめ！～



シックなカウンターで注ぐ生ビールは、銀座ライオンの伝統技術と徹底した品質管理で提供する自慢の 1 杯。「サッポロ生ビール(S サイズ 550 円)」をはじめとした 5 種類と、いろいろ楽しめる月替わり 1 種の、計 6 種類の生ビールを常時お楽しみいただけます。

料理は、生ビールと相性抜群の人気ビヤホールメニューを約 40 種類ご用意しました。全て小皿でのご提供のため、おひとり様でも気軽にお立ち寄りいただけます。中でも「かごしま純粋黒豚ソーセージ」をはじめとする 6 種類のグリルソーセージ (各 380 円) は、ジューシーで香ばしく食欲をそそります。

ランチタイムは、ボリュームある 4 種類の「鉄板ジューシーハンバーランチ」など、リーズナブルで充実したメニューを取り揃えます。

<ピックアップメニュー>

- ・北海道“中札内産”枝豆 (400 円)
- ・銀座ライオンのチキン唐揚げ (630 円)
- ・ジャーマンポテトのチーズ焼き (650 円)
- ・黒ビール風味に焼き上げたアイスパイン (1,380 円)

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