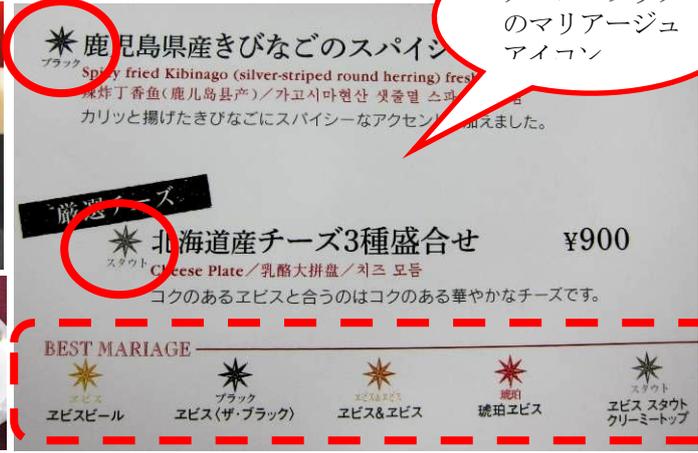


メニューの特徴～エビスと料理のマリアージュ～



メニューブック
のマリアージュ
アイコン

「エビス」と一口に言っても、エビスビール、エビス<ザ・ブラック>、琥珀エビス、エビススタウト クリーミートップと種類があり、表情豊かな味わいを持つラインナップが揃います。このエビスの個性をより際立たせて楽しんでいただくために、「エビスと料理のマリアージュ」をコンセプトに、それぞれの特徴に合わせた料理を提供します。国産食材を中心に産地にこだわった料理は、メニューブック上でも各エビスのアイコンがつけられ、マリアージュを分かりやすく提案しています。

ちょっと贅沢なビヤカクテル～女性を中心に大人気～



女性をはじめ「ちょっとビールは苦手」というお客様にも、エビスビールの美味しさを味わっていただけるように、各エビスビールを使用したカラフルなエビスバーオリジナルの「ビヤカクテル」を常時7種類ご用意しており、大変好評をいただいています。

風情とモダンが混じり合う空間～和モダン～

店内はエビスのブランドカラーであるエンジ色を基調とし、白木風のカウンターや日本の伝統工芸「アジロ網」を表現したモザイクタイルなど「和」を感じるものを取り入れた「和モダン」を表現しています。

ドラフトタワーが立ち並ぶ円形の大型カウンターでは、目の前でグラスに注がれるエビスの色合いや輝きを見ながら臨場感とともにエビスを楽しめます。中央の柱に据えられた多岐す様よりもたらされる福が、お客様へと広がる波紋をイメージした天井のデザイン、それを囲むように配置された席で「宴」を楽しんでいただけます。「宴」により結ばれる人の「縁」とエビスの技術と伝統の「演」が広がる空間は、心穏やかに落ち着ける雰囲気となっています。

参考～飯田橋・水道橋の店舗～

■エビスバー 神楽坂店

住 所：東京都新宿区神楽坂2-6

PORTA 神楽坂 2F

※最寄駅「飯田橋駅」

T E L : 03-5225-6080

営業時間：月～金 11：30～15：00 / 17：00～23：00

土 11：30～23：00

日・祝 11：30～22:00

■エビスバー 東京ドームシティ店

住 所：東京都文京区後楽1-3-61

黄色いビル 2F

※最寄駅「水道橋駅」

T E L : 03-5804-8878

営業時間：月～土 11：30～23：00

日・祝 11：30～22:30

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