

ビヤホール「銀座ライオン」 K I T T E 博多に 4 月 21 日 (木) オープン！ 明太子を使用した K I T T E 博多店限定メニューもご用意 ～22 年の時を経て、博多に「銀座ライオン」を出店～

「Joy of Living－生きている喜びの提供－」を企業理念に、ビヤホール・レストランなどを運営している株式会社サッポロライオン(本社・東京都中央区、社長・刀根義明)は、福岡県・JR 博多駅博多口側に 2016 年 4 月 21 日 (木) にグランドオープンする新商業ビル「K I T T E 博多」の 9 階レストランフロアに、当社主要ブランド「銀座ライオン」を、施設開業と同日にオープンします。



※外観イメージパース

★美味しい生ビールを求めて日常使いできるビヤホール「銀座ライオン」

「銀座ライオン」は、東京をはじめ、北海道、宮城、愛知、大阪、京都などのビジネス街や繁華街にて、多くのお客様から「美味しい生ビールが飲める日常使いの店」としてご利用いただいているビヤホールです。この度オープンする「銀座ライオン K I T T E 博多店」においても、ショッピングなどで博多駅を利用される方々、近隣にお勤め・お住まいの方々、ご家族などに、「美味しい生ビール」と「ビールに合う料理」をはじめ豊富な食事メニューを提供し、寛ぎと憩いのひとときを過ごしていただけるお店を目指します。

なお、昭和 28 年(1953 年)4 月に、博多エリア 1 号店「博多ライオン」が誕生しました。同店は昭和 47 年(1972 年)12 月に閉店し、その後中洲に昭和 55 年(1980 年)1 月から平成 3 年(1991 年)12 月まで、またマリゾンに平成元年(1989 年)3 月から平成 6 年(1994 年)9 月まで「銀座ライオン」を営業していました。この度の「銀座ライオン K I T T E 博多店」は 22 年ぶり※の開店となります。

※別途、平成 4 年(1992 年)2 月から平成 6 年(1994 年)8 月までフランチャイズチェーン店がありました。

【店舗データ】

店 名：銀座ライオン K I T T E 博多店
住 所：福岡県福岡市博多区博多駅中央街 9-1 K I T T E 博多 9F
電 話：092-433-3022
オープン日：2016 年 4 月 21 日 (木)
営業時間：11：00～23：00 (ランチ L.O.14：30/ディナー L.O.22：30)
規 模：61.15 坪 / 108 席 (全席禁煙)
平均予算：昼 900 円、夜 3,000 円
ホームページ：<http://r.gnavi.co.jp/mr0g5skw0000/> (ぐるなび・4 月 12 日開設予定)

【ピックアップメニュー】

■ K I T T E 博多店限定メニュー

※下記以外にも「K I T T E 博多店」限定メニューをご用意しています。



★博多もつ焼き鉄板
~ぷるぷる丸腸~
(850 円)

ぷるぷるな丸腸をジュージューと焼き上げた、濃厚な味わいの、生ビールにぴったりなおつまみメニューです。
(ディナータイムメニュー)



★明太子の出来立てレアスモーク
(620 円)

博多名物・明太子をスモークしました。レアなので口の中でふわっとほぐれ、芳ばしい香りが広がります。
(ディナータイムメニュー)



★炙り明太子といくらのクリームパスタ
(1,180 円)

博多名物・明太子といくらをのせた、彩りが鮮やかなクリームパスタ。大葉の味わいと香りがアクセントです。
(ディナータイムメニュー)



★キッズプレート
(602 円)

ご家族でご利用いただくことがとても多い「銀座ライオン」。お子様にも喜んでいただけるプレートをご用意しています。
(終日販売メニュー)

■伝統の抽出技術「一度注ぎ」による生ビール

「銀座ライオン」では、伝統的な生ビールの抽出技術「一度注ぎ」※に最もこだわっています。グラスに生ビールを一気に注ぎ切り、美しく仕上げるには高度な技術が必要です。「一度注ぎ」による生ビールは、余分な炭酸ガスがなく、自然に湧き上がるやわらかな泡と、苦味が少なく飲み口が軽くスムーズな味わいが特徴です。

「サッポロ生ビール黒ラベル」をはじめ、7 種類の生ビールを楽しめます。

※一部、「一度注ぎ」ではなくその種類に適した注ぎ方をする生ビールもあります。

★サッポロ生ビール黒ラベル (小グラス 550 円、中ジョッキ 780 円、他)

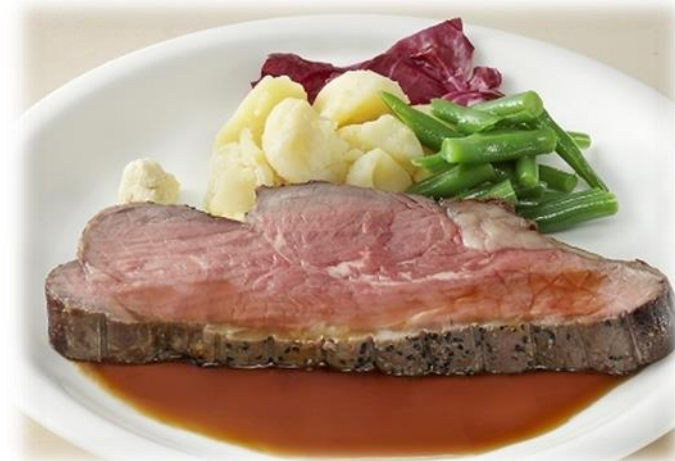
★エビス生ビール、エビス プレミアムブラック、エビス&エビス
(小グラス 550 円、中ジョッキ 750 円、他)

★琥珀エビス (小グラス 600 円、中ジョッキ 790 円、他)

★エビス スタウト クリーミートップ (グラス 670 円) ★エーデルピルス (グラス 650 円)



■ビヤホールの人気メニュー



★銀座ローストビーフ<時間・数量限定販売>
(スモールカット 1,180 円~)

厳選したサーロインを、遠赤外線では香ばしく焼き上げ、中はしっかりと柔らかくジューシーな味わいに仕上げました。「銀座ライオン」の名物料理として受け継ぎ続けてきた伝統の一皿です。ソースは、和風ソースとグレービーソースからお選びいただけます。



★チキンの唐揚げ (880 円)

基幹店舗「ビヤホールライオン 銀座七丁目店」の代々調理長に受け継がれてきた秘伝のタレで味付けした「チキンの唐揚げ」です。生ビールとの相性にこだわった少し濃いめの味付けで、ジューシーさを感じられるちょっと大ぶりのお肉をサクッとした衣が包み込む、「銀座ライオン」の看板商品です。

※本リリース掲載価格は全て税抜価格です。

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 : sln.kouhou@sapporo-lion.com
一般の方	お客様相談センター TEL : 0120-848-136