

## 東京の新たな玄関口、都市開発事業が進むビジネス街・品川に 生ビール好きオフィスワーカーの憩いの場 **ビヤホール「銀座ライオン」がオープン！**

「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、品川駅港南口に位置する物販・飲食店舗、ホール等を複合した超高層ビル・品川インターシティのショップ&レストラン棟地下1階に、3月13日（金）、ビヤホール業態「銀座ライオン」をオープンします。



※イメージ写真（秋葉原ラジオ会館店）



日本を代表する大手企業が集結する品川エリアは、品川駅から京浜急行電鉄で羽田空港へ、東海道新幹線で名古屋・新大阪へのアクセスもよく、東京の新たな玄関口として期待されるビジネス街です。さらに東京オリンピックに合わせた開業を予定している山手線品川駅～田町駅間の新駅設置や2027年を目指した品川駅～名古屋駅のリニア中央新幹線計画など、さまざまな都市開発事業が進む、注目度の高いエリアとなっています。

「銀座ライオン」は、銀座・新宿・渋谷・大手町などのビジネス街や繁華街において、近隣オフィスワーカーをはじめ多くのお客様から「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 品川インターシティ店」においても、近隣オフィスワーカーや出張で品川駅を利用される方々、近隣にお住まいの方々などに、「美味しい生ビール」と「ビールに合う料理」を提供し、寛ぎと憩いのひとときを過ごしていただけるビヤホールを目指します。

### ■店舗データ

店名：銀座ライオン 品川インターシティ店

住所：〒108-0075 東京都港区港南 2-15-2 品川インターシティ B1F

電話：03-5461-7836 ※3月6日より

オープン日：2015年3月13日（金）

営業時間：月～木 11：30～14：30／17：00～22：30

金 11：30～14：30／17：00～23：00

土 12：00～22：00

定休日：日・祝

規模：60.59坪 / 110席（個室6～30名）、他テラス12席

平均予算：昼1,000円、夜3,000円

URL：<http://r.gnavi.co.jp/g161001/> ※3月6日より

## ■内装

当店は、銀座で80年以上の歴史を持つ「ビヤホールライオン 銀座七丁目店」をモチーフとし、天然石を使用し再現したモザイク壁画や赤レンガの壁、緑色タイルの太い柱、葡萄をイメージしたカラフルな照明器具など、レトロな装飾を施すことで「昭和ノスタルジー」な雰囲気を感じていただけます。

店内で存在感を放つのはビールサーバーが並ぶ大型のドリンクカウンターです。サッポロライオン伝統の生ビール抽出技術「一度注ぎ（いちどつぎ）」と徹底した品質管理によって、お客様に最高の一杯を提供します。

## ■ピックアップメニュー

### <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。

王道の「サッポロ生ビール」をはじめ、8種類の生ビールを楽しめます。

- ★サッポロ生ビール 小グラス(430ml)570円、大ジョッキ(800ml)980円
- ★エビス生ビール 小グラス(420ml)650円、大ジョッキ(630ml)950円
- ★エーデルピルス オリジナルグラス(380ml)650円
- ★白穂乃香 オリジナルグラス(350ml)760円



### <人気メニュー>



#### ★銀座ローストビーフ<時間・数量限定販売>

レギュラーカット 1,980円、スモールカット 1,180円

こだわりのサーロインを厳選し、遠赤外線の外は香ばしく焼き上げ、中はしっとりと柔らかくジューシーな味わいです。ビヤホール「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。



#### ★ソーセージ5種盛合せ 2,480円

生ビールのお供に外せないのが「ソーセージ」。銀座ライオンでは、ガーリックフランク、ペッパーソーセージ、クノブラ、チョリソー、白ソーセージと5種類の味わいを楽しめます。



#### ★アイスバイン（豚すね肉の柔らか煮） 2,380円

ドイツの伝統料理「アイスバイン」。骨付きの豚すね肉をまるごと煮込み、箸でもくずれるほどに柔らかく仕上げています。煮込む前に塩漬にし、豚肉の美味しさを引き出しています。ザワークラウトや野菜、ソーセージとともに温かいお鍋で提供します。

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