

ニュー エ ビ ス プレミアム ラウンジ
『NEW YEBISU PREMIUM LOUNGE』期間限定オープン！
 ～満開の桜を眺めながら、新しいエビスビールと特別なお料理で、「この上ない、ひととき」を～



NEW YEBISU PREMIUM LOUNGE イメージ

サッポロビール(株)は、100 年プレミアムブランド「エビスビール」をクオリティアップし、2016 年 3 月 15 日より発売します。エビスビールは、1890 年の誕生以来、その味と技術を磨き続け、日本のビール史を牽引してきました。ドイツビール純粋令 500 周年を迎える本年、「麦芽・ホップ・酵母」の細部にまでこだわり、香味バランスを追求することで、エビスビールに大切な「コク」をより深く、より上質にクオリティアップします。

そして、新しくなったエビスビールをいち早く体験していただける『NEW YEBISU PREMIUM LOUNGE』を、2016 年 3 月 10 日(木)～13 日(日)までの 4 日間、「東京ミッドタウン アトリウム」にて期間限定オープンします。

『NEW YEBISU PREMIUM LOUNGE』は、世界的なプラントハンター西畠清順氏がこの日のために手がけた満開の桜(ケイオウザクラ、エドヒガンザクラ)の木の下で、日本のどこかで数日だけオープンするプレミアムな野外レストラン「DINING OUT」プロデュースのもと広尾「ア・ニュー ルトゥルヴェ・ヴー」の下野昌平シェフが生み出した、新しいエビスビールと至高のマリアージュを奏でる“プレミアムなおつまみメニュー”をお楽しみいただけます。また、クリスタルのラグジュアリーブランド、バカラの「エビスロゴ入り バカラ ビアタンブラー」で新しくなったエビスビールをご堪能いただけます。満開の桜を眺めながら、特別なお料理と新しいエビスビールで、「この上ない、ひととき」をお過ごしください。

尚、このラウンジでのエビスビールの売上金の一部は東北の被災地の支援金として寄付いたします。

【『NEW YEBISU PREMIUM LOUNGE』開催概要】

- 【店 舗 名】 NEW YEBISU PREMIUM LOUNGE
- 【場 所】 東京ミッドタウン アトリウム（住所：東京都港区赤坂 9-7-1）
- 【期 間】 2016 年 3 月 10 日（木）～13 日（日）までの 4 日間
- 【時 間】 ・3 月 10 日（木） 18:00～21:00
・3 月 11 日（金） 17:00～21:00
・3 月 12 日（土） 11:00～21:00
・3 月 13 日（日） 11:00～19:00

開店および閉店時間は毎日異なりますのでご注意ください。

エビスビール



300 円（税込）

おつまみ



穴子のフリット

～スイートセロリとエビスの香り～

500 円（税込）



アグー豚のテリーヌ

～ビバーチのヴィネグレット添え～

500 円（税込）



魚介と生ハムのジュレのカクテル

500 円（税込）



フォワグラとスペルト小麦のリゾット

1500 円（税込）

数に限りがございますので、無くなり次第終了とさせていただきます。

プロフィール

DINING OUT（ダイニングアウト）

「日本に眠る愉しみをもっと。」をコンセプトに、毎回、日本のどこかで数日だけオープンするプレミアムな野外レストラン。一流の料理人がその土地の食材を新しい感覚で切り取った料理を、その土地を最も魅力的に表現できる場所と演出とともに、五感すべてで味わうことができる。

2012 年 10 月に佐渡でスタートし、2016 年 3 月の尾道開催で 8 回を数える。



下野 昌平（しもの しょうへい）

広尾のフレンチレストラン「ア・ニュ ルトゥルヴェ・ヴー」オーナーシェフ。1973 年、山口県生まれ。フランス・ロアンヌの【トロアグロ】や【タイ・ユヴァン】で肉部門のシェフ、ソーシエに抜擢され、研鑽を積む。2009 年より広尾「ア・ニュ ルトゥルヴェ・ヴー」をオープン。ミシュランガイドでも 1 つ星を獲得する等、日本を代表する人気レストラン。



西畠 清順（にしはた せいじゅん）

そら植物園 代表。プラントハンター。1980 年生まれ。幕末より 150 年続く、植物卸問屋「株式会社 花宇」5 代目。国内外を旅し、収集・生産する植物は数千種類にものぼる。海外のプロジェクトも含め、年間 2,000 件を超える案件に応えている。2012 年より、ひとの心に植物を植える活動“そら植物園”をスタート。様々な企業・団体・個人と植物を使ったプロジェクトを多数進行中。



以上