

今年もエビスが一足早く“旬”を運ぶ！

『旬×YEBISU PREMIUM LOUNGE ～spring～』期間限定オープン！

～旬の食をエビスで愉しむ、この上ない幸せなひとときを満開の桜の木の下で満喫～



《旬×YEBISU PREMIUM LOUNGE～spring～ イメージ》

サッポロビール(株)は、エビスビールと一緒に旬の食を愉しみ、この上ない幸せなひとときを多くの人と共有していただくべく『旬×YEBISU PREMIUM LOUNGE ～spring～(シュン エビス プレミアム ラウンジ ～スプリング～)』を2017年3月10日(金)～12日(日)の3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。

『旬×YEBISU PREMIUM LOUNGE ～spring～』は、世界的なプラントハンター西島清順氏が特別にプロデュースした満開の桜(ケイオウザクラ)を眺めながら、旬の食材を使ったお料理とエビスビールを堪能し、視覚と味覚で“旬”を感じることができる空間です。

提供されるお料理は、フランスを代表するシェフ、ジョエル・ロブション氏が手掛ける「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」のオリジナルメニューです。この季節ならではの旬の食材を使い、素材の持つクオリティを引き出したシンプルフレンチを存分にお楽しみください。

また、より自然感を味わっていただくため、“素材感を大切に、家具素材の持ち味を十二分に活かす”をコンセプトに家具を製作している「TRUCK」のインテリアを起用。全身で“旬”を愉しんでいただけるアイテムを揃えました。

特別なお料理とエビスビールで旬を愉しみ、この上ない幸せなひとときをぜひ大切な人とお過ごしください。

【『旬×YEBISU PREMIUM LOUNGE ～spring～』開催概要】

- 【店 舗 名】 旬×YEBISU PREMIUM LOUNGE ～spring～
(シュン エビス プレミアム ラウンジ～スプリング～)
- 【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】 2017年3月10日(金)～12日(日)までの3日間
- 【時 間】 ・3月10日(金) 17:00～21:00
・3月11日(土) 11:00～21:00
・3月12日(日) 11:00～19:00
※開店および閉店時間は各日異なりますのでご注意ください。

《メニュー》

■エビスビール



¥300 (消費税込)

■エビス マイスター



¥300 (消費税込)

■料理

CANAPÉS et CROISSANTS

CANAPÉS and CROISSANTS

カナッペ 2種 と プチクロワッサン 2種

LE FOIE GRAS

fondant servi avec une gelée de porto

Duck Liver mousse glazed with a red Port Wine reduction.

フォワグラのムース ポルト酒風味のカナッペ

LE JAMBON CRU

“ Iberico ” escorté d’ un pain toasté à la tomate

Iberico ham served with a tomato toasted bread.

イベリコの生ハムとトマトのカナッペ

PETIT CROISSANT À L’ ANCHOIS

Anchovy flavored croissant.



アンチョビとバジルのクロワッサン

PETIT CROISSANT AU FROMAGE

Cheese flavored croissant.

チーズとハムのクロワッサン

¥800 (消費税込)

LE TARTARE DE SAUMON “ORA KING”

servi avec un toast au safran

“ Ora King “ Salmon tartar with crispy saffron toast.

ニュージーランド産 オーラキングサーモンのタルタル、
カリカリに焼き上げたサフラン風味のトーストと一緒に



¥800 (消費税込)

LE KATSUO

avec un fondant d’ avocat acidulé à la gelée de tomate

“KATSUO” served on a avocado mousse topped with tomato jelly.

鰹のマリネ、アヴォカドのフォンダンにクリアーなトマトのジュレをあしらって



¥1,200 (消費税込)

LA JOUE DE BŒUF

mitonnée à la bière avec des légumes de saison et pomme purée

Braised OX Cheek with Yebisu beer

accompanied with seasonal vegetables and mash potatoes.



牛頬肉を“エビスビール”でミトネにし、季節の野菜とジャガイモのピューレを添えて

¥1,500 (消費税込)

《プロフィール》

■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「花宇」の 5 代目。
国内外を旅し、収集・生産する植物は数千種類にもものぼる。
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じている。
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・個人と植物を用いたプロジェクトを多数進行中。



■LA TABLE de Joël Robuchon (ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション)

「世紀最高の料理人」と言われ、今も尚、世界の美食家からの賞賛を一身に受け、
料理界をリードし続けているジョエル・ロブション氏が手掛けるレストラン。
ロブションのシンプルフレンチをより身近にお楽しみください。



■TRUCK (トラック)

TRUCK は 1997 年、黄瀬徳彦と唐津裕美がはじめた家具屋です。
流行に流されず、自分たちが欲しいと思う家具。
木、革、鉄など、それぞれの素材感を大切に、
奇をてらわず、長く使える家具を作っています。
家具だけでなく、そこにある空気感も大切にしたいから、卸はせず、
自分たちの目の届く範囲で販売しています。

以上