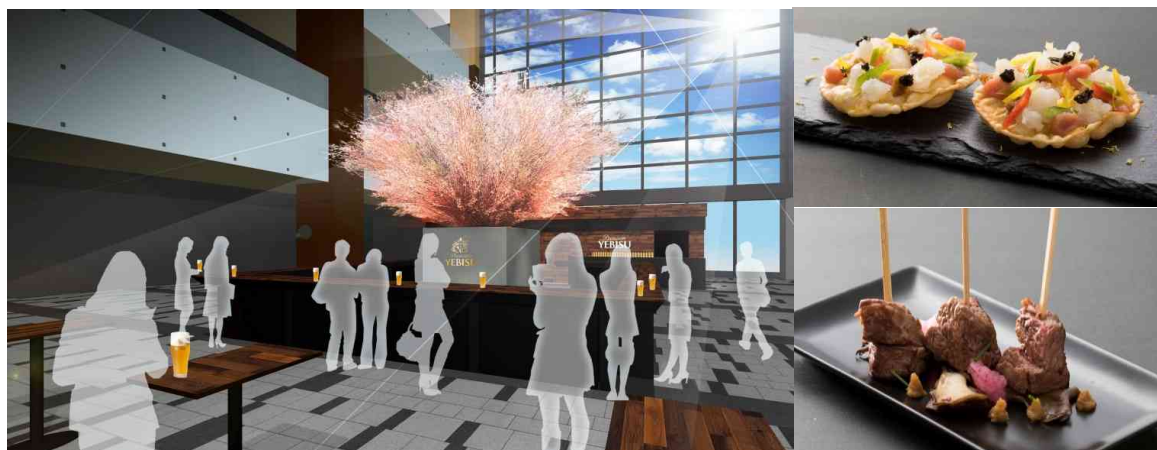


今年もエビスが一足早く“旬”を運ぶ！

『桜と、エビスと。YEBISU premium lounge』期間限定オープン！

～満開の桜と特別な料理をエビスビールとともに楽しむ、この上ない幸せなひととき～



サッポロビール(株)は、エビスビールと一緒に旬の食を楽しむ、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、『桜と、エビスと。YEBISU premium lounge (さくらと、エビスと。エビス プレミアム ラウンジ)』を3月9日(金)～11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。

『桜と、エビスと。YEBISU premium lounge』は、そら植物園(株)代表取締役 西畠清順氏が特別にプロデュースした満開の桜(エドヒガンザクラ)を眺めながら、旬の食材を使った特別な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、「ミシュランガイドバルセロナ」で2013年から2018年まで5年連続1つ星として掲載された、地中海風創作日本料理「Koy shunka」監修のオリジナルメニューです。日本初進出となる「Koy shunka」の和食をより身近にお楽しみいただけます。

特別な料理とエビスビールで旬を楽しむ、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。

記

【店舗名】桜と、エビスと。YEBISU premium lounge

(さくらと、エビスと。エビス プレミアム ラウンジ)

【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】2018年3月9日(金)～11日(日)までの3日間

【時間】・3月9日(金) 17:00～21:00

・3月10日(土) 11:00～21:00

・3月11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。

ラストオーダーは各日閉店の30分前とさせていただきます。

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

鶏肉とタケノコのバジルフリット



¥800 (消費税込)

マグロとカボチャのエスカベツェ



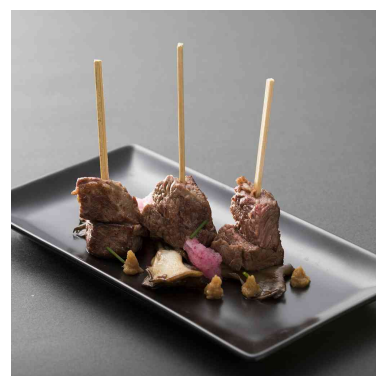
¥800 (消費税込)

鯛とたらこのエスケシャーダ



¥800 (消費税込)

ピンチョ de 牛肉のエビスビール漬け焼き



¥1,000 (消費税込)

プロフィール

西島 清順 (にしはた せいじゅん)

1980年10月29日生まれ。兵庫県出身。そら植物園(株)代表取締役。
21歳より日本各地・世界各国を旅してさまざまな植物を収集するプラントハンターとしてのキャリアをスタート。年間250トンもの植物を輸出入し、日本はもとより海外の植物園、政府機関、企業、貴族や王族などに届けている。2012年、“ひとのところに植物を植える”活動・そら植物園を設立。植物に関するさまざまなプロジェクトの依頼を各地で実現し、日本の植物界の革命児として反響を呼んでいる。



Koy shunka (コイ シュンカ)

「ミシュランガイドバルセロナ」で2013年から2018年まで
6年連続1つ星として掲載された、地中海風創作日本料理レストラン。



以上