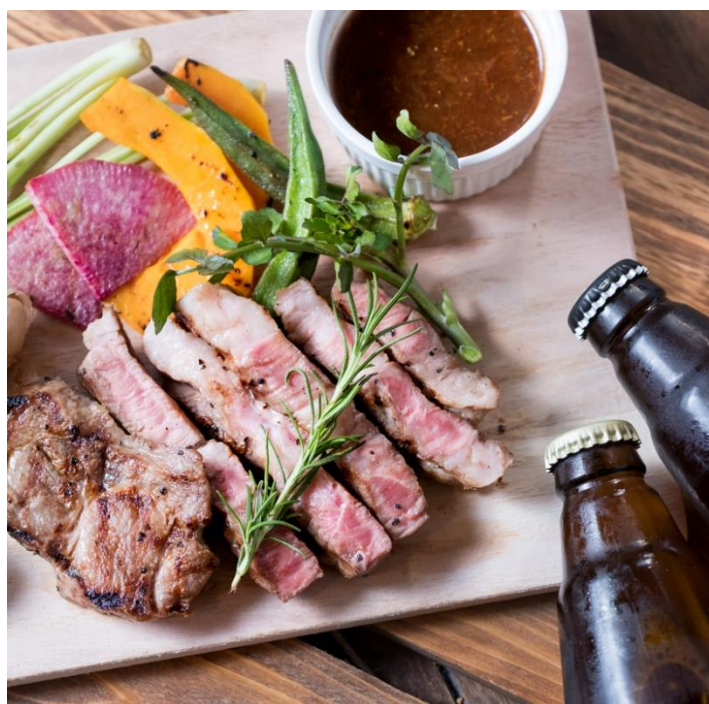


恵比寿で、太陽の恵みを浴びた沖縄食材を味わう 『琉球バル かりゆし食堂』グランドオープン！

～ 沖縄のカフェをイメージした店内で島野菜、アグー豚、クラフトビール ～

株式会社 Globridge (グロブリッジ、本社：東京都港区赤坂、代表取締役：大塚 誠) は、創作琉球料理と沖縄産のクラフトビールを提供する『琉球バル かりゆし食堂』恵比寿店を、2017年2月1日(水)にリニューアルオープンいたします。

沖縄の定番メニューはもちろんのこと、アジア料理と融合した当店オリジナルの創作料理は、女性の美と健康をテーマとしております。沖縄から空輸された新鮮な島野菜、アグー豚、クラフトビールを当店でお楽しみください。



■頭数が少なく、とても貴重な「沖縄アグー豚」

アグーの肉質は、霜降り肉で脂身に甘みと旨みがあり、一般的に市販されている豚肉に比べて肉質が優れていると評価されています。うまみ成分であるグルタミン酸が通常の豚に比べて多く、疲労回復効果も期待できます。

旨み溢れるアグー豚を使った「アグー豚のしゃぶしゃぶ」1人前 1,380円(税抜・2人前からは、お肉をしゃぶしゃぶした後、クレソン・ケール・モロヘイヤ・ホワイトセロリなど7種類以上の野菜をお肉で挟み、自家製のレモンガラスポン酢とパクチーでお召し上がりください。

美容効果と旨みを兼ね備えた女性におすすめの一品です。

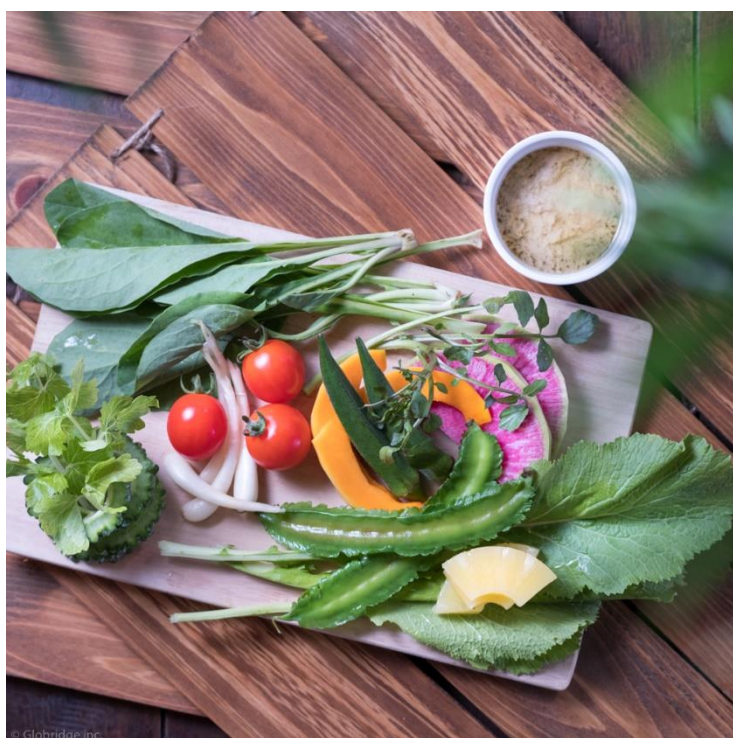
■沖縄産 クラフトビール

沖縄県産のクラフトビールを“瓶”にこだわり数種類、取り揃えました。

ネーミングからインパクトのある「GOYA DRY(ゴーヤドライ)」 950 円(税抜)は、原材料はもちろんゴーヤ。ゴーヤとビールの苦みが口いっぱいに広がります。ほのかに香るゴーヤは、後味がスッカリしています。

18 世紀ロンドンで生まれた濃色系エール「星空のポーター」900 円(税抜)は、まろやかで飲みごたえのある黒ビールです。小麦麦芽と沖縄県産シークワサーの絶妙な酸味が味わえる「シークワサーホワリエール」900 円もご用意しております。

創作琉球料理と沖縄のクラフトビールのハーモニーをお楽しみください。



■沖縄の太陽をたっぷり浴びた“島野菜”を空輸で

島ニンジンやタイモ、島ダイコンなど、冬の時期に旬を迎える“島野菜”。亜熱帯地域のサンサンと降り注ぐ太陽を浴びた島野菜は、味や色合いが濃く、ビタミンやミネラルを豊富に含んでいます。

当店では、沖縄から空輸で直送される島野菜を多数使用しています。中でも、「おばあ島野菜のバーニャカウダ」1,090 円(税抜)、「いろいろ島野菜のピクルス」590 円(税抜)、今が旬のシカクマメを使った「バナナとシカクマメ、パクチーのサラダ」750 円(税抜)は、たっぷり島野菜をお楽しみいただけます。

※香那ホールセールから仕入れた「安心・安全」な島野菜を使用しております。

■2名様からの個室を用意

沖縄カフェをイメージした『琉球バル かりゆし食堂』。至る所に置かれた“沖縄小物”が恵比寿に居ながらも、沖縄の雰囲気を感じていただけます。

デートや女子会にも嬉しい2名様～8名様個室は、ご利用のシーンに応じてお使いいただけます。



■500 円～のお得ランチ



『琉球バル かりゆし食堂』では、家族やオフィスワーカーが楽しめるように、ランチメニューも充実しています。

伝統的な沖縄料理を中心としたランチメニューは 500 円から、お楽しみいただけます。

【一部メニュー】		
・唐揚げプレート	500 円	
・沖縄そば	650 円	
・ゴーヤチャンプルー定食	850 円	
・ラフテー丼	850 円	
・タコライス	900 円	すべて税込



一番人気の「ゴーヤチャンプルー定食」は、関東の方にも馴染みやすいよう、通常は塩ベースの味付けをあえて醤油ペースで提供しております。

最大 40 名様までご利用いただける店内は、デート・女子会・宴会など様々なシーンでご利用いただけます。

ぜひ『琉球バル かりゆし食堂』で、創作琉球料理と沖縄のクラフトビールをお楽しみください。
スタッフ一同、心を込めた料理と笑顔でお客様をお迎えいたします。

琉球バル かりゆし食堂 恵比寿店

■URL	https://tabelog.com/tokyo/A1303/A130302/13172140/
■所在地	東京都渋谷区恵比寿西 1-8-10 木村ビル 3・4 階
■電話番号	03-6455-0266
■営業時間	17:00～23:00
■席数	40 席
■定休日	無休(年末年始を除く)



株式会社 Globridge は 2008 年 9 月に創業してから国内 68 店舗(内 1 店舗はフランチャイズ店)、海外 4 店舗を展開しており、各店が〃お客様のニーズに応じて独自のサービスを提供する〃=「SCM(Store Change Management)」を推進しています。また、経営理念として「企業家輩出」、事業の目的に「食業維新」を掲げ、安全で安心な食材を美味しく提供することを目指しています。

<株式会社 Globridge 会社概要>

■会社名	: 株式会社 Globridge (グロブリッジ)
■所在地	: 東京都港区赤坂 3 丁目 11 番 3 号 赤坂中川ビルディング 2 階
■電話番号	: 03-6277-8475
■代表者	: 代表取締役 大塚 誠
■事業内容	: 飲食店の経営、コンサルティング、プロデュース
■店舗数	: 東京・埼玉・神奈川・千葉・大阪・京都・兵庫 計 68 店舗(2017 年 2 月 1 日時点)
■設立	: 2008 年 9 月
■URL	: http://www.globridge.co.jp/



<プレスリリースの問い合わせ> 広報チーム 鈴木一美 TEL: 070-1464-1474(直通) Mail: pr@globridge.co.jp