



## 夏季限定“3種の炙り肉寿司”とフォトジェニックな“ふわモコ SAKE レモンサワー” 日本酒バル 蔵のや 新橋

～ 目の前で炙る！牛タン・馬肉・ウニとローストビーフ 3種の肉寿司 ～

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)が運営する、日本酒と和食をベースとした創作料理を提供する『日本酒バル 蔵のや』新橋では、お客様の目の前で仕上げる「3種の炙り肉寿司」と、フォトジェニックな「ふわモコ SAKE レモンサワー」を2017年7月19日から同年8月末までご提供いたします。



### ■3種の炙り肉寿司

一般的に米酢で作る寿司飯を、肉と相性の良いバルサミコ酢で作りました。仕上げにお客様の目の前で、肉寿司をバーナーで炙ります。付け合わせのワサビ・塩・ネギと共に、お召し上がりください。

- 1) **トロトロ牛タン寿司** お箸でも簡単に切れる牛タンは、野菜と日本酒で3時間以上、トロトロになるまで煮込みました。
- 2) **霜降り馬肉寿司** 群馬県産の霜降り馬肉は、表面をサッと炙り余分な脂を落とすことで、さっぱりとした味わいに仕上げました。
- 3) **ウニとローストビーフ寿司** 定番のウニとローストビーフ。しっとりとした国産牛のローストビーフに濃厚なウニを合わせました。

夏季限定でご提供する『日本酒バル 蔵のや』オリジナル「3種の炙り肉寿司」1,199円(税抜)を、ぜひお試しください。

### ■夏酒で作った“ふわモコ SAKE レモンサワー”

可愛らしいフォルムが特徴のフォトジェニックな「ふわモコ SAKE レモンサワー」799円(税抜)。トレンドに敏感な女子に喜んでいただけるよう、女性スタッフが考案いたしました。

自家製はちみつ漬けレモンにフレッシュなレモンと限定の夏酒を合わせた、新感覚のレモンサワー。

日本酒はレモンを入れることで爽やかな飲み口になるため、日本酒が苦手な方でもお楽しみいただける一杯です。





清涼感あふれるみずみずしい味わいの夏酒で作った「ふわモコ SAKE レモンサワー」799 円(税抜)

【夏酒 銘柄一例】

1. 玉川 Ice Breaker(アイスブレイカー)  
純米吟醸 無濾過生原酒 木下酒造(京都府)
2. 山形正宗 夏ノ純米 花火ラベル 夜の部  
純米酒 水戸部酒造(山形県)
3. 愛宕の松 ひとめぼれ ひと夏の恋  
純米吟醸 新澤醸造店(宮城県)
4. 天吹うとら DRY 冷庭(ヒヤガーデン)  
特別純米酒 天吹酒造(佐賀県)
5. くどき上手 おしゅん  
発泡性清酒 亀の井酒造(山形県)

限定酒の夏酒は、仕入れ状況により提供する銘柄が変更になります。詳しくはスタッフまでお問合せください。



### 「ふわモコ SAKE レモンサワー」の作り方

自家製のはちみつ漬けレモンとフレッシュなレモンを入れたグラスに夏酒を注ぎます。

まるで雲のような、ふわふわの“わたあめ”を乗せてから、最後にソーダを注ぎます。

ソーダを注ぐと自然に“わたあめ”が溶け出し、ほんのり甘みが加わります。

### 「ふわモコ SAKE レモンサワー」も楽しめる

#### 【日本酒 時間無制限 飲み放題】

『日本酒バル 蔵のや』の日本酒飲み放題は、約 35 種類もの銘柄を時間無制限(金・祝前日は 2 時間制)でお楽しみいただけます。

限定の夏酒や日本酒カクテルも含んだ充実のラインアップ

#### 日本酒 時間無制限 飲み放題 概要

料金 : 3,000 円(税抜)

時間 : 17:00~23:30 (Lo. 30 分前)

土~木(祝前日を除く) 営業時間内無制限

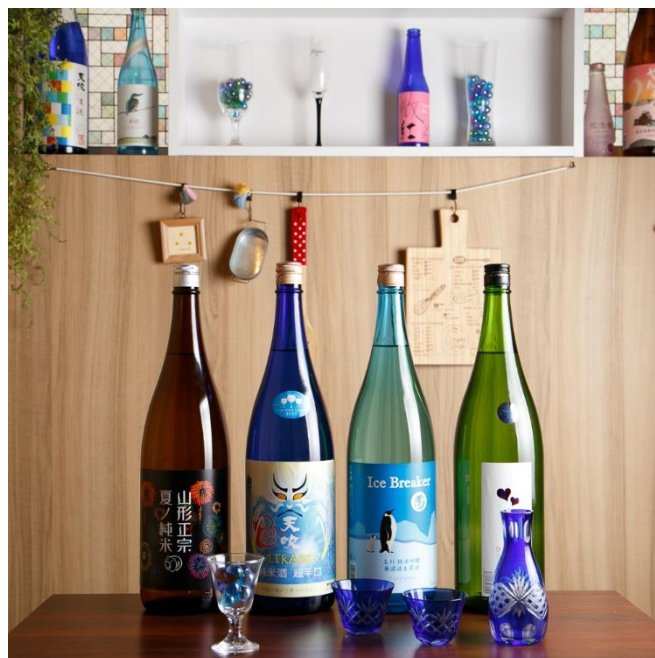
金・祝前日 2 時間制

※ふわモコ SAKE レモンサワーはお 1 人様 1 杯までです。

※日本酒・日本酒カクテルは、季節・仕入れ状況により提供する銘柄が変更になります。

※お通し代 500 円(税抜)を別途頂戴しております。

※1 日 3 組限定のプランです。





## ■馬肉の3種盛り合せ

馬肉はカロリー・脂肪分が少なく、牛や豚と比較してカロリーは半以下、脂質は5分の1以下、さらにタンパク質や鉄分を豊富に含む、美と健康を兼ね備えた食材です。

『日本酒バル 蔵のや』では、霜降り・赤身・たたきの3種を食べ比べできる「馬肉の3種盛り合わせ」1,799円(税抜)をご用意いたしました。

味の違いを感じていただくため、部位によりあえて異なる切り方でご提供いたします。付け合わせの特製バルサミコソース・ゆず塩・抹茶塩・にんにく・しょうがと共に楽しみください。

## ■日本酒バル 蔵のや 新橋

新橋の路地裏にあるビルの3階に上がると、白を基調とした清潔感のある和モダンな空間が広がります。

『日本酒バル 蔵のや』にて、日本酒をゆっくり楽しみながらシェフ渾身の創作和食をご堪能ください。

スタッフ一同、心を込めたおもてなしでお客様をお出迎えいたします。



### 店舗概要



■店舗名	日本酒バル 蔵のや 新橋
■URL	<a href="http://tabelog.com/tokyo/A1301/A130103/13146181/">http://tabelog.com/tokyo/A1301/A130103/13146181/</a>
■所在地	東京都港区新橋 3-18-7 桃山ビル 3F-B
■電話番号	03-6459-0979
■営業時間	17:00~23:30
■席数	42席
■定休日	年中無休(年末年始を除く)

株式会社 Globridge では、各店舗が〃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・大阪・京都・兵庫 計 66 店舗(2017年7月1日時点)
■設立	2008年9月
■URL	<a href="http://www.globridge.co.jp/">http://www.globridge.co.jp/</a>

