

報道関係者各位

2017年10月2日
株式会社ワンダーテーブル



2017年11月7日(火)、株式会社ワンダーテーブル(代表取締役社長 秋元巳智雄)は、東京・恵比寿駅東口から徒歩2分のエリアに、「YONA YONA BEER WORKS 恵比寿東口店」をオープンします。これに先立ち、10月2日(月)より、予約受付をスタートします。

予約 URL: <https://yoyaku.toreta.in/yonayona-ebisuhighashiguchi/>

「YONA YONA BEER WORKS」は、ヤッホーブルーイングの最も多くの種類のクラフトビールを味わうことができる公式ビアレストランです。

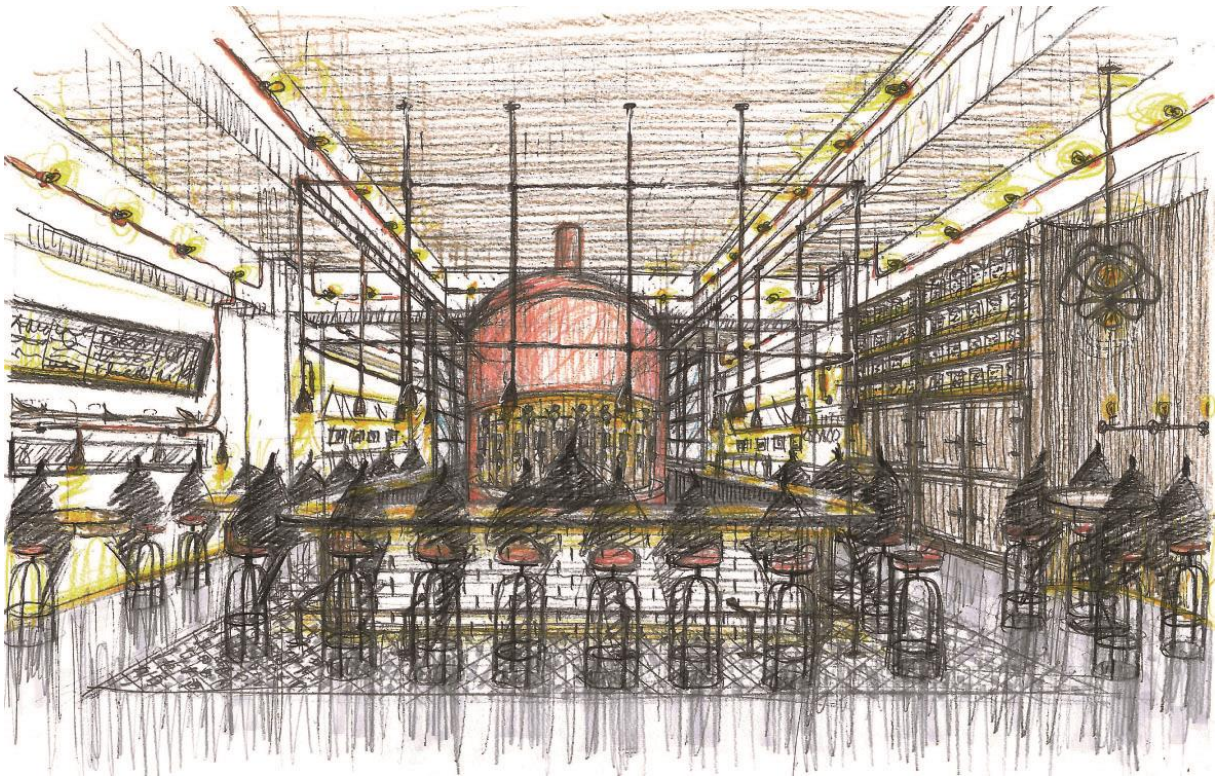
恵比寿東口店では、お店に入ってまず目に飛び込むのは、お店の中央にある醸造所をイメージさせる巨大なステンレスタンク。それを囲むように並ぶ14本のビールタップは、クラフトビールファンだけでなく、来る人すべてがわくわくする雰囲気です。メニューは、ヤッホーブルーイングのクラフトビールと15種類以上のオリジナルソーセージ、福島県産の伊達鳥を使用したジューシーなローストチキンなど、ビールフレンドリーなお料理が楽しめます。また、テーブル席やカウンター席だけでなく、気軽にノリよく楽しんでいただけるように、初のスタンディングエリアを設けました。シッカリ飲み会でも仕事帰りのちょっとした集まり、お一人様の立ち飲みでも、さまざまなシーンでご利用いただけます。

進化し続ける同ブランドの展開に、ぜひご注目ください！

【YONA YONA BEER WORKS】

ヤッホーブルーイングのドラフトビールを最も多くの種類を味わうことができる、よなよなエール公式ビアレストランです。2013年10月17日赤坂見附に1号店をオープンし、神田、青山、吉祥寺、新宿、そして、今秋の恵比寿と6店舗を展開します。(イラストは恵比寿店の店内イメージ)

※参考 URL: <http://yonayonabeerworks.com/>



■ビールコンセプト

代表ブランドである「よなよなエール」をはじめ、「インドの青鬼」、「東京ブラック」、「水曜日のネコ」、「ハレの日仙人」など、ヤッホーブルーイングが現在製造しているクラフトビールを10種類以上楽しむことができます。また、シーズンごとに、ここだけでしか味わうことができない限定醸造ビールもご用意します。この特別感を味わえるのは、「YONA YONA BEER WORKS」だけです。



■フードコンセプト

お料理は、同店で提供するクラフトビールとの相性と、オリジナリティにこだわります。看板料理は、福島県産の伊達鶏を使用したオリジナルの「ローストチキン」です。外はパリッと、中はジューシーなテイストに仕上げています。また、ハーブやスパイスなどを使用した15種類以上のオリジナルソーセージもお勧めです。

■店舗情報

【YONA YONA BEER WORKS 恵比寿東口店】

住所： 東京都渋谷区恵比寿1-8-4 COCOSPACE 恵比寿1F

アクセス： JR・日比谷線「恵比寿駅」徒歩2分

オープン日： 2017年11月7日(火)

参考URL：<http://yonayonabeerworks.com/>

規模： 46坪

店内68席(スタンディングスペース別)

想定客単価： デイナー3,800円

営業時間： [月～金] 17:00～23:30(LO22:30)

[土] 11:30～23:30(LO22:30)

[日・祝] 11:30～23:00(LO22:00)

予約URL：<https://yoyaku.toreta.in/yonayona-ebisuhigashiguchi/>



【取材に関するお問合せ】

株式会社ワンダーテーブル

広報担当 赤木恵理子

TEL:080-9351-3164 FAX:03-3379-8165

E-Mail:eriko-akagi@wondertable.com