

報道関係者各位

2015年2月9日
株式会社ワンダーテーブル
株式会社ヤッホーブルーイング



2015年3月24日(火)、株式会社ワンダーテーブルは、神田須田町の中央通り沿いに、『よなよな BEER KITCHEN 神田店』をオープンします。

『よなよな BEER KITCHEN 神田店』は、ヤッホーブルーイング社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唯一の公式ビアバルです。ビールは、「よなよなエール」や「水曜日のネコ」などの定番商品はもちろん、ここでしか飲むことが出来ない限定醸造ビールも随時ご用意します。お料理は、ハーブやスパイスなどを使用した10種類のオリジナルソーセージをはじめ、福島県産の伊達鶏を使用したローストチキン、肉の旨味を閉じこめたジューシーなチャーシュー等をお楽しみいただけます。店内は、赤坂見附にある1号店のデザイン要素を取り入れつつ、よりカジュアルにビールを愉しんでいただけるように、カウンター席をメインに配置したレイアウトとなっています。ショーケースに並んだチキンやソーセージはそれだけで食欲をそそります。神田の新たなスポットとなりうる同店に、ぜひご注目ください。

■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社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。他のビアレストランやビアパブでは、最大でも同店の半数の種類までしか、同社製品を飲むことはできません。この特別感を味わえるのは、『よなよな BEER KITCHEN』だけです。なお、神田店では、スモール(260ml)とレギュラー(400ml)のサイズに加え、パイント(500ml)もご用意します。

・スモール(260ml)450 円税別 ・レギュラー(400ml)680 円税別 ・パイント(500ml) 900 円税別～

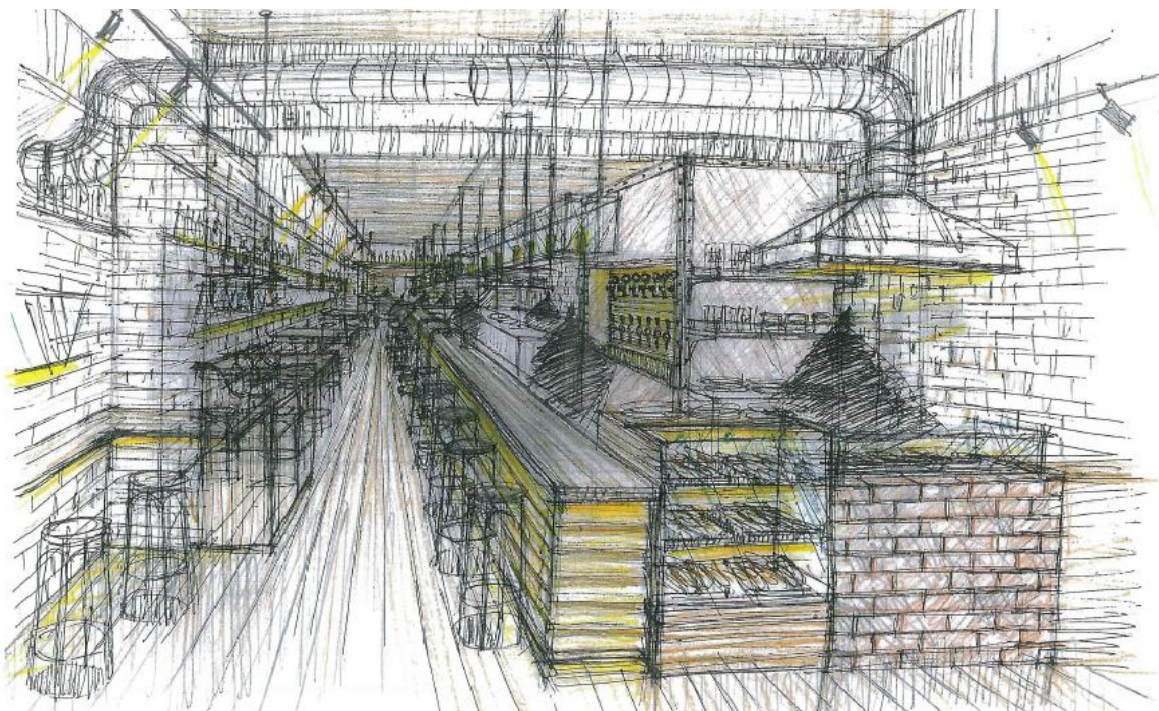
■フードコンセプト

お料理は、同店で提供するドラフトビールとの相性と、オンリーワンであることにこだわります。看板料理は、オリジナルの「ローストチキン」です。使用する福島県産の伊達鶏は、肉厚で弾力があり、甘みと歯ごたえがあるのが特徴です。神田店では、ハーブやスパイスなどを使用した 10 種類以上のオリジナルソーセージや(プレーン、大葉山椒、カレー、スモーク、わさび、イカ墨など)、「東京ブラック」を使ったソースで煮込んだチャーシューなど、個性あふれるお料理を充実させます。

・ローストチキン 980 円税別～ ・ソーセージ 380 円税別～ ・やみつきチャーシュー980 円税別

■インテリアコンセプト

エントランスを入ると、シズル感が感じられる大きな特注窯が設置されたオープンキッチンが出迎えます。店内中央には、天井から降りてくる強大なビアタップが象徴的なカウンターが設置されます。テーブルやカウンターには、味わいのある木材を使用するなど、店全体に「ジャパンオリジナル」を表現します。



【よなよな BEER KITCHEN 神田店】

住所: 東京都千代田区神田須田町 1-24-6
TEL: 未定
オープン日: 2015年3月24日(火)
予約受付: 2月中旬予定
参考 URL: <http://www.yonayonabeerkitchen.com/>
規模: 34.25 坪
店内 68 席(カウンター17 席、テーブル 51 席)、テラス席 8 席
想定客単価: ランチ 2,800 円 、ディナー3,800 円
営業時間: 平日 11:30~15:00(LO14:00) 16:00~23:30(LO22:00)
土日祝 11:30~23:00(LO22:00)

【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 竹原真理子

TEL:090-5800-7019 FAX:03-3379-8165 E-Mail:mariko-takehara@wondertable.com