

2024年5月7日
24021

「銀座ライオン」が日テレ『満天☆青空レストラン』 とコラボした特別メニューを販売！ サッポロライオン創業125周年&日本テレビ開局70年の特別企画

株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・三宅祐一郎）は、ビヤホール・ビヤレストランである「銀座ライオン」「銀座ライオン LEO」（一部店舗を除く）にて、日本テレビの番組『満天☆青空レストラン』とコラボしたメニューを2024年5月7日（火）～6月30日（日）の期間限定で販売します。



サッポロライオン125周年 × 日テレ70年
コラボレーション企画開催！

JOY OF LIVING WITH BEER
ともに、笑顔をついでいく。

0テレ
NIPPON TV

満天☆
青空レストラン
\コラボメニュー\

サッポロライオン創業125周年と日本テレビ開局70年を記念したコラボレーション企画です。日本テレビの番組『満天☆青空レストラン』で過去に紹介された食材「北海道産 十勝ハーブ牛」「神奈川県産 太刀魚」
（※）それぞれを使用した特別メニューを、銀座ライオン・銀座ライオン LEO にて期間限定で販売します。

（※）北海道産 十勝ハーブ牛：2023年9月23日放送、神奈川県 太刀魚：2023年10月21日放送

■販売期間：2024年5月7日（火）～6月30日（日）

※商品によっては食材の仕入れ状況により販売できない時期が発生する場合がございます。
あらかじめご了承ください。

■実施店舗：全国の銀座ライオン・銀座ライオン LEO（一部店舗を除く）

※銀座ライオン、銀座ライオン LEO それぞれで展開するメニュー内容が異なります。

※以下の公式ページにて、店舗一覧やブランドごとのメニュー内容など詳細がご確認いただけます。

<https://www.ginzalion.jp/event/2024/05/gl-aozorarestaurant.html>

北海道産 十勝ハーブ牛



北海道十勝の大自然の中で、厳選されたハーブをたっぷり与えて丁寧に育てられた「十勝ハーブ牛」。複数のハーブをエサに混ぜることで、赤身は噛むほどにジューシーな旨味が溢れ出し、脂もくどすぎずさっぱりとした味わいになっています。

---メニュー紹介（一部抜粋）---

銀座ライオン



★十勝ハーブ牛とにんにくの角切りステーキ
2,200円（税込）

銀座ライオン LEO



★十勝ハーブ牛の冷しゃぶサラダ仕立て
1,320円（税込）

神奈川県産 太刀魚



写真はイメージです。

春から夏にかけて相模湾・東京湾で水揚げされる、大型で良質の太刀魚。産卵初期のいまの時期だからこそ、もっとも栄養を蓄え、脂がのった太刀魚を味わうことができます。

---メニュー紹介（一部抜粋）---

銀座ライオン



★太刀魚の炙り〜香味野菜とすだちおろし〜
1,100円（税込）

銀座ライオン LEO



★太刀魚のフィッシュ&チップス
980円（税込）

■ 銀座ライオン

1899年から1世紀を超える歴史をもつビヤホール「銀座ライオン」。伝統の抽出技術“一度注ぎ”による軽やかで爽快な生ビールは「サッポロ生ビール黒ラベル」をはじめとした多品種を揃えており、お料理は生ビールに合うおつまみからお食事まで楽しむことができます。

■ 銀座ライオン LEO

「銀座ライオン LEO」は、お一人様でも気軽に使いやすいようカウンター一席と小皿料理を充実させた、アットホームな雰囲気でのびのびとしたビヤホールです。



－ おかげさまで、サッポロライオンは今年 125 周年を迎えます。－

1899年（明治32年）8月4日、「恵比壽ビヤホール」がエビスビールのプロモーション店舗として、銀座の新橋際にオープンしました。

これが、サッポロライオンの発祥であり、わが国のビヤホールのはじまりです。

125周年記念イベント情報はこちら <https://www.ginzalion.jp/event/2024/01/125th.html>



この件に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

以上

報道関係の方	営業統括部（広報担当）TEL：03-6264-6037 / E-mail：sln.kouhou@sapporo-lion.com
一般の方	お客様相談窓口 TEL：0120-848-136