

PRESS RELEASE

<報道関係者各位>

BAGUS

2014年11月吉日

株式会社バグース

2014. 11. 20. thu 福岡 中洲に GRAND OPEN !!
『es』 nakasu Rooftop Garden BAGUS



ROOFTOP GARDEN BAGUS
NAKASU

天神の街並みと那珂川が一望できる解放感あるテラスラウンジ
深紅の絨毯が印象的なダイニングスペース
ARTを觀賞しながら寛ぐプライベート個室。
異なるテイストが混在した空間が、訪れたゲストを飽きさせる事なくお迎えます。
お食事は、美食の地“博多”のシーズンナブルな食材を専属シェフが
オリエンタル&コンチネンタルテイストに融合したメニュー。
『es』は中洲の夜の新しい【大人の遊び場】として、上質な時間を演出致します。

『es』～無意識の自我～

無意識的防衛を除いた感情、欲求、衝動、過去における経験が詰まっている部分。
本能エネルギーにより、自我を通してあらゆる欲動が表現される。

| SHOP INFORMATION |

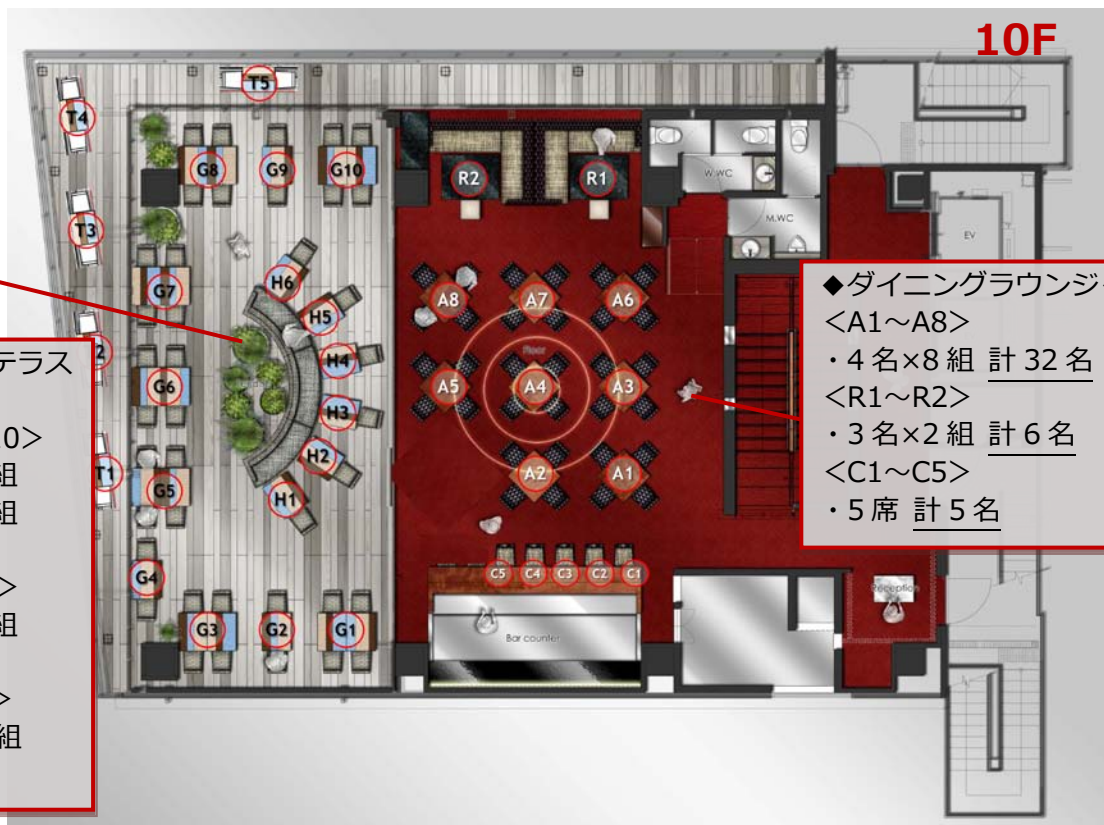
店名	『es』 nakasu Rooftop Garden BAGUS (えす なかす るーふとつぱがーでん ぼぐーす)
業態	テラスラウンジ&ラグジュアリーカラオケ
住所	〒810-0801 福岡県福岡市博多区中洲 4-6-12 PRAT 中洲ビル 9F,10F
アクセス	電車でお越しの方：空港線、箱崎線「中洲川端駅」1番出口より徒歩1分 お車でお越しの方：博多駅より10分/天神駅より5分
電話	092-263-7520 (FAX 092-263-7521)
営業時間	月～土曜 17:00～05:00 (L.O.04:00) 日曜・祝日 17:00～03:00 (L.O.02:00)
定休日	なし
席数	173席
坪数	140.86坪
客単価	4,000円～5,000円
ターゲット層	20代～60代のOL・ビジネスマン
ホームページ	http://www.bagus-99.com/es/





◆ラウンジ es◆
 <L1~L6>
 ・2名×1組
 ・4名×3組
 ・8名×2組
 計30名

◆プライベートカラオケ個室◆
 「ARAM」6名
 「GRATI」6名
 「EGO」6名
 「GAGA」ダーツ付き個室12名
 「es」ダーツ付き個室14名



◆ルーフテラス
 ラウンジ◆
 <G1~G10>
 ・2名×3組
 ・4名×7組
 計34名
 <H1~H6>
 ・2名×6組
 計12名
 <T1~T5>
 ・2名×5組
 計10名

◆ダイニングラウンジ◆
 <A1~A8>
 ・4名×8組 計32名
 <R1~R2>
 ・3名×2組 計6名
 <C1~C5>
 ・5席 計5名

各フロアに「es」オリジナルフレグランスを使用

【10F Clarté (クラルテ) fresh clear】

スイートオレンジとハニーサックルを基調に、新鮮な空気をイメージしたフレグランスです。すっきりとした香りで、心地よい空間を演出致します。

【9F Blanc (ブラン) relax soap】

アジサイ、ブルーヒヤシンス、ジャスミンを基調としたフレグランスです。個室でゆっくりと寛いだ時間を過ごして頂ける、爽やかなソープ調の香りです。

空間テーマ

「ナチュラル&ラグジュアリー」



ルーフテラス・ラウンジ

天神の街並みと那珂川が一望できる開放的なルーフテラスラウンジ。
夕景や煌めく夜景に包まれながら、優雅なひと時をお過ごしいただけます。

ダイニング・ラウンジ

店内のシンボルとなるシャンデリアと深紅のカーペットが印象的なダイニングスペース。
仕切りのない一体感のある空間は、心地よい喧騒と活気に満ちた時間へと誘います。

ラウンジ es

ウッドデッキが清々しいラウンジ es。ガラス張りの一面からはワイドな景色をお楽しみいただけます。

プライベートカラオケ個室

「es」「GAGA」「EGO」「GRATI」「ARAM」5つのプライベートカラオケ個室を完備。ARTが飾られた個室では最新鋭のカラオケ機器が設置されている他、ダーツ設置の個室もございます。

| FOOD&DRINK |



Special Starter

シーフードラグジュアリープラッター ¥1,800/季節の前菜盛り合わせ ¥1,400/セレブの愛した コブサラダ ¥1,200/バーニャカウダー ブーケ仕立て ¥1,300

Oriental&Continental APPETZERS BOOTH

<ORIENTAL FAVORITES>

エスニック ピクルス ¥600/ORIENTAL シーフードセビーチャ ¥700/シュリンプワカモレ ¥800/ココナツシュリンプトースト 2種ソース ¥800/ガイヤーン チキングリル シンガポール風 ¥900/ペーパーチキン ¥1,100/魚介のエスニックアヒージョ ¥1,200

<CONTINENTAL FAVORITES>

チーズの盛り合わせ ¥1,200/生ハムとサラミの盛り合わせ ¥1,200/フォアグラのパテ ¥1,000 /彩り野菜のフリット ¥800/黒トリュフ香る フライドポテト ¥600/フッシュ&カラマリ ¥900/カニクリームコロッケ ¥800/季節野菜とカマンベールのオープン焼き ¥800

REAF&GARDEN BOOTH

セレブの愛した コブサラダ ¥1,200/バーニャカウダー ブーケ仕立て ¥1,300/ザ・シーザーサラダ ¥900
鮮魚と果実のREAFサラダ 柑橘のパフェ ¥900

NOODLE&RICEBOWL BOOTH

ボンゴレレモンソルト ¥1,200/黒トリュフのカルボナーラ・カルボナーラ ¥1,600/坦々麺 ¥1,000/グリーンカレー ¥950/ガパオ [e sスタイル] ¥900

MAINE SHARE BOOTH

国産牛の溶岩ステーキ ヘネシーの香り ¥2,800/RALポークのスモークロースト ¥1,800/中トロマグロのレアカツレツ ~フレッシュトマトと香草ソース~ ¥1,600

DIM SAM BOOTH

小籠包 ¥600/海老餃子 ¥600/フカヒレ餃子 ¥600/豚焼売 ¥600

DESERTS BOOTH

バニラとライチソルベのアソート ¥400/苺のココナッツプリン ¥500/マンゴーパンケーキ ¥1,000
ミックスフルーツパンケーキ ¥1,200/チョコレートブリュレ ¥700/フルーツの盛り合わせ ¥2,000

Original Cocktail

中洲美人 ¥800 (glass) ¥2,400 (decanter) /NAKASLING ¥1,000 (glass) ¥2,800 (decanter) /金魚すくい ~カラフェスタイル~ ¥2,800 (decanter)

Fruit Martini

お好みのフルーツ、季節のフルーツ ¥1,800 (glass) ¥2,800 (decanter)

Share Bottle

ヘネシーV.S ¥8,000/イエガーマイスター ¥10,000/ベルヴェデーレ ¥10,000/クエルボ ゴールド ¥10,000/ロンサカパ 23年 ¥10,000/<焼酎>富乃宝山 ¥4,800/吉四六<麦> ¥4,800/川辺<米> ¥4,800 /<Mixer>ソーダ・ウォーター・コーラ・ジンジャー free/オレンジ・グレープフルーツ・クランベリー・ストレートティー ¥500 (カラフェ)

Beer

アサヒ エクストラコールド ¥720/アサヒ スーパードライ ブラック 樽生 ¥720 /バスパールエール <1pint> ¥900/ドライゼロ<ノンアルコール> ¥480/コロナビール ¥800/タイガービール ¥800

Ready To Drink

ジーマ ¥630/スミノフアイス ¥630

Champagne by the Glass

モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル ¥1,300

White Wine by the Glass

クズマーノ インツォリア ¥800/アルネイス OR SB ¥1,000/リッチ シャルドネ ¥1,200

Red Wine by the Glass

クズマーノ メルロー ¥800/フォルネーゼ ドン カミッコ ¥1,000/サンダルフォード シラズ ¥1,200

Standard Cocktail

ジン/ラム/ウォッカ/テキーラ/【トニック】/【バク】/【リッキー】 ¥750/ブラッディーマリー ¥850

ラムコーク ¥750/モヒート ¥900/テキーラサンライズ ¥800/スブモーニ ¥800

チャイナブルー ¥800/ファジーネーブル ¥800/ロングアイランドアイ스티ー ¥1,000/コスモポリタン ¥900/グラスホッパー ¥900/ガルフストリーム ¥900/楊貴妃 ¥900

Spirits

<Gin>タンカレー ¥800/ボンベイ サファイア ジン ¥900/タンカレー No.10 ¥1,000

<Vodka>アブソルート ¥800/ストリチナヤ ¥900/ベルヴェデーレ ¥1,000

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部：中田

〒108-0014 東京都港区芝4-1-23 三田NNビル18F

T E L : 03-6858-6085 F A X : 03-6858-6086 または 020-4662-1757

E - M a i l : pr@diamond-dining.com

<http://www.diamond-dining.jp/>