

# BAGUS

2016 年 4 月吉日  
株式会社バグース

福岡中洲の新スポット 【[es]Rooftop Garden BAGUS NAKASU】

## “春”をテーマにした「シーズナルフェア」がスタート

- 春風を感じながら、冷えたビールと春メニューを楽しむ『春ビアガーデンコース』
- 旬の食材をたっぷり使った見た目も華やかな『春の女子会コース』
- オリエンタル料理とシャンパンのペアリングを提案！『春のリコメンドメニュー』

ダイヤモンドダイニンググループの株式会社バグース（本社：東京都港区、社長執行役員：矢口 健一）は福岡中洲『[es]Rooftop Garden BAGUS NAKASU』にて「春のシーズナルフェア」をスタート致しました。「春ビアガーデンコース」「春の女子会コース」「春のリコメンドメニュー」の3つのプランをご用意し、桜の装飾をあしらった店内で優雅に春のひと時をお過ごしいただけます。

### \*\*\*\*\* 春ビアガーデンコース \*\*\*\*\*

春風が心地よい季節到来！珂那川と天神の街並みを一望できるテラス席で、キンキンに冷えたビールと春のメニューが堪能できる、この季節限定のコースとなります。絶景のロケーションで大人のビアガーデンをお楽しみください。



#### 2H 飲み放題 8品 4500 円 / 1名様

- 前菜：・博多明太クリームチーズのカナッペ  
・北海道しばれ生ハム  
・メキシカンワカモレ on メルバ
- サラダ：彩り根菜のバーニャカウダ仕立て
- フライ：海老のフリット オリエンタルマヨディップ
- パスタ：貝とアンチョビの旨味で仕上げた春野菜と菜の花の春パスタ
- メイン：3 種の肉を味わう BBQ プロシエット
- デザート：木苺とストロベリーのカレープ 桜のアイスを添えて



#### [飲み放題メニュー]

ビール/ウィスキー/白ワイン/赤ワイン/烏龍ハイ・緑茶ハイ・ジントニック・ジンバック・ウォッカトニック・モスコミュール・ラムコーク・ファジーネーブル・カシスオレンジ・カシスグレープ・カシスウーロン・カシスソーダ/オレンジジュース・ジンジャーエール・グレープフルーツジュース・烏龍茶  
・コーラ・緑茶

※上記全て税抜表示となります ※5 月末迄

\*\*\*\*\* 春の女子会コース\*\*\*\*\*

BAGUS[es]では女性のお客様限定で、春のガーデンをイメージした色鮮やかなリゾットや、オニオンフラワー、旬の苺をふんだんに使ったデザートなど、季節感たっぷりのコースをご用意しました。ラグジュアリーな空間で、贅沢な大人女子会はいかがでしょう。

**6品 3,000円 飲み放題別途 1,500円～ / 1名さま**

- 前菜：光とアイススモークの special フルーツブラッター
- サラダ：オニオンフラワー オリジナルディップ添え
- ディップ：ロサンゼルス・エッグスラット -オリジナルグラデーション
- ライス：春野菜のチーズリゾット -スプリングガーデン
- メイン：丸鶏のローストチキン -シェアスタイル
- デザート：デゼルバリエーション



[飲み放題メニュー]

スパークリングワイン/ビール/ウィスキー/白ワイン/赤ワイン/  
 烏龍ハイ・緑茶ハイ・ジントニック・ジンバック・ウォッカトニック  
 ・モスコミュール・ラムコーク・ファジーネーブル・カシスオレンジ  
 ・カシスグレープ・カシスウーロン・カシスソーダ/オレンジ  
 ジュース・ジンジャーエール・グレープフルーツジュース・烏龍茶・  
 コーラ・緑茶

※上記全て税抜表示となります ※5月末迄



\*\*\*\*\* 春のリコメンドメニュー\*\*\*\*\*

春のリコメンドメニューは、オリエンタル料理とシャンパンのペアリングを楽しむオリジナルコース。  
 東洋のエッセンスを効かせた魚介や肉料理の数々を、爽やかなシャンパンとともにご堪能ください。



**全 6 品**

- オリジナルルイユを添えたブイヤベース 2,600円
- 香草の香りを纏った仔羊のロースト  
ソースバルサミック 3,800円
- PONDOVER STEAK [es] T-ボーン style  
サーロイン 300g ヒレ 200g 8,900円
- シナモン香る大人の牛フィレハンバーグ  
ソースシャスール 160g 2,300円
- スペアリブの Oriental ママレードグリル 1,900円
- 北海道しばれ生ハムの瞬間スモーク 1,600円  
追加パクチー 200円



[Mariage wine]

- ローラン・ペリエ グラン シェクル 30,000円
- ルイ・ロデレール クリスタル 38,000円
- アコンカグア・コースタシラー 8,200円
- アコンカグア・コースタ ピノ・ノワール Glass 1,200円  
Bottle 7,800円
- アコンカグア・コースタ ソーヴィニヨンブラン 7,800円
- アコンカグア・コースタ シャルドネ 7,800円

※上記全て税抜表示となります ※5月末迄



## [es]Rooftop Garden BAGUS NAKASU



中州の夜の新スポットとして 2014 年 11 月にグランドオープン。店内は、ルーフテラスラウンジ、ダイニングフロア、プライベート個室と、異なる 3 つの空間で構成されております。10 階のルーフテラスラウンジからは那珂川と天神の街並みを一望でき、解放感ある癒しのスペースとなっております。同じフロアには深紅の絨毯と豪華なシャンデリアが印象的なダイニングフロアがあり、贅沢なひと時をお過ごしいただけます。9 階にはダーツやカラオケが設置されたプライベート個室を 5 部屋完備。福岡のシーズンブルな食材をベースにした、BAGUS [es] オリジナルのお料理とともに、中州の夜をお愉しみください。

### 【店舗情報】

■店名：[es]Rooftop Garden BAGUS NAKASU（えす るーふとつぷがーでん ばぐーす なかす）

■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

■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

■ホームページ：<http://www.bagus-99.com/es/>

■Facebook：<https://www.facebook.com/bagusesnakasu>



### 【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](mailto:pr@diamond-dining.com)

店舗情報サイト：<http://www.diamond-dining.jp/>

コーポレートサイト：<http://www.diamond-dining.com/>