

いよいよ 2016.8.4 fri グランドオープン！オープンを記念してキャンペーンを実施！

ジャパニーズスタイルにこだわった新感覚の「ガストロパブ&スポーツバー」

## 『THE PUBLIC SIX TOKYO』

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2016年8月4日（木）六本木・芋洗坂下にガストロパブ&スポーツバー『THE PUBLIC SIX TOKYO』をオープンする運びとなりました。オープンを記念して8月末までキャンペーンを実施いたします。

### Open Campaign !

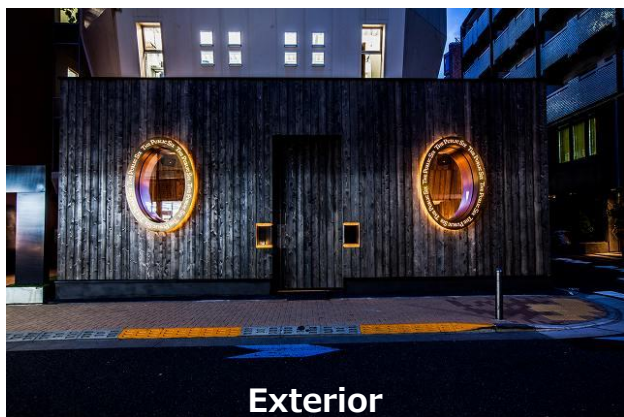
- 1、【DRINK】オリジナルビール（THE PUBLIC ALE）人数分サービス
- 2、【FOOD】「PUBLIC STANDARD」メニューの中から1グループにつき1皿サービス
- 3、【COURSE】飲み放題プラン「JAPANESE SESELECT DRINK」へグレードアップ

飲み放題付コースをご利用の際に使用できます

※1回のご来店につき、お好きなサービスをご利用頂けます。※サービスの併用、クーポンのみの利用はできません。

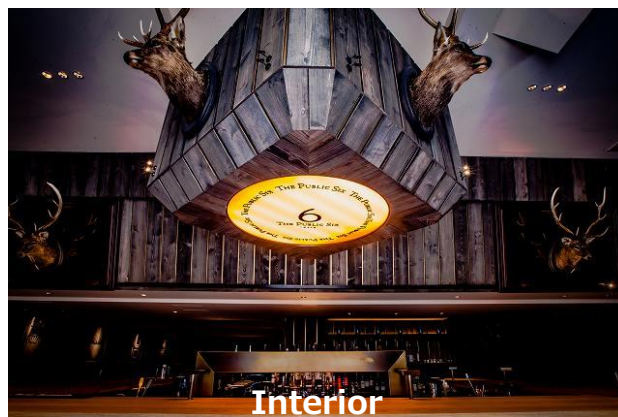
### 六本木に新たなナイトスポット誕生。「THE PUBLIC SIX TOKYO」

『THE PUBLIC SIX TOKYO』はジャパニーズスタイルの「ガストロパブ」と「スポーツバー」を融合した、六本木の新しいナイトスポットです。料理は代表的なパブフードを国産食材でアレンジした、ご馳走感のある PUBLIC オリジナルメニューを提供いたします。また6種の国産クラフトビールをはじめ国産にこだわったドリンクメニューも多数取り揃えております。普段はシックなBARの趣きを持ちながらイベント時にはエキサイティングなスポーツバーへと変化する、「静と動」を兼ね備えた他には無い空間です。肩肘張らずカジュアルに美食とお酒を楽しむ場として、独自のスタイルを紡いでまいります。



Exterior

街ゆく人々の視線を惹きつけるウッド調の外壁  
円形の個性的なガラス窓から溢れるゲストの活気



Interior

ナチュラルウッドをふんだんに使ったシックな店内  
壁に飾ったハンティングトロフィーがノスタルジックな美しさを醸し出す



Bar Counter

店内中央に位置する30席のバーカウンター  
ゲストの垣根を越えたコミュニティが生まれる



Sports Bar

※スポーツ放映時の店内イメージ  
モニター12台+スピーカー11台完備  
国際試合や注目ゲームは熱気と歓喜に空間がヒートアップ

## FOOD

ガストロパブ発祥の地・イギリスのパブフードを軸に、品質の良い日本各地の食材を使ったオリジナルメニューを創出。海外の方が慣れ親しんだパブフードに“和”のテイストを織り交ぜた PUBLIC 独自の美食メニューを提供いたします。さらにダイナミックで食べごたえのあるアメリカンダイナーのメニューも取り揃え、国籍問わずどなたでも楽しめる料理を取りそろえました。

### ■ THE PUBLIC 6

- ・ TASTE OF “JAPAN” 日本の珍味 5 種を盛り合わせた逸品。 ￥1,400

### ■ PUBLIC START

- ・ 群馬 武州鴨のリエット ￥800
- ・ うずらの卵とナッツの燻製 ￥680
- ・ アンチョビ味噌の野菜スティック ￥800
- ・ 鹿児島 ふくどめ小牧場「ペッパーヴァイザー」 ￥700
- ・ 北海道 北あかりと燻製卵のポテトサラダ ￥580
- ・ ロンサカパの自家製レーズンバター ￥800

### ■ PUBLIC STANDARD

- ・ 長野県産ロメインレタスと黒胡椒のグリルドシーザーサラダ ￥1,200
- ・ 蔵王牛のミートパイ ￥680
- ・ ベイクド マック& チーズ ￥800
- ・ 鳥取 大山鶏のバッファローチキン 7peace  
[SALT/ HOT / BBQ : 3 種よりお選びください] ￥1,200
- ・ 真鱈のフィッシュ& チップス ￥1,200
- ・ 淡路島玉ねぎのオニオンフライケーキ ￥1,000

### ■ PUBLIC BAR

- ・ “SAKURA” 燻製サーモン ベリーとナッツのソース ￥1,200
- ・ パクチーとクレソンのキヌアサラダ ￥1,000
- ・ ロースハムの粕漬け 青唐辛子味噌 ￥800
- ・ 京都 九条葱と釜揚げしらすのアヒージョ ￥780
- ・ 北海道 北あかりの鉢植えコロック ￥780
- ・ 青さのりフレンチフライ ￥680

### ■ PUBLIC BAR

- ・ 瀬戸内れもん&オイルサーディン ￥900
- ・ 鳥取 大山鶏の瀬戸内れもんクリーム煮 ￥830
- ・ 粗挽き蔵王牛 PUB のミートボール ￥830
- ・ ターキーと大葉のチーズホットサンド ￥1,000

### ■ PUBLIC GRILLED MEAT

- ・ 北海道産“黒” ベーコン&ローズポークソーセージのグリル ￥1,600
- ・ 茨城 美明豚ジンジャーポークチョップ ￥1,800
- ・ US リブアイロールグリル 淡路島玉ねぎソース ￥2,600

### ■ PUBLIC RICE & NOODLE

- ・ チキンラクサ ￥680
- ・ パクチーラクサ ￥780
- ・ 蔵王牛と淡路島玉ねぎのハッシュドビーフ ￥1,200
- ・ PUBLIC スパイス ライス ￥880

### ■ PUBLIC MIDNIGHT SWEET

- ・ ほうじ茶のクレームブリュレ ￥600
- ・ 北海道 小豆の利休抹茶アイス最中 ￥800
- ・ 和三盆ショコラ 小田原完熟みかんクリーム ￥1,000
- ・ NY チーズケーキワッフルボウル ￥1,200



上記他にも、様々なメニューをご用意しております。



## DRINK

当店では PUB ならではの豊富なドリンクラインナップをご用意しております。店舗オリジナルのクラフトビールとなる【PUBLIC エール】を始め、シーズンビール、IPA など特徴のある国産クラフトビールを 6 種類常時楽しめる他、国産食材を使用したシグネチャーカクテル、日本各地のこだわりの肴と呑む日本酒、国産ワインも取り揃えております。料理とのペアリングをじっくりご堪能ください。



### ■ BEER ON TAP

- ・オリジナル クラフトビール〈THE PUBLIC ALE〉M ¥850 / L ¥1,200
- ・アサヒ スーパードライ ¥780 ※その他、シーズン毎に変わる国産クラフト生ビールを常時 5 種類をご用意しております。

### ■ SIGNATURE DRINK

#### COCKTAIL

- ・瀬戸内れもんサワー ¥900
- ・国産生姜のスパイシーモスコミュール ¥900
- ・パーフェクト ブラッディ・マリー ¥900
- ・静岡産フレッシュパクチーのモヒート ¥1,200
- ・SAKURA ~季節のフルーツ エスプーマスタイル~ ¥1,000
- ・ザ・レッドアイ ¥1,000
- ・国産生姜を使用したオリジナルシャンディーガフ ¥1,000

#### NON-ALCOHOLIC

- ・瀬戸内れもんのレモネード ¥800
- ・アイスブリュードコーヒー ¥900

#### ■ GLASS WINE

- ・丹波ワイン てぐみデラウェア ¥800
- ・くずまきワイン 星 ¥800

#### ■ HALF BOTTLE WINE (SPARKLING)

- ・サンテロ ピノ シャルドネ スプマンテ ¥2,800
- ・河内葡萄酒 デラウェア スパークリング ¥3,200

#### ■ HALF BOTTLE WINE (WHITE)

- ・バルディビエソ シャルドネ ¥2,800
- ・ラ・シャブリジェンヌ シャブリ ラ ピエレレ ¥3,800

#### ■ HALF BOTTLE WINE (RED)

- ・ボッラ ヴァルポリッチェラ クラシコ ¥2,800
- ・ムートン・カデ ボルドー・レゼルヴ・ルージュ ¥3,200

#### ■ SPIRITS

- ・タンカレー ¥800
- ・スミノフ ¥800
- ・クエルボ ゴールド ¥800
- ・ロンサカパ・センテナリオ 23 年 ¥1,200

#### ■ STANDARD COCKTAIL

- ・アメリカンハイボール ¥800
- ・ジントニック ¥800
- ・ラムコーク ¥800
- ・ウォッカトニック ¥800

#### ■ WHISKY (JAPANESE)

- ・富士山麓 樽熟原酒 50° ¥680
- ・竹鶴 ピュアモルト ¥700
- ・山崎 12 年 ¥1,500

#### ■ WHISKY (SCOTCH)

- ・シーバスリーガル ¥800
- ・グレンモーレンジィ オリジナル ¥900

#### ■ WHISKY (ISLAY)

- ・ボウモア 12 年 ¥900
- ・ラフロイグ 10 年 ¥1,500

#### ■ WHISKY (IRISH)

- ・ジェムソン ¥700
- ・タラモアデュー ¥700

#### ■ WHISKY (BOURBON)

- ・ワイルドターキー 8 年 ¥700
- ・ジャックダニエル ¥700

#### ■ SHOCHU (芋)

- ・富乃宝山 ¥680
- ・魔界の X.O ど黒 ¥800

#### ■ SHOCHU (麦)

- ・赤閻魔 長期熟成 ¥800
- ・中々 ¥800

#### ■ SHOCHU (米)

- ・八海山 宜しく千萬あるべし 黄麹 ¥680
- ・烏飼 ¥750

#### ■ JAPANESE SAKE

- ・和歌山県海南市 平和酒造 紀土 K I D 純米酒 ¥700
- ・山形県鶴岡市 亀の井酒造 ばくれん亀の井吟醸超辛口 美山錦 55% ¥700
- ・福井県吉田郡 黒龍酒造 黒龍 九頭龍 純米 ¥800

※上記他にも、様々なメニューをご用意しております。  
※料理・ドリンクともに価格は税抜表記となります

## PUBLIC COURSE MENU

当店ではスタイルに合わせて選べる2つの料理コースをご用意しております。気軽に PUB 料理が楽しめる「PUB 4」コースは、4品お1人様2,000円(税別)、こだわりの料理をじっくり堪能するなら7品お1人様4,000円(税別)の「GASTRO 7」がお勧めです。お食事コースにプラス2,000円で追加できる飲み放題「STANDARDプラン」の他、オープン記念として国産ブランドにこだわったセレクトドリンク「JAPANESE SELECT DRINK」を無料でグレードアップできます。※通常はプラス1,000円(税別)の飲み放題オプションとなります。

### JAPANESE SELECT DRINK



#### ■ BEER

本日のクラフトビール (DRAFT)

#### ■ SHOCHU & UMESHU

[芋] 富乃宝山 / きろく 黒麹  
[麦] 一粒の麦 / 万年星 はだか麦  
[米] 八海山 宜しく千萬あるべし 黄麹  
[果実酒]  
庭の鶯 うぐいすとまり うすにごり梅酒  
鳳凰美田 ゆず酒

#### ■ WINE

[White] くずまきワイン 星  
[Red] 北海道ワイン ツヴァイゲルト  
本日のワイン (White/Red)

#### ■ WHISKY

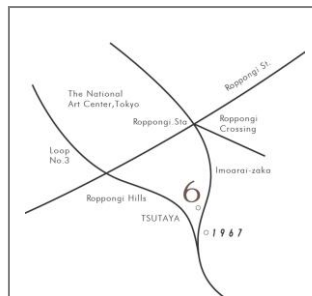
富士山麓 樽熟原酒 50°  
竹鶴ピュアモルト/ROYAL

#### ■ SAKE

本日の日本酒

## SHOP INFORMATION

- 店名 「THE PUBLIC SIX TOKYO」 (ザ パブリック シックス トウキョウ)
- 業態 ガストロパブ&スポーツバー
- 住所 〒106-0032 東京都港区六本木 6-8-22 イケガミビル 1F
- アクセス 日比谷線「六本木駅」3番出口より徒歩6分/大江戸線「六本木駅」3番出口より徒歩5分  
大江戸線「麻布十番駅」7番出口より徒歩6分/南北線「麻布十番駅」7番出口より徒歩6分
- 坪数 62坪
- 席数 108席
- 営業時間 月～土曜 17:00～5:00 (L.O.4:00)  
日曜・祝日 17:00～3:00 (L.O.2:00)
- 定休日 無休
- TEL 03-5413-3182/03-5413-8299 (FAX)
- 公式HP <http://www.bagus-99.com/public6/>
- 平均単価 4,000円～



### 【バグース会社概要】

- 会社名: 株式会社バグース
- 所在地: 東京都港区芝四丁目 1 番 23 号 三田 NN ビル 18 階
- 代表者: 社長執行役員 矢口 健一
- 事業内容: ビリヤード、ダーツ、カラオケ、インターネットカフェ、ゴルフスクールの経営
- 店舗数: 東京・埼玉・神奈川・仙台・大阪・福岡 : 計 52 店舗
- 設立: 昭和 61 年
- 資本金: 授權資本金 3 億 6,960 万円 払込資本金 9,240 万円
- URL: <http://www.bagus-99.com/>

### 【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

TEL: 03-6858-6085 FAX: 03-6858-6086 または 020-4662-1757

E-Mail: [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com) / 店舗情報サイト: <http://www.diamond-dining.jp/>