

六本木・赤坂から都道府県ごとの“おいしい”を発信するフェアがスタート

第1弾は大河ドラマゆかりの地として注目の鹿児島！

『都道府県めぐり VOL.1 KAGOSHIMA』開催

『THE PUBLIC SIX』 『THE PUBLIC RED AKASAKA』

DDグループの株式会社バグース（本社：東京都港区、代表取締役社長：矢口 健一）が運営するジャパンスタイルのガストロパブ六本木「THE PUBLIC SIX」、赤坂「THE PUBLIC RED AKASAKA」では5月1日（火）から『都道府県めぐり VOL.1 KAGOSHIMA』をスタートいたします。

『都道府県めぐり VOL.1 KAGOSHIMA』概要

■『都道府県めぐり』とは？

『THE PUBLIC』ブランドのコンセプトは“ジャパンスタイルのガストロパブ”。それは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い“和”のテイストを織り交ぜた『THE PUBLIC』独自の美食メニューです。『都道府県めぐり』では全国の優れた食材や郷土料理にスポットを当て、『THE PUBLIC』のエッセンスを加えた特別メニューを提供します。第1弾は、今大河ドラマでも話題の「鹿児島」です。地域に根差した「食」にフューチャーし、『THE PUBLIC』から鹿児島の“おいしい”を発信いたします。

期間：5/1（火）～8/31（金）予定

『都道府県めぐり VOL.1 KAGOSHIMA』FOOD メニュー

①きびなごのフィッシュ&チップス

桜島大根のタルタルソース 1,000円

鹿児島の魚の代名詞「きびなご」をパブの代表料理「フィッシュ&チップス」に仕上げました。桜島大根の漬物を入れたタルタルソースの触感もお楽しみ下さい。

②燻製たまごと鹿児島黒豚の

自家製カナディアンベーコン 850円

黒豚の肩肉を塩漬け・燻製し、風味豊かで肉厚の柔らかなベーコンに。ビールやウィスキーのおつまみとしても抜群です。

③安納芋のポターージュ 300円

鹿児島の特産である安納芋の成熟した甘みを活かした、エスプレッソカップで飲む冷製のポターージュ。



④鹿児島新ごぼうのモルトビネガーきんぴら 500円

食感が魅力の新ごぼうをパブでは定番の調味料モルトビネガーを使用し、日本の家庭料理「きんぴら」が新感覚で味わえる一品です。

⑤鹿児島黒豚のスコッチエッグと

千切り東串良ピーマン 850円

イギリスの伝統料理であるスコッチエッグを鹿児島のお肉と鹿児島のピーマンで作りました。えぐみのない生ピーマンの千切りとぜひ一緒にお召し上がり下さい。

⑥燻製地鶏の奄美大島鶏飯 1,200円

奄美大島の郷土料理である鶏飯を燻製香る一品にアレンジしました。鰻のひつまぶしのようにお好みで薬味を加えながらお楽しみ下さい。



上記は全て税抜価格です。

『都道府県めぐり vol.1 KAGOSHIMA』 DRINK メニュー

① 富乃宝山 フリージングたんかんサワー

芋焼酎 富乃宝山に鹿児島県産たんかんを加えた焼酎にフリージングしたフレッシュなたんかんをお好みで入れて作る、PUBLIC オリジナルシェアーズボトル。(グラス 5 杯分)

富乃宝山& フリージングたんかんボトル + 炭酸 3 本

- ・指宿温泉サイダー SET 2,000 円
- ・Kagetsu ソーダ SET 1,800 円

OPTIONS 追加メニュー

- ・ボトル 1,000 円 (1bottle)
- ・たんかん 300 円 (4piece)
- ・Kagetsu ソーダ 250 円 (1bottle)
- ・指宿温泉サイダー 350 円 (1bottle)



② フリージングたんかんモヒートスカッシュ 800 円

たんかんと爽やかなミントのノンアルコールカクテル。
☆アルコール (富乃宝山) 入りにアレンジ可能 200 円

③ 芋スコミュール 900 円

芋焼酎と鹿児島県産 金柑を使用し、辛口のジンジャーエールで満たした、オリジナルモスコミュール。

④ いぶすきーハイボール 1,000 円

鹿児島県で作られた地ウイスキーと指宿温泉サイダーを MIX した、ザ・鹿児島のちょっと甘めのハイボール。

上記は全て税抜価格です。

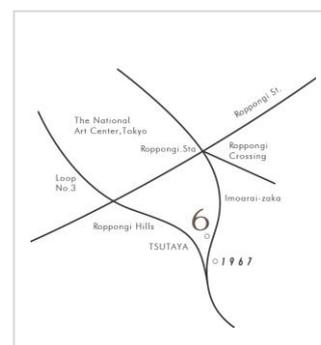
THE PUBLIC

『THE PUBLIC』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ご用意。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。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。



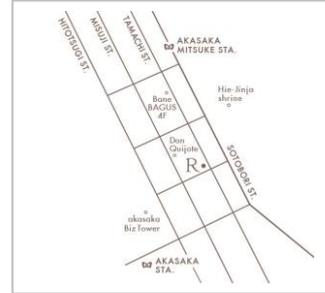
【THE PUBLIC SIX】

- 店名: 「THE PUBLIC SIX」(ザ パブリック シックス)
- 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
- 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/>



【THE PUBLIC RED AKASAKA】

- 店名： 「THE PUBLIC RED AKASAKA」 (ザ パブリック レッド アカサカ)
- 業態： ガストロパブ&スポーツバー
- 住所： 〒107-0052 東京都港区赤坂 3-11-8 ザ・センチュリオンホテルクラシック赤坂 1F
- アクセス： 千代田線「赤坂駅」1番出口より徒歩3分 / 丸の内線/銀座線「赤坂見附駅」10番出口より徒歩3分
- 坪数： 80坪
- 席数： 126席 / 個室3部屋
- 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： 03-5545-3953 / 03-5545-3954 (FAX)
- 公式HP： <https://www.bagus-99.com/publicred/>



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社バグース 広報：中田

〒108-0014 東京都港区芝 4-1-23 三田 NNビル 7F

TEL：03-6858-6090 FAX：03-6858-6092

E-Mail：pr@bagus-99.com 店舗情報サイト：<http://www.bagus-99.com/>