

アメリカの食文化を堪能するレストランイベント「TASTE OF AMERICA 2018」にて



アメリカ食材を使用した新しいスタイルの
「稲荷寿司」を提供

ガストロパブ『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「THE PUBLIC RED AKASAKA」は10月1日（月）から開催される、米国大使館農産物貿易事務所主催の「TASTE OF AMERICA 2018」に参加します。今年のテーマは「Something New」。同店ではアメリカンビーフ、モントレージャックチーズ、カルローズ米を組み合わせた、新しいスタイルの「稲荷寿司」を提供いたします。

＜期間＞2018年10月1日（月）～10月31日（水）

「アメリカンビーフとモントレージャックチーズの稲荷寿司」 3piece 680円（税抜）

アメリカンビーフ、モントレージャックチーズ、カルローズ米とカリフォルニアの食材をふんだんに使用した新しいスタイルの稲荷寿司。ハラペーニョと一緒に食べる変化もお楽しみ頂けます。



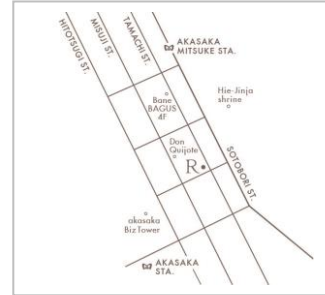
THE PUBLIC RED AKASAKA

『THE PUBLIC RED AKASAKA』は、大人が寛げるシックなバーラウンジでありながら、時にはエキサイティングなイベントスペースへと変貌する、“静と動”を兼ね備えた新感覚の「ガストロパブ&スポーツバー」です。食事はパブフードをベースに厳選した国産食材を使用し、ご馳走感のあるオリジナルメニューを用意。あらゆるシーンに適合する多面性を秘める『THE PUBLIC RED AKASAKA』は、何気ない日常を艶やかに演出する大人の社交場です。



【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/>