

BAGUS

2018年12月吉日
株式会社バグース

高級シャンパンをカジュアルに愉しむ冬季限定プランが登場
モエ・エ・シャンドン フリーフロー（90分制）+アンティパストを“6,666円”で提供
『MOËT & CHANDON フリーフロープラン』開催
新感覚のガストロパブ&スポーツバー『THE PUBLIC SIX』
12月27日（木）～1月31日（木）

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）が運営する六本木『THE PUBLIC SIX』は期間限定で「MOËT & CHANDON フリーフロープラン」をスタートいたします。

MOËT & CHANDON フリーフロープラン



「THE PUBLIC SIX」では、シーズンごとにプレミアムな食材を使った期間限定プランを開催しております。12月27日（木）からスタートする『MOËT & CHANDON フリーフロープラン』は、年末年始の煌めくホリデーシーズンにぴったりのMOËT & CHANDONがフリーフロー（飲み放題）で楽しめる期間限定プランです。プランにはシャンパンに合うシェフ自慢のアンティパスト（前菜盛り合わせ）をご一緒にお愉しみいただきます。New Year party など、華やかなシーンに最適です。

* 年内は休まず営業し、新年は1月4日（金）17:00から営業いたします。（1/1～1/3 CLOSE）

* 貸切パーティー等でご利用いただけない時間帯もございますのでご利用の際は事前にお電話でお問い合わせください。

THE PUBLIC SIX【MOËT & CHANDON フリーフロープラン】

■モエ・エ・シャンドン フリーフロー90分+アンティパスト 1名様 6,666円 税別

■イベント期間：12月27日（木）～1月31日（木）

■Drinks

- ◇MOËT&CHANDON Free Flow
- ◇スタンダード飲み放題プラン

■Antipasto（前菜盛り合わせ）

～Made in Japan の食材にこだわった、PUBLICプレート～

- ◇北海道産モツアレラスパニッシュカプレーゼ
- ◇苺のレアチーズブチタルト
- ◇マック&ほうれんそう草&チーズ
- ◇いぶりがっことクリームチーズのクロケット
- ◇国産鶏のチューリップグリル もろみ黒酢ソース



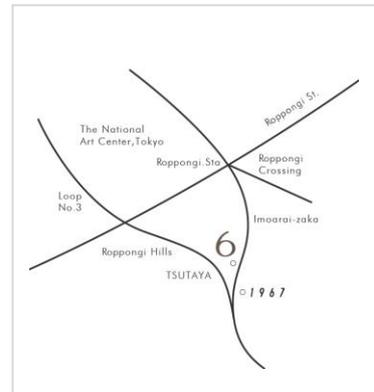
THE PUBLIC SIX

『THE PUBLIC SIX』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。



【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/>



【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

T E L : 03-6858-6090 F A X : 03-6858-6092

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