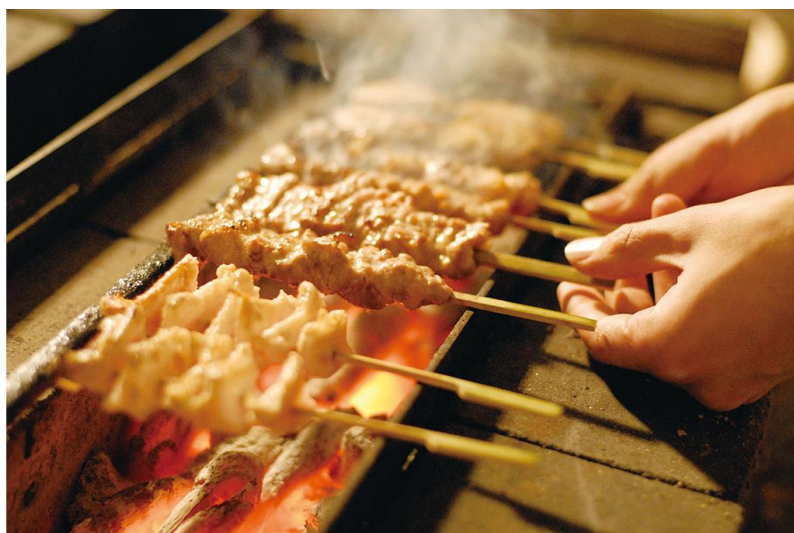


リニューアル記念！WEB予約で「乾杯スパークリング一杯サービス」も！ 「あぶりどりバリ鳥 恵比寿」 2022年8月18日（木）リニューアルオープン！

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング(本社：東京都港区 代表取締役社長：松村 厚久、以下「ダイヤモンドダイニング」)が運営する「あぶりどりバリ鳥 恵比寿 (アブリドリバリチョウ エビス)」は、店内全面改装の上、2022年8月18日（木）リニューアルオープンいたしますので、下記の通りお知らせいたします。



誰もが気軽に立ち寄れる雰囲気と、とにかくうまいものを追求した結果辿り着いた“直球勝負”のお店、それが「あぶりどり バリ鳥 恵比寿」。

かしわ、せせり、白肝の3大名物串をはじめとした炭火焼鳥とお酒を、「ちょっと一杯」が似合うスタンディングスタイルを中心にしてお楽しみいただきましたが、with コロナ時代におけるお客様のニーズを捉え、居住空間を高めた店内仕様にリニューアルいたしました。

店内のメインカラーは、炭焼きを意識したチャコールグレー。

モノトーンでありながら、ほんのりとした明るさも感じる店内に導かれると、お一人でも気軽に楽しみ、大切な方とお二人で心ゆくまで語り合うにもびったりなカウンター席や、大人数でも、周囲を気にせず、ゆったり寛げるようなテーブル席とソファ席が現れます。この空間では、袖すり合わせたお客様同士の会話も弾み、美味しく杯を重ねてしまうに違いありません。

串好きを自称する“We are STICKERS”が集う恵比寿銀座の社交場「あぶりどりバリ鳥 恵比寿」。その最進化系に、ぜひ一度お立ち寄りください。

店舗情報

- 店名 あぶりどりバリ鳥 恵比寿 (アブリドリバリチョウ エビス)
- 住所 〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南 1-1-4 恵比寿スカイビル 1F
- 最寄り駅 JR 恵比寿駅西口恵比寿銀座商店街 徒歩 2 分
- TEL 03-5773-9933
- 営業時間 月～金 16:00～23:00
土 14:00～23:00 / 日 14:00～22:00
- 定休日 無
- 席数 36 席
- 平均予算 3,000 円
- 公式 URL <https://www.dd-holdings.jp/shops/baricho/ebisu>



壁の色は、テーマカラーのチャコールグレー。シックなモノトーンカラーでありながら、柔らかさも感じ、ナチュラルな木目のテーブルとじっくりと馴染み、落ち着いた雰囲気を醸し出します。ここに、スタンディングスタイルの頃からご愛用いただいたカウンター席に加え、ソファ席とテラス席を新たに設置。以前よりゆったりと配したテーブル席もあり、居心地も使い勝手も良い空間に生まれ変わっています。



串



一本一本、炭の表情を見ながら、丁寧に焼き上げる串は、肉と野菜などを組み合わせ、味つけのヴァリエーションまで加えると全 20 種類以上をご用意しています。創業当時から変わらぬ名物であり、その旨さに絶対の自信を持ってお届けするのが国産鶏の「かしわ (250 円)」、「せせり (290 円)」、「白肝 (390 円)」の、名付けて“三大串”です。

「かしわ」は、成長した親鳥のもも肉を指します。若鳥の淡白な風味とは違い、やや固い食感ながら噛むと文字通り“ぶわっ”と溢れ出す旨みが魅力。

1 羽から数グラムしか取れず希少部位とされる「せせり」は、鳥の首回りの肉。よく動かす部位なので筋肉質でしっかりとした歯応えに加え、味わいにも深みとコクが充分に感じられます。

「白肝」は、炭火で外側に絶妙な焼き目をつけつつ、中はトロっとフォアグラにも似た芳醇な旨みが溢れるように焼き上げた売切御免の逸品。塩、たれ、ごま油。いずれも美味しいので、お好みやその日のご気分に合わせてお試しください。

そのほか、ヘルシーさが人気ながら、わさびや梅、パクチーなどの脇役の方で旨みがぐっと膨らむ「ささみ (290 円)」、ほとぼり出る美味しい脂がついついお酒を呼び込んでしまう「ぼんじり (290 円)」など、鶏肉の各部位をはじめ、とろける風味が魅惑的な「アボカド」、香ばしい焼き目が食欲をそそる「エリンギ」、トロトロ食感の「おくら」(各 250 円) など、王道の焼鳥串の合間に楽しみたい野菜串なども揃えています。



美味しく楽しく酔える酒場「あぶどりバリ鳥 恵比寿」には、串のほかにも、多彩なメンバーが勢揃い。お酒のお供から心地よい酔いのままで、目移り必至のラインナップにご注目ください。

◀メニュー▶ ※一部抜粋

■復活！牛ホルモン焼き	980 円
■ねぎラム焼き	980 円
■ジャンボマッシュルーム バター焼き	980 円
■焼き野菜さらだ	780 円
■牛煮込み	730 円
■タコと長芋のカルパッチョ	780 円／ハーフ 390 円
■焼き野菜の中華風玉子いため	780 円
■宇治茶とごまかんぱちの焼きおに茶漬け	580 円
■鶏つくねのすまし汁	330 円



酒

今回のリニューアルにあたり、お酒の品ぞろえも大幅に拡充いたしました。中でもオススメは、焼酎と焼酎割。見た目も可愛らしく、飲みやすい焼酎割は、新たな焼酎の一面を垣間見せてくれます。

◀焼酎割メニュー▶ ALL750 円

- 芋トニック 芋焼酎×トニック
- 芋レモンサワー 芋焼酎×レモン×生姜
- 麦エール 麦焼酎×ジンジャーエール
- 黒糖モーニ
黒糖焼酎×グレープフルーツ×トニック
- 米モヒート 米焼酎×ライムミント
- 生姜生姜 生姜焼酎×赤しそ×ジンジャー



※表記価格はすべて税込です



DD PROTECT Guidelines

ダイヤモンドダイニングが運営する各店舗では、お客様に安心してお食事を楽しんでいただくため、行政が定める方針に基づいた感染防止対策を最大限に講じ「DD PROTECT Guidelines」として実施しております。

DD PROTECT Guidelines 感染防止の取り組み Infection control efforts
お客様のお安全安心に全力で取り組みます

<p>入店時の検温にご協力ください</p>  <p>Body temperature check ※37.5度以上の方は入店をお断りさせていただきます。 Kindly refrain from visiting our restaurant if you are running a fever higher than 37.5c</p>	<p>手洗・手指消毒をお願いします</p>  <p>Wash your hands and sanitize</p>
<p>消毒を徹底しています</p>  <p>Frequent clean and disinfect contact surfaces</p>	<p>換気を徹底しています</p>  <p>Improved indoor air ventilation</p>
<p>ご飲食時以外は可能な限りマスク着用をお願いします</p>  <p>Face mask is required when you are not eating</p>	<p>会話のボリュームを控えてください</p>  <p>Refrain from speaking loudly</p>

【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 ブランドサポート部 佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail pr@dd-holdings.com

HP <https://www.dd-holdings.jp>