

BAGUS

2017年5月吉日
株式会社バグース

**今年のテーマは“ジャックと豆の木”！物語にちなんだ「丸鶏のBBQ ロースト ジャック&ビーンズ」登場
ラグジュアリーな天空のテラスで楽しむ [es] のビアガーデン**

－[es]Rooftop Garden BAGUS NAKASU－

『夏ビアガーデンプラン』スタート！

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、代表取締役社長：矢口 健一）は福岡中洲『[es]Rooftop Garden BAGUS NAKASU』にて6月1日（水）より「夏ビアガーデンプラン」をスタートいたします。今年は“ジャックと豆の木”をテーマとして、物語にちなんだメニューを天空のテラス席でお楽しみいただけます。



[es]夏ビアガーデンプラン

[es]Rooftop Garden BAGUS NAKASU では6月1日（木）より「夏ビアガーデン」がスタートいたします。今年のテーマは“ジャックと豆の木”！物語のエッセンスを効かせた新しいビアガーデンプランが誕生しました。

雲の上のお屋敷に見立てたテラス席は、福岡中洲の美しい夜景が楽しめる絶景スポット。最高のロケーションが一望できます。物語に登場する「金の卵を産むメンドリ」をイメージした「丸鶏のBBQ ロースト ジャック&ビーンズ」は、こんがりローストした丸鶏の中に黄色に仕上げた煮玉子を詰めた遊び心溢れる逸品です。他には「ピンチョス」「ムール貝の白ワイン蒸し」「2種のソーセージ」「夏野菜の菜園風冷静パスタ」などビールに合う料理や、「ラムネアイスキャンディー」や「線香花火」など昔懐かしいメニューも揃えております。[es]が表現する Oriental と Continental のマリアージュに独自の遊び心を詰め込んだ美食を美味しいお酒と共にぜひお楽しみください。



2時間飲み放題4,500円/お一人様

期間：6月1日～8月31日迄

- ◆ 燻製鴨とフレッシュオレンジのピンチョス
- ◆ ハモンセラノと2種のオリーブピンチョス
- ◆ プチトマトとモッツアレラのカプリ風ピンチョス
- ◆ ムール貝の白ワイン蒸し
- ◆ 2種のソーセージ盛り合わせ～WURST～
- ◆ 夏野菜の菜園風冷静パスタ
- ◆ 丸鶏のBBQロースト ジャック&ビーンズ
- ◆ ラムネアイスキャンディークラシック

※上記は税抜表記となります

～Epilogue 線香花火～

優しい火花でコースを締めくくるes style
Epilogue

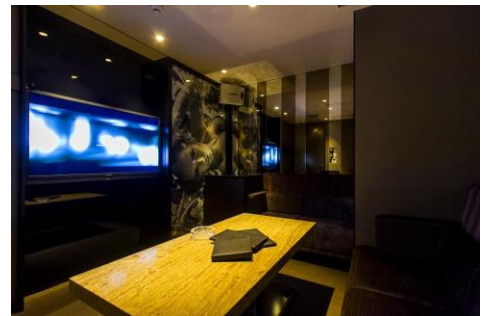
ルーフトップテラス席のご案内

那珂川と天神の街並みが一望できる解放感たっぷりのテラスラウンジ。雨天でもご利用いただけるルーフトップテラスは、ラグジュアリーな中にも緑と WOOD を取り入れた、癒しの空間となっております。日暮れには SUNSET を、夜には夜景を。様々なシチュエーションで中洲の夜をお楽しみいただけます。



店舗概要

- 店名: **[es] Rooftop Garden BAGUS NAKASU**
(エス ルーフトップガーデン バグース ナカス)
- 業態: テラスラウンジ&ラグジュアリーカラオケ
- 住所: 福岡県福岡市博多区中洲 4-6-12
PRATO 中洲ビル 9F,10F
- アクセス: 空港線、箱崎線「中洲川端駅」1番出口より徒歩1分
- 電話: 092-263-7520 (FAX 092-263-7521)
- 営業時間: 月～金・祝前日 17:00～05:00 (L.O.04:00)
土 15:00～05:00 (L.O.04:00)
日・祝日 15:00～03:00 (L.O.02:00)
- 定休日: なし
- 施設: 9階:カラオケ個室5部屋、ラウンジスペース
10階:ダイニングラウンジ、ルーフテラスラウンジ
- 席数: 173席
- 坪数: 140.86坪
- 客単価: 4,000円～5,000円
- ホームページ: <http://www.bagus-99.com/es/>



【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

T E L : 03-6858-6085 F A X : 03-6858-6086 または 020-4662-1757

E - M a i l : pr@diamond-dining.com

店舗情報サイト: <http://www.diamond-dining.jp/>