

モエアイスを注いでつくる夏の贅沢なフローズンカクテル。

旬のスイカをギュッと凝縮したアイスボールを崩して召し上がれ

夏季限定『スイカのアイスボール with モエアイス』販売 『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）が運営するガストロパブ&スポーツバー「THE PUBLIC RED AKASAKA」では8月1日（水）から夏季限定カクテル『スイカのアイスボール with モエアイス』を販売いたします。

暑い季節にぴったりな「スイカのアイスボール with モエアイス」登場！



フルーツやリキュールで作ったカクテルをまるく凍らせたオリジナルカクテル「アイスボール」に、夏季限定『スイカのアイスボール with モエアイス』が登場。旬のスイカとリキュールを閉じ込めたアイスボールに「モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル」を注いでつくる、清涼感たっぷりの贅沢なカクテルです。アイスボールはスイカの他、「瀬戸内レモンとライムのアイスボール」「桃とカルピスのアイスボール」「梅と桜のアイスボール」をご用意しております。まるいアイスボールをシャリシャリ崩しながらフルーツとモエアイスの絶妙な味わいをお楽しみください。

■販売期間：～9/30（日）迄

PUBLIC RED オリジナルカクテル

■『アイスボール』各 1,200 円

❖夏季限定！SUIKA -スイカのアイスボール-

瑞々しいスイカの甘みと香りをギュッと閉じ込めた旬の味わい

❖LEMON -瀬戸内レモンとライムのアイスボール-

レモンとライムを皮ごと閉じ込めた爽やかでシューシーな味わい

❖MOMO -桃とカルピスのアイスボール-

ピューレ状にしたフレッシュな桃とカルピスの甘く優しい味わい

❖UME -梅と桜のアイスボール-

日本ならではの食材、梅干しと桜の甘酸っぱい風味が広がるジャパニーズフレーバー



■『アイスボール with モエアイス』+600 円

夏季限定発売のシャンパン「モエ・エ・シャンドン アイス アンペリアル」をアイスボールに注ぎ夏限定カクテルに



■お勧め PAIRING FOOD

❖『大山鶏のバッファローチキン ～江戸前七味～』980 円

肉汁溢れる大山鶏のもも肉と胸肉、骨付きの手羽と3種の部位を味わえるオリジナルスタイルのバッファローチキン。江戸前七味ならではの辛味と旨味をお楽しみ頂けます。

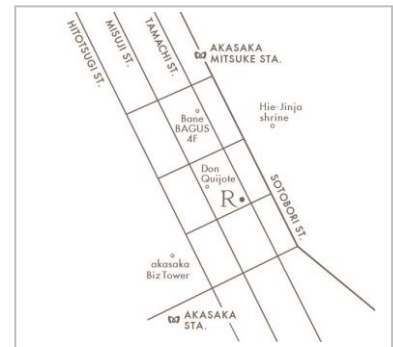
THE PUBLIC RED AKASAKA

『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/>