

三ヶ日みかん、お茶、わさび、マスクメロンなど「静岡」の特産品をアレンジした春メニューが登場！

『都道府県めぐり VOL.4 SHIZUOKA』開催

『THE PUBLIC SIX』 『THE PUBLIC RED AKASAKA』

株式会社D Dホールディングスの連結子会社である株式会社バグース（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六本木「THE PUBLIC SIX」、赤坂「THE PUBLIC RED AKASAKA」は、4月1日（月）より各都道府県の食材にフューチャーしたフェア第4弾『都道府県めぐり VOL.4 SHIZUOKA』をスタートいたします。

GWにもおススメ！静岡グルメをギュッと詰めこんだフェア『都道府県めぐり VOL.4 SHIZUOKA』開催

期間：4/1（月）～6/30（日）予定

静岡といえば、自然の恵みがもたらす豊富な特産品とともに、「静岡おでん」や「富士宮やきそば」などB級グルメも揃うグルメスポットとして有名です。今回のフェアでは、三ヶ日みかん、お茶、わさび、マスクメロン、黒おでんなど静岡の特産品やB級グルメをガストロパブ流にアレンジしたメニューを提供。「しぞーか黒おでん&チップス」や「静岡産わさびのビーフのワカモレ」などユニークな料理をはじめ、美しい富士山をイメージしたカクテル「逆さ富士 ～Mt.FUJI～」や贅沢にマスクメロンを使ったノンアルコールカクテル「静岡メロンモヒート」など、お酒とのマリアージュもお楽しみいただけます。GWのおでかけに六本木『THE PUBLIC SIX』、赤坂『THE PUBLIC RED AKASAKA』で新しいスタイルの静岡グルメをご堪能ください。

『都道府県めぐり VOL.4 SHIZUOKA』 FOOD メニュー

① **リコッタチーズのガーリックフレンチトースト**

～浜名湖の香り～ 850円

ガーリックバターが香る、甘くないフワフワのフレンチトーストに浜名湖産の海苔の佃煮とリコッタチーズを合わせました。おつまみや食事になる新感覚のフレンチトースト。



② **しぞーか黒おでん&チップス 1,400円**

静岡県ローカルフード黒おでんの牛スジ、黒はんぺんを醤油ベースの出汁でじっくり煮込み柔らかく仕上げ、ビールの衣でサクサクに揚げました。パブの定番フィッシュ&チップスと静岡の定番をフュージョンさせた一品。

③ **静岡産わさびのビーフのワカモレ 1,200円**

静岡の名産品であるわさびにアボカドを合わせ、自家製ポテトチップスとわさび風味のおかきでディップして食べる、オリジナルのジャパニーズワカモレ。



④ **焼津初鰹のタルタル with パンコンわさび 950円**

カツオに静岡産の金山寺味噌を合わせ、クセになるタルタルに。パンにんにくと完熟トマト、オリーブオイルと塩をふりかけたスペイン カタルーニャの名物「パンコン tomate」を静岡のわさびでアレンジ。



⑤ **三ヶ日みかんとお茶のティラミス 680円**

渋みが少なくマイルドな口当たりが特徴の掛川茶と、まろやかで芳香な三ヶ日みかんを合わせたティラミス。マスクメロンの甘みとお茶の苦みにみかんのピールが爽やかなアクセントになった静岡県の春を感じる一品。

上記は全て税抜価格です。

『都道府県めぐり vol.4 SHIZUOKA』 DRINK メニュー

①フリージングみかんのワインミモザ 3,600 円

白ワインとオレンジジュースのカクテル「ミモザ」を静岡ならではのスタイルにアレンジ。静岡県産みかんワインとみかんジュースをサイダーで割り、凍らせたみかんの実を氷の代わりに。静岡ローカルフードである懐かしのネットに入った冷凍みかんが遊び心を弾みます。

- ミモザボトル + サイダー 3本 + フリージングみかん + 冷凍みかん2個
- 追加メニュー
 - ・ミモザボトル 2,500 円
 - ・フリージングみかん 300 円
 - ・サイダー 200 円 (1 bottle)



②SHIZUOKA マティーニ 1,000 円

お茶の国静岡の高級茶葉と伊豆ぐり茶をジンに漬け込み、ほのかにお茶を感じる上品なマティーニに仕上げました。お茶とマティーニをかけて M a"tea"ni として表現しています。



③逆さ富士 ~Mt.FUJI~ 1,200 円

日本を代表する絶景の1つ逆さ富士。早朝の霧を表現した桜スモークが晴れると、富士山が映り込んだ水面に桜が現れる様を表現した情緒あふれるカクテルが出来上がりました。

④静岡メロンモヒート 1,000 円

静岡メロンサイダー、フレッシュメロンを使用したとことんメロンに拘ったモヒートです。昔懐かしい味もどこかに感じるノンアルコールカクテルです。アルコール入りにアレンジ可能 + 300 円

上記は全て税抜価格です。

■『都道府県めぐり』とは？

『THE PUBLIC』ブランドのコンセプトは“ジャパンスタイルのガストロパブ”。それはガストロパブ発祥の地イギリスのパブフードを軸に品質の良い日本各地の食材を使い“和”のテイストを織り交ぜた『THE PUBLIC』独自の美食メニューです。『都道府県めぐり』では全国の優れた食材や郷土料理にスポットを当て、『THE PUBLIC』のエッセンスを加えた特別メニューを提供します。

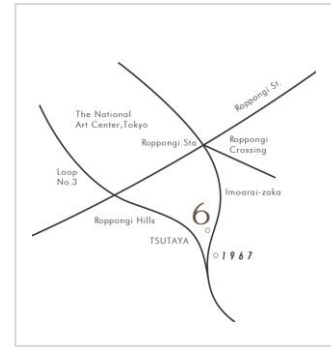
THE PUBLIC

『THE PUBLIC』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ご用意。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。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。



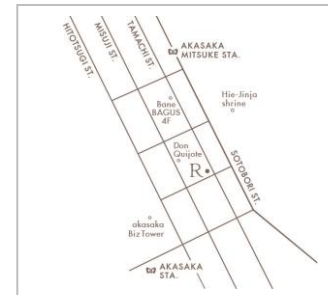
【THE PUBLIC SIX】

- 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/>



【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 オフィシャルサイト：<http://www.bagus-99.com/>