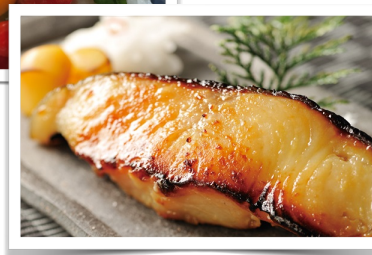


酒とご飯ビオサケダイニング リンリンが

ひ・と・りで貸し切れ。

プライベートシェフと希少なお土産とお食事券付



を渋谷道玄坂で
はじめます！

オーナー松田誠司が

渋谷駅や神泉駅からほど近い道玄坂の地下で

10月7日から

コロナ禍の中でも安全に飲みたい人のため、

人の目を忍びたい方のために、

新サービス「お一人様貸切」を開始します！

①ひとりでプライベートシェフごと貸し切れます！

- 1、安全に安心して穏やかにお食事をしていただくことが目的です。
- 2、料理はお任せ。旬と天然ものにこだわります。NG&アレルギー食材を事前確認。
- 3、飲み物は全て飲めます。他店では見られない希少酒がたくさん。
- 4、唎酒師歴15年&健康管理指導員のオーナーから、今さら聞けない日本酒の話、食生活のアドバイスが受けられます。
- 5、料金は飲食代金、入手困難なお土産(後日配送も可)、1万円相当のお食事券で、税別5万円。
- 6、18時～22時まで使いたい放題。

②コロナも人目も入れません！

- 1、手洗い回数店内で1日100回以上するオーナーのみが調理、サービス、酒類の提供をします。
- 2、オーナーは交通機関を使わず、公衆での感染リスクが非常に低く、妻と3歳の娘と三人家族で健康に生活しています。
- 3、店舗開発マネージャー衛生管理部門の職歴から衛生観念が超徹底しており、手洗い、うがい、次亜塩素酸水とアルコール製剤の使い分けしています。
- 4、24時間、業務用換気扇で換気。空気の流れは客席が風上となるように設計されています。
- 5、地下1階で1店舗なので誰にも見られず外食ができます。秘密厳守です。
- 6、帰りのタクシーも手配します。

③つながる安心 with 高速オンライン！

Zoomも快適。高速Free Wi-Fi、充電用コンセントで、オンライン飲み会しましょう。親しい友人とその場でアクセス。プライベートシェフ付きでの食事を自慢しましょう。



メニューの一例

毎日しぼる自家製ごま油ドレッシングで日本野菜を

最高鮮度の直送岩がきとへべすポン酢

北海道天然さがれいの一夜干しと広島レモン

その場で蒸しあげる天然白身魚の蒲鉾

醤油と酒だけで煮る優しい金目の煮つけ

鰹と羅臼昆布出汁で煮込んだアグー

お口直しの氷菓子

和牛シャトーブリアングリリア紫太尽と天城本わさびで

EU極上チーズと日本酒のペアリング

甘味とコーヒーまたはハーブティ



MAP



HP

酒とご飯バイオサケダイニングリンリンとは

渋谷道玄坂のレストラン。オーガニック、自然栽培、無農薬の原材料とする日本酒・焼酎の専門店。国内1万5千種類の日本酒から安全な酒100種類を厳選してお届けしています。食事はオーガニック、自然栽培、天然水産物、無化学肥料、化学調味料不使用がテーマ。素材の美味しさ、調味料の組み合わせを活かし、シンプルに調理することを心がけています。

唎酒師、焼酎唎酒師、健康管理一般指導員が監修した、希少な飲食店で、顧客の健康に徹底的に配慮したメニューを提供しています。年間50万人以上が命を落とす、がん・肥満・糖尿病・血管疾患を削減し、日本の健康寿命の延伸を目指しています。

【問い合わせ先】 オーナー松田誠司

seijiloyo@icloud.com

080-6542-1892

発進キャンペーンやります！

『ふ・た・り・で貸し切れ！

キャンペーン』

10月いっぱい、お二人様まで
おひとりさま分の料金

5万円でやらせていただきます！

ただし先着20組様限定！！！！

(お土産とお食事券はお一人様分のご用意となります。)