



# 【東京駅4/27限定】「肉×生ビール半額祭」 エビス樽生ビール飲み倒れ!絶品ラムチョップ食い倒れ! 全品半額オープンイベントが東京八重洲 『北海道ジンギスカンビアホール 悟大withサッポロ』で ごだい

株式会社大庄(本社:東京都大田区、代表取締役社長:平了寿)は、2017年4月27日(木)、東京駅八重洲口に『北海道ジンギスカンビアホール 悟大(ごだい) with サッポロ』をオープンします(※)。同店は、新鮮で希少な生ラム肉、ラムチョップ、珍しい羊ホルモンなどの絶品ジンギスカンと、「サッポロ黒ラベル」「エビス」「琥珀エビス」「エビス スタウト クリーミートップ」などのビール好きの大人に支持される厳選樽生ビールをリーズナブルな価格で提供。昭和の大衆酒場を現代風にアレンジした“ネオ大衆酒場”のような雰囲気の新しいスタイルのビアホールです。



▲肉厚ジューシーなラムチョップを頬張りコク深い「琥珀エビス」をグビっと!

なお、**グランドオープンに伴い、同店においてオープン当日限定で、全メニューを半額にてご提供するオープニングイベント「全品半額祭り」を実施します。**

(※)2017年4月5日よりのプレオープンを経て、この度4月27日(木)にグランドオープンします。

## トピック 行列必至!オープンイベント「全品半額祭り」実施概要



◆実施日時:2017年4月27日(木)17時から営業終了まで(または商品がなくなるまで)

◆実施場所:「北海道ジンギスカンビアホール 悟大(ごだい) with サッポロ」八重洲口店

※ J R東京駅八重洲口1分(北口・中央口)

◆実施内容:全てのお客様対象に、全メニューを「半額」でご提供(フード・ドリンク全て)

※イベントは混雑が予想されますが、ご予約は受付けておりません。

## 『北海道ジンギスカンビアホール 悟大 with サッポロ』とは!?



▲通常時でも気にせずガブガブ飲めるリーズナブルな価格設定で

ビアホールは数あれど、『北海道ジンギスカンビアホール 悟大withサッポロ』は、「絶品ジンギスカンをガンガン食べて、樽生ビールをガブガブ飲む!」がコンセプト。感動するほどの旨い羊肉が味わえることとコストパフォーマンスの良さが最大の特徴です。まるで北海道の専門店でも堪能するかのよう、安くて旨い本格ジンギスカンがたっぷり味わえるのは「悟大」ならではの、さらに、「ビアホール」というだけに、品質にこだわり厳選したサッポロビールの美味しい生ビールを気にせずガブガブ飲めるよう、リーズナブルな価格でご提供します。また、昭和の大衆酒場の良き風情を現代風にアレンジした今人気の“ネオ大衆酒場”のようなラフな空気感が、気楽で心地よいビアホールを演出します。

## 肉厚ジンギスカンの旨さに超絶感動!! ビアホールの定番フードだって見逃せない!

目の前で焼く名物メニューの“網焼き”ジンギスカンは、高いクオリティに徹底的にこだわりました。

ジンギスカンと言えば北海道。肉は本場北海道で特に羊肉に定評ある「肉の山本(北海道千歳市)」から空輸で直接仕入れ、肉質はもちろんのこと鮮度が格段に違います。中でも、ミディアムレアで食してほしい「1頭からわずか4人前しか取れない特上肩ロースを厚さ2~3cmの超厚切りでスライスしたラム肉」(425円/通常850円)と「特大肉厚ラムチョップ」(375円/通常750円)は驚くほど臭みがなく脂の甘みが際立ち絶品、ビールがグビグビ進みます。

さらに、北海道でもなかなかお目にかかることができないラムの「タン」や「せせり」、「ハツ」などの各種ホルモン(275円~/通常550円~/)を数量限定でご用意しました。

加えて、ジンギスカンの他に生ビールと相性抜群の「ソーセージ各種」(テューリンガー、カリーヴルスト、ヴァイスヴルスト、ニュルンベルガー各350円~/通常各700円~/、日本のウイナー盛合せ390円/通常780円)や旨辛のチキン「バッファローウィング」(340円/通常680円)などビアホールの定番おつまみも豊富にラインアップ。楽しく美味しい時間を過ごせば、お腹もココロも満腹になること間違いありません。



▲網焼きすることで余分な脂や水分とともに雑味も落ちて旨い



▲新鮮なラム肉は「北海道の山本さん」から空輸で店舗へ直送



▲生ビールと相性抜群のビアホールの定番料理も豊富に揃う

## ビール好きが歓喜! ガブガブ飲んでほしいからプレミアム生も大衆価格!!



▲「サッポロ黒ラベル」、「アビス」、「琥珀アビス」、「アビス スタウト クリーミートップ」品質にこだわった厳選4種の樽生ビールが揃い踏み

まろやかなコク、ソフトな後味が楽しめる日本人好みの黒ビール「アビス スタウト クリーミートップ」(290円/通常580円)をラインアップしました。飲み比べするもよし、ビアホールならではの丁寧に注いだ美味しい生ビールを心ゆくまでお楽しみいただけます。その他、ハイボールやワイン、サワーなどもバラエティ豊かに大衆価格でご用意しています。

生ビールは、“旨いジンギスカンに合う!”品質にこだわった厳選4種をご提供します。『北海道、ジンギスカンと言えば、サッポロビール!』ビール好きの大人たちに人気の日本の生ビール「サッポロ黒ラベル」(中ジョッキ240円/通常480円)は、麦のうまさや爽やかな後味が魅力。黒ラベルは、お得にガブガブ飲んでいただくために「どでか!」サイズ(大ジョッキ340円/通常680円)と豪快な“1リットルジョッキ”で提供する「筋トレ!」サイズ(440円/通常880円)もご用意。加えて、本場ドイツの味をそのままにプレミアムビールの代表格「アビス」(275円/通常550円)、素材と製法にこだわった美しい琥珀色の深みある味わいが特徴の「琥珀アビス」(290円/通常580円)、さらには、スムーズな口当たりと

## 旨いラム肉と美味しい生ビール! 楽しく気ままにジョッキを鳴らせ!!

おひとり様でビール一杯からお気軽に、気の合う仲間や職場の同僚たちと楽しく気ままにジョッキを鳴らす。

“旨いラム肉と美味しい生ビール”。これ以上ない北海道ジンギスカンの醍醐味を、新しいスタイルのビアホールで存分に満喫していただけます。

※文中の価格は全て税別です。



### 【新店舗 概要】

- ◆店名：「北海道ジンギスカンビアホール 悟大(ごだい) with サッポロ」八重洲口店
- ◆住所：東京都中央区八重洲1-8-3 黒龍八重洲ビル5F
- ◆グランドオープン：2017年4月27日(木)17時
- ◆電話番号：03-6262-7560
- ◆営業時間：17時～23時 ◆定休日：日曜 ◆客席数：120席
- ◆通常平均予算：3,000円(通常時予想客単価)

### 本リリースに関するお問い合わせ

株式会社大庄 広報室 担当:亀田 昌則  
TEL:03-5764-2270 FAX:03-5764-2227  
e-mail : kameda@daisy.co.jp <http://www.daisy.co.jp/>