

冬の味覚「白子」「あん肝」「牡蠣」と 日本酒のペアリングが楽しもう！ 新横浜の大衆居酒屋「OHASHI GEMS」で 禁断の「痛風セット」が新登場！

株式会社グローウィル（本社：神奈川県小田原市、代表取締役 山本一弘）が運営する、新鮮な魚料理や日本酒を楽しむ大衆居酒屋「50種の日本酒と鮮魚 OHASHI GEMS 新横浜」（以下、当店）に、冬の味覚「白子」「あん肝」「牡蠣」が登場します。さらに3点セットがおトクに楽しめる「痛風セット」の提供も2018年11月26日（月）より開始します。ぜひ全国各地の日本酒と新鮮な冬の味覚のペアリングをお楽しみください。

提供商品について

■冬の味覚をたっぷり味わおう

今回提供する冬の味覚は「あん肝ポン酢」（単品580円）、「牡蠣オイル漬け」（単品620円）、「白子ポン酢」（1000円）の3点。
『少しずつ全部食べたい！』という声にお応えし、3点すべてを味わえる「痛風セット」もご用意しました。



さらに三陸から直送された新鮮な生牡蠣を、1個340円（2個から）、さらに広島産蒸し牡蠣を1個280円（2個から）を味わうこともできます。ぜひ当店自慢の日本酒とのペアリングをお楽しみください。

■大満足！飲み放題プランもあり！

日本酒の種類もさることながら、中々手に入らない貴重な銘酒を用意しています。当店ではお1人様2000円で、普段は地元でしか飲むことの出来ない日本酒50種類が飲み比べ放題のプランをお楽しみいただけます。また、飲み放題は日本酒だけでなく、ビールや焼酎、サワーやカクテルも注文できます。



さらに通常、お1人様2時間2000円の飲み放題プランを、土日祝日限定のスペシャルプランでは50分1000円、2時間2000円、時間無制限3000円でお楽しみいただけます。
ご旅行の際などにぜひご利用ください。

提供概要

【冬の味覚「白子」「あん肝」「牡蠣」提供料理について】

〈単品〉

- ・白子ポン酢 1000円
- ・あん肝ポン酢 580円
- ・三陸産生牡蠣 1個340円、2個～注文可能（その時々により産地、価格は変動します。）
- ・広島産蒸し牡蠣 1個280円 5個999円 10個1680円、2個～注文可能
- ・牡蠣オイル漬け 620円

〈セット〉

- ・痛風セット 1280円（白子ポン酢 あん肝 牡蠣オイル漬け）



▲痛風セット

【日本酒について】

- ・日本酒50種1合700円（ショーケース内）
※その他プレミアム酒などもあり 田酒 磯自慢 新政各種etc（別料金）
- ・飲み放題 日本酒50種飲み放題（日本酒50種＋生ビール 焼酎 ハイボール カクテル等）
※（金曜日以外OK）L O 20分前 おひとり様2時間2000円（別途席料）
- ・土日祝日スペシャルプラン
※お1人様50分1000円、2時間2000円、時間無制限3000円 L O 20分前（別途席料）

【提供概要】

- 日 程：2018年11月26日（月）～2019年1月31日
- 営業時間：ランチ 11:30～14:30（L.O.14:00）
ディナー 17:00～23:30 L.O.22:30、ドリンクL.O.23:00）
- 提供時間：ディナータイムのみ
- 提供店舗：50種の日本酒と鮮魚 OHASHI GEMS 新横浜
- 住 所：〒222-0033 神奈川県横浜市港北区新横浜2-5-17 6F
- 最寄駅：JR 新横浜駅 徒歩2分、横浜市営地下鉄 新横浜駅 徒歩2分

50種の日本酒と鮮魚 OHASHI GEMS 新横浜について

「50種の日本酒と鮮魚 OHASHI GEMS 新横浜」は2018年8月に、神奈川県新横浜にオープンした、全国の地酒50種類と鮮魚の楽しめる大衆酒場です。普段は地元でしか飲むことの出来ないお酒を取り揃えています。また、新鮮な地魚や、地元農家の時野菜を徹底して使用するなど、食材の産地や鮮度にこだわっています。



本件に関するお問い合わせ

OHASHI GEMS PR事務局
担当：東
電話番号：03-6806-3777
Email：lipr@liquor-innovation.co.jp