

# PRESS RELEASE

2022年3月28日UPSTART TOKYO 株式会社

## 日本酒ダイニング sakebaで感じる春！ミシュランの星付き料理店で修行した料理人が監修する春の新メニュー5種類が登場！

2022年3月31日(木)から提供

飲食事業を手掛ける食のプロ集団、UPSTART TOKYO 株式会社(本社:東京都豊島区池袋2丁目53-10 第10 マツモビル 7F、代表:坂本大輔)は運営する渋谷の日本酒ダイニング sakeba(所在地:東京都渋谷区渋谷3-15-2 コンパルビル 7F、代表:坂本大輔)は、旬の食材を使用した春の新作メニューを、2022年3月31日(木)より提供します。

### 「渋谷の日本酒ダイニング sakeba」とは

「渋谷の日本酒ダイニング sakeba」(以下、「当店」)は、渋谷駅新南口から徒歩3分。渋谷の喧騒から離れ、落ち着いた雰囲気の中日本酒と和食をゆっくりとご堪能いただける日本酒バーです。日本酒メニューは全て、米と米麴のみで醸された「純米酒」です。四季折々の様々なタイプの日本酒を取り揃え、楽しみ方も温度帯別、食事と日本酒との相性と、幅広い飲酒形態を提案しております。「日本の中心地、渋谷から日本の文化を紡いでいく」というコンセプトの元、日本の伝統的な窯元の酒器を使用し、日本酒の造り手である蔵元のストーリーを伝える事にもこだわっております。ぜひ当店で、あなたがまだ出会ったことがない、日本酒の新しい楽しみ方をご体験ください。

## 「渋谷の日本酒ダイニング sakeba」の特徴

### 1. 通も唸る隠れた銘酒×こだわりの和食とのペアリングを愉しむ大人の隠れ家日本酒バー

当店では常時50種類以上のこだわりの日本酒をラインナップ。日本酒専門店ならではの日本酒と和食とのペアリングをお楽しみいただけます。通の方も唸る新たな銘柄との出会いにもご期待ください。

### 2. 日本酒や和食を通じて感じる四季

日本には四季があるように、食材や日本酒にも季節にあった楽しみ方があります。sakebaでは、日本酒や和食を通じて四季を感じてもらうために、季節限定メニューをご用意しています。ぜひご利用くださいませ。

### 3. 日本の中心地、渋谷から発信する日本文化の魅力

「日本の中心地、渋谷から日本の文化を紡いでいく」というコンセプトの元、当店では日本酒の魅力・日本の文化を発信する為、日本酒の造り手である蔵元のストーリーも一緒に伝える事を大事にしております。「どんな人が、どんな思いで醸した日本酒かを知って飲むとお酒はもっと美味しくなる」を体験できる日本酒バーです。



#### 【会社概要】

- 商号: UPSTAR TOKYO株式会社(アップスタート トーキョーカブシキガイシャ)
- 代表者: 坂本 大輔(サカモト ダイスケ)
- 所在地: 〒171-0014 東京都豊島区池袋2丁目53-10 第10 松本ビル 7F
- 電話: 03-5924-6844
- 業種: 飲食
- 上場先: 未上場

UPSTAR  
TOKYO

【本件に関するお問い合わせ】

UPSTAR TOKYO PR事務局 担当: 新垣

電話番号: 03-5924-6844

E-mail: [info@upstart-tokyo.com](mailto:info@upstart-tokyo.com)

## 春の新メニューについて



当店では、春の新メニューを、2022年3月31日(木)より提供します。

今年のsakebaの春は、ミシュランの星付き料理店で修行した料理人が監修したメニューが登場。真鯛や菜の花など旬の食材を使った和食から、ニンニク不使用の蛍烏賊と新玉ねぎのアヒージョが新登場！さらに、人気メニューのいぶりがっこのポテトサラダはパワーアップしてリニューアル。全 5種の新メニューが提供開始します。



新鮮な真鯛を贅沢に使った、真鯛と菜の花の胡麻和え(写真左)

厚切りにカットされた真鯛は菜の花に負けない、存在感のある食べ応え。タレには細かく砕いたカシューナッツを加え、香ばしい香りをプラス。別添えのからしでさらに味の変化が楽しめる逸品。

●商品名：真鯛と菜の花の胡麻和え

●提供価格：770円(税込)

一品で二度美味しい、お出汁が香る真鯛茶漬け(写真右)

お茶碗に入った真鯛の漬け丼に、暖かいお出汁をかけて食べる締めにおすすめの出汁茶漬け。

きりっと冷えた日本酒を楽しんだ後、温かいお出汁が身に沁みる締めの逸品。お出汁をかける前に真鯛の漬け丼として食べるのもおすすめです。

●商品名：真鯛茶漬け

●提供価格：1人前700円(税込)



匂いが気になるニンニクを不使用！彩りも豊かな蛍烏賊と新玉ねぎのアヒージョ。

蛍烏賊や新玉ねぎなど匂いの食材を中心に、あおさの香りがアクセントとなったやみつきになる逸品。にんにくの代わりに生姜を使用することで、翌日の匂いも気になりません。

●商品名：蛍烏賊と新玉ねぎのアヒージョ

●提供価格：1210円(税込)

### 【春の新メニュー提供について】

- 実施内容: ミシュランの星付き料理店で修行した料理人が監修する 旬の食材を使用した春の新メニュー全5種
- 実施店舗: 渋谷の日本酒ダイニング sakeba
- 実施期間: 2022年3月31日(木)～

### 【実施店舗概要】

- 店名: 渋谷の日本酒ダイニング sakeba
- 住所: 東京都渋谷区渋谷3丁目15-2 コンパルビル 7F
- 営業時間: 17:00-23:00 (L.O. 22:30)
- 公式HP: <https://sakeba.me/>

## 「UPSTART TOKYO」とは

私たちは、2020年創業で10店舗の飲食店を運営する外食企業です。

日本の首都『TOKYO』を出発地点として何も持っていないゼロから現代社会を駆け上る

「UPSTART」の日本語訳は『成り上がり者』です。

成り上がるとは、「低い地位・身分の者が高い地位・身分にのぼる」ことを意味します。

我々『UPSTART TOKYO』はまだ何も成し遂げていない、何も創造していない、はじまったばかりの組織です。

多様な仲間と共に、日本の食文化をブチあげることがUPSTART TOKYOの使命です。

**UPSTART**  
TOKYO

【本件に関するお問い合わせ】

UPSTART TOKYO PR事務局 担当:新垣

電話番号:03-5924-6844

E-mail: [info@upstart-tokyo.com](mailto:info@upstart-tokyo.com)