

PRESS RELEASE

2022年4月26日 UPSTART TOKYO 株式会社

渋谷の日本酒ダイニング sakeba ミシュラン星付き料理店で修行した料理人が開発”日本食で感じる夏”彩り豊かな新メニューが登場

2022年6月上旬頃より提供

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 マツモトビル 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 F93 Shibuya II 7F、代表:坂本大輔)は、ミシュラン星付き料理店で修行した料理人が開発”日本食で感じる夏”彩り豊かな新メニューを、2022年6月上旬頃より提供します。



「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なか日本酒と和食をゆっくりとご堪能いただける日本酒ダイニングです。日本酒メニューは米と米麹のみで醸された「純米酒」がメイン。四季折々の様々なタイプの日本酒は、お食事との相性など幅広い楽しみ方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、日本の伝統的な蔵元の酒器を使用し、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



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

ミシュラン星付き料理店で修行した料理人考案の夏メニューについて



当店では、ミシュラン星付き料理店で修行した料理人が考案する “日本食で感じる夏” 彩り豊かな新メニューを、2022年6月上旬より提供を開始します。

今回は夏食材をふんだんに使用した彩り豊かなメニューを、ミシュラン星付き料理店で修行した料理人が開発。日本料理でよく用いられる “煎り酒” で食べる、夏が旬の「鱸の刺身」や、東京のブランド野菜のひとつでもある谷中生姜を使った「谷中生姜と豚バラの唐揚げ」など全 7品が登場。

日本食を深く知る料理人ならではのこだわりや日本食の魅力を味わえるラインナップになっております。



夏が一番美味しく食べれると言われている鱸(スズキ)の刺身は、身が柔らかく旨味がある味わい。淡白なお刺身は、お魚の旨味や甘味などを引き立てる万能調味料の”煎り酒(いりざけ)”との相性が抜群。キリッと冷えた日本酒がすすむ逸品です。

- 商品名: 鰈の刺身～煎り酒
- 提供価格: 880円(税込)



旬の夏野菜を使った揚げ浸し。一度素揚げした野菜を、出汁で洗うことで風味を損なわず油臭さをなくす。夏野菜の本来の美味しさを引き立たせた逸品。

- 商品名: 夏野菜の揚げ浸し(写真左)
- 提供価格: 440円(税込)

東京のブランド野菜の一つとして知られる谷中生姜と豚バラの唐揚げは、インパクトのある見た目でジューシーな食感とスパイシーな味わいが癖になる逸品。夏場の食欲増進として江戸時代から食されてきた谷中生姜は、ぜひ暑い夏におすすめしたい一皿です。

- 商品名: 谷中生姜と豚バラの唐揚げ(写真右)
- 提供価格: 990円(税込)

【ミシュラン星付き料理店で修行した料理人考案の夏メニューの提供について】

- 実施内容: 夏の新作メニュー全7種
- 実施店舗: 渋谷の日本酒ダイニング sakeba
- 実施期間: 2022年6月上旬～

【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、日本の食文化をチラチラあげることが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