

PRESS RELEASE

スペインのバル文化と日本の横丁文化を融合した  
“ハシゴ”を楽しめる新しいスタイルの横丁

蒲田バル横丁も絶好調! 9月には京都烏丸バル横丁がオープン予定!

赤坂バル横丁

赤坂バル横丁

2017年  
6月15日  
木  
オープン

バラエティ豊かな  
個性溢れる9店舗が集結!

都内有数の繁華街  
赤坂みすじ通りに  
OPEN!!

焼鳥



“白金気鶏”

白金高輪の鶏肉専門店“鳥彦”  
が飲食店初出店!定番はもちろん  
のこと、業者でしか食べれない希  
少部位を提供。

ラムチョップ +  
チョップドタバス



“CHOP SHOP”

お肉にかぶりつけ!英語が飛び交  
うインターナショナルな雰囲気  
で、カジュアルにラムチョップ!  
チョップしたタバス/サラダ/セビーチェも!

東北の酒と海産物



“トレジオン”

東北の“旬”を堪能!赤坂の隠れ  
人気店“トレジオン”が手がける  
日本酒バル。厳選された東北6  
県の地酒と旬の海産物を召し上  
がれ!

焼野菜



“畑人 焼野菜”

肉を喰らう如く、野菜を喰らう!

餃子



“GYOZA!365”

スパイスやハーブがアクセントに  
なった新発想の“GYOZA”とワイ  
ンのペアリング+国内のブリュワ  
ーから厳選したクラフトビール。

地域

(国産ワインとご当地料理)



“Editor's Fav るるぶキッチン”

JTBグループ/るるぶが初の飲食  
店!旅で見つけた美味しいものを  
お届け!

スパイスバル / カレー



“GSC/Good Spice Curry”

オリジナルスパイスで昼はカレー/  
夜はスパイスバル!

燻製 + ウイスキー



“PIER69”

世界5大ウイスキーと自家製スモ  
ークをカジュアルにカフェ感覚で!

泡とムール貝



“Gracia”

試行錯誤の上生まれた“ソースで  
食べるムール貝”と、それを最も引  
立てるスパークリングワインの お店  
が赤坂バル横丁に!

毎日  
赤坂で  
“ハシゴ酒”



灰が出ないから、もっと清潔に。  
ニオイが出ないから、もっと気兼ねなく。  
煙が出ないから、もっと快適に。

飲食施設で全国初!“匂いのつかない”酒場として、バル横丁での喫煙はIQOSのみとなります!  
(IQOSをお持ちでない方は各店舗でお貸出ししております。)

プレスレセプションのご案内 6月21日(水) 17:00~19:00

ご参加希望の方は下記ご記入の上、メールかFAXにてお送りくださいませ。  
※当日は必ずお名刺をご持参頂きます様、お願い致します。

施設名	赤坂バル横丁
住所	港区赤坂3-17-1 いちご赤坂317ビル1F
アクセス	赤坂見附駅より徒歩3分/赤坂駅より徒歩5分
TEL	03-5937-2920 / 株式会社imprise
	予約などのお問い合わせは各店舗に お願い致します。
営業時間	平日 11:30-14:00 / 17:00-23:30
	土曜 11:30-23:30
	日曜 11:30-22:30 ※連休の場合は最終日は日同様、 その他は土扱い。
席数	席数 約160席(全体)
客単価	客単価 1,000円~3,000円
御社名	ご担当者様名
媒体名	参加人数
ご連絡先	メールアドレス

本件に関する  
お問い合わせ  
取材のお申込

imprise  
株式会社imprise

担当  
林

TEL  
03-5937-2920

FAX  
03-5937-2921

MAIL  
yosuke\_hayashi@imprise.co.jp