

六本木・芋洗坂下にジャパニーズスタイルにこだわった  
新感覚の「ガストロパブ&スポーツバー」が誕生。

# 「THE PUBLIC SIX TOKYO」

2016.8.4.thu GRAND OPEN

ダイヤモンドダイニンググループの株式会社バグース（本社：東京都港区、社長執行役員：矢口 健一）は2016年8月4日（木）六本木・芋洗坂下に『THE PUBLIC SIX TOKYO』をオープンする運びとなりました。2020年東京オリンピック開催までのカウントダウンに向けて、ジャパンスタイルの「ガストロパブ&スポーツバー」というコンセプトの基、訪日外国人にも喜ばれる店舗を目指してまいります。六本木「1967」に続き、当社の松村厚久がエグゼクティブプロデューサーを、株式会社ゼットン稲本健一氏がクリエイティブディレクターを務め、GLAMOROUS co.,Ltd.の森田恭通氏がデザインを手がけます。

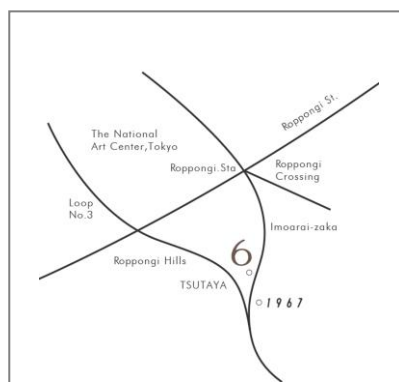


## 「THE PUBLIC SIX TOKYO」

『THE PUBLIC SIX TOKYO』はジャパンスタイルの「ガストロパブ」と「スポーツバー」を融合した、六本木の新しいナイトスポットです。料理は代表的なパブフードを国産食材でアレンジした、ご馳走感のある PUBLIC オリジナルメニューを提供いたします。また6種の国産クラフトビールをはじめ国産にこだわったドリンクメニューも多数取り揃えております。普段はシックなBARの趣きを持ちながらイベント時にはエキサイティングなスポーツバーへと変化する、「静と動」を兼ね備えた他には無い空間です。肩肘張らずカジュアルに美食とお酒を楽しむ場として、独自のスタイルを紡いでまいります。

## SHOP INFORMATION

- 店名 「THE PUBLIC SIX TOKYO」（ザ パブリック シックス トウキョウ）
- 業態 ガストロパブ&スポーツバー
- 住所 〒106-0032 東京都港区六本木 6-8-22 イケガミビル1F
- アクセス 日比谷線「六本木駅」3番出口より徒歩6分/大江戸線「六本木駅」3番出口より徒歩5分  
大江戸線「麻布十番駅」7番出口より徒歩6分/南北線「麻布十番駅」7番出口より徒歩6分
- 坪数 62坪
- 席数 108席
- 営業時間 月～土曜 17:00～5:00 (L.O.4:00)  
日曜・祝日 17:00～3:00 (L.O.2:00)  
※オープン後、数日間は閉店時間変動の恐れあり
- 定休日 無休
- TEL 03-5413-3182/03-5413-8299 (FAX)
- 公式HP <http://www.bagus-99.com/public6/>
- 平均単価 4,000円～



## ガストロ パブ ジャパニーズスタイルの「Gastro Pub」とは

イギリスで誕生したガストロパブは「高品質の食材を使用した料理を出すパブ」として、近年イギリス国内で人気を博しております。この新しいパブ文化が日本に上陸、日本の優れた食材を活かした料理を提供するジャパニーズスタイルのガストロパブが誕生しました。

### FOOD

ガストロパブ発祥の地・イギリスのパブフードを軸に、品質の良い日本各地の食材を使ったオリジナルメニューを創出。海外の方が慣れ親しんだパブフードに“和”のテイストを織り交ぜた PUBLIC 独自の美食メニューを提供いたします。さらにダイナミックに味わえるアメリカンダイナーのメニューもチョイスし、国籍問わずどなたでも楽しめる料理を取りそろえました。

メニューは「TASTES “JAPAN”日本の珍味 5 種を盛り合せた逸品 ¥ 1,400」「長野産ロメインレタスと黒胡椒のグリルドシーザーサラダ ¥ 1,200」「茨城 美明豚ジンジャーポークチョップ ¥ 1,800」「真鱈のフィッシュ&チップス ¥ 1,200」「鳥取 大山鶏の瀬戸内レモンクリーム煮 ¥ 830」「MIDNIGHT SWEET 北海道 小豆の宇治抹茶アイス最中 ¥ 800」など全 38 種類をご用意しております。



**TASTES OF “JAPAN”**  
日本の珍味 5 種を盛り合せた逸品



**長野産ロメインレタスと黒胡椒の  
グリルドシーザーサラダ**



**真鱈のフィッシュ&チップス**



**鳥取 大山鶏の瀬戸内レモンクリーム煮**



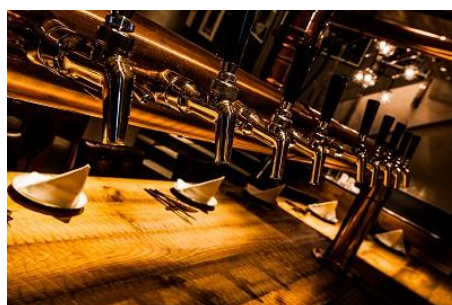
**茨城 美明豚ジンジャーポークチョップ**



**北海道 小豆の宇治抹茶アイス最中**

### DRINK

当店では PUB ならではの豊富なドリンクラインナップをご用意しております。店舗オリジナルのクラフトビールとなる【PUBLIC エール】を始め、シーズンビール、IPA など特徴のある国産クラフトビールを 6 種類配置している他、国産商材を使用したシグネチャーカクテル、日本各地のこだわりの肴と呑む日本酒、国産ワインも取り揃えております。料理とのペアリングをじっくりご堪能ください。



## Design concept

六本木・芋洗坂を下るとその先にウツドの外壁で覆われた『THE PUBLIC SIX TOKYO』が現れ、通りに面したガラス窓からは店内の活気を感じる事ができます。一步店内に足を踏み入ると、目に飛び込んでくるのは一枚板のバーカウンター。そして一面ウツドの壁面に飾られたハンティングトロフィー。そこにはシックで趣きのある、“静”の空間が広がります。店内には最新鋭の音響設備と100インチの大型スクリーンを完備。スポーツ観戦やイベント開催時には、店の表情が一変します。リズム・雰囲気・空気感など、その全てが“動”の空間へと躍動し、人々が熱狂するエキサイティングな空間へ変貌を遂げます。デザインを手がけたのは、国内外で活躍するデザイナー森田恭通氏。静と動。二面性を兼ね備える大人のための特別な空間をプロデュースしております。



### Exterior

街ゆく人々の視線を惹きつけるウツド調の外壁  
円形の個性的なガラス窓から溢れるゲストの活気



### Sports Bar ※スポーツ放映時の店内イメージ

大型スクリーン以外にもモニター12台+スピーカー11台完備  
国際試合や注目ゲームは熱気と歓喜に空間がヒートアップ

※パースは完成イメージです

## Players

2013年4月、六本木に「1967」がオープンしてから早3年。「1967」に続き、当社の松村厚久がエグゼクティブプロデューサーを、株式会社ゼットン稲本健一氏がクリエイティブディレクターを務め、GLAMOROUS co.,ltd.の森田恭通氏がデザインを手がける。時代をリードしてきた1967生まれのクリエイターが再び集結。1967に続く、エキサイティングな大人の空間が2016年夏、六本木に生まれようとしている。



株式会社ダイヤモンドダイニング  
松村 厚久



株式会社ゼットン  
稲本 健一氏



Photo by I.Susa  
GLAMOROUS co.,ltd.  
森田 恭通氏

【バグース会社概要】

- 会社名： 株式会社バグース
- 所在地： 東京都港区芝四丁目 1 番 23 号 三田 NN ビル 18 階
- 代表者： 社長執行役員 矢口 健一
- 事業内容：ビリヤード、ダーツ、カラオケ、インターネットカフェ、ゴルフスクールの経営
- 店舗数： 東京・埼玉・神奈川・仙台・大阪・福岡 : 計 52 店舗
- 設立： 昭和 61 年
- 資本金： 授權資本金 3 億 6,960 万円 払込資本金 9,240 万円
- URL： <http://www.bagus-99.com/>

---

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部：中田

〒108-0014 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18F

T E L : 03-6858-6085 F A X : 03-6858-6086 または 020-4662-1757

E-Mail : [pr@diamond-dining.com](mailto:pr@diamond-dining.com) / 店舗情報サイト : <http://www.diamond-dining.jp/>