

六本木・赤坂から都道府県ごとの“おいしい”を発信するフェア第2弾がスタート！

兵庫の郷土料理とガストロパブフードを融合した新感覚メニューが登場

## 『都道府県めぐり vol.2 HYOGO』開催

『THE PUBLIC SIX』 『THE PUBLIC RED AKASAKA』

DDグループの株式会社バグース（本社：東京都港区、代表取締役社長：矢口 健一）が運営するジャパンスタイルのガストロパブ六本木「THE PUBLIC SIX」、赤坂「THE PUBLIC RED AKASAKA」は9月20日（木）から『都道府県めぐり VOL.2 HYOGO』をスタートいたします。

### 『都道府県めぐり vol.2 HYOGO』概要

#### ■『都道府県めぐり』とは？

『THE PUBLIC』ブランドのコンセプトは“ジャパンスタイルのガストロパブ”。それは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い“和”のテイストを織り交ぜた『THE PUBLIC』独自の美食メニューです。『都道府県めぐり』では全国の優れた食材や郷土料理にスポットを当て、『THE PUBLIC』のエッセンスを加えた特別メニューを提供します。第1弾の鹿児島に続き、第2弾は海と山の幸に恵まれた「兵庫」がテーマ。地域に根差した「食」にフィーチャーし、『THE PUBLIC』から兵庫県の“おいしい”を発信いたします。

期間：9/20（木）～11/30（金）予定

### 『都道府県めぐり vol.2 HYOGO』FOOD メニュー

#### ① 淡路たまねぎのポターージュ 300円

日本一の甘さを誇る淡路たまねぎをたっぷりを使用した、エスプレッソカップで飲む濃厚ポターージュ。クリームチーズとアメ色に炒めた淡路たまねぎのミニタルトと共に食事前の一口に、お酒のお供に。



#### ② 真蛸&チップス 1,200円

パブの定番‘フィッシュ&チップス’を明石焼きからインスパイアし、蛸でアレンジ。THE PUBLIC オリジナルの具たくさんタルタルソースはもちろんのこと、明石焼きのように出汁につけて食べる新しいスタイルのフィッシュ&チップスです。



#### ③ 丹波黒豆のチリコンカナチョス 780円

麴に漬け込んだクリームチーズとチェダーチーズ 2種のチーズにハラペーニョの酸味と辛味、丹波黒豆の旨みと食感が際立つオリジナルのチリコンカンソース。

#### ④ 神戸長田‘ばらソース’の燻製そばめし 880円

パブらしい燻製のエッセンスを加えた神戸を代表する B 級グルメのそば飯。ご当地ソースの‘ばらソース’の甘みと燻製の香りが相まったガストロパブの B 級グルメが誕生。



#### ⑤ ローストしたアーモンドのバニラトースト 680円

姫路では定番のモーニングであるアーモンドトーストをデザートにアレンジ。温かいトーストに冷たいバニラアイス、香ばしいアーモンドの風味がたまらない組み合わせ。

上記は全て税抜価格です。

## 『都道府県めぐり vol.2 HYOGO』 DRINK メニュー

### ①赤穂塩マイヤーレモン SAKE サワー 3,200 円

兵庫県産の日本酒とレモン酒をベースに神戸ソーダ&トニックで自分好みに作れるレモンサワー。赤穂の塩で漬けたマイヤーレモンは皮ごと食べられます。

**初回セット** シェアーズボトル 500ml 6 杯分

赤穂の塩で漬けたマイヤーレモン 1 個分 (12 カット)、  
神戸居留地ソーダ 3 本、神戸居留地トニック 3 本

追加ボトル 2,000 円

追加マイヤーレモンの塩漬け 300 円(6 カット)

追加ソーダ、トニック 各 200 円



### ②クラフト神戸 (JINTO) ニック 1,200 円

ジャパニーズクラフトジン'六'を神戸トニックウォーターで満たした国産に拘ったジントニック。



### ③明石ジュレップハイボール 1,200 円

カクテル'ミントジュレップ'をアレンジしたハイボール。バーボン樽で寝かせた明石ウィスキー独特の風味と神戸で作られたソーダにミントの香りをプラスした爽やかなハイボール。

### ④ベリーとローズマリーの明石スパークリング Tea (ノンアルコール) 900 円 アルコール+300 円

爽やかなベリーと紅茶のさっぱりとしたサイダー。色鮮やかなベリーのフリーズドライに明石サイダーを注ぐことで完成する見た目にも楽しいノンアルコールカクテル。クラフトジンと紅茶リーキュールで作るアルコールカクテルにも変更可能。

上記は全て税抜価格です。

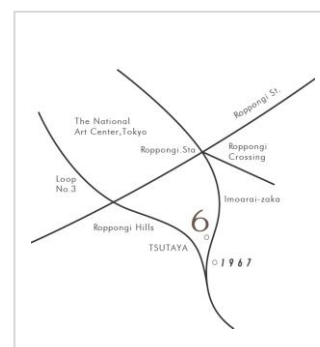
## THE PUBLIC

『THE PUBLIC』はジャパニーズスタイルの「ガストロパブ」と「スポーツバー」を融合した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ご用意。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。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。



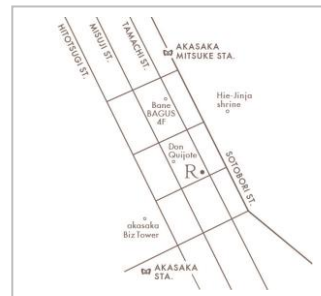
### 【THE PUBLIC SIX】

- 店名： 「THE PUBLIC SIX」 (ザ パブリック シックス)
- 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
- 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)
- 定休日： 無休
- TEL： 03-5413-3182 / 03-5413-8299 (FAX)
- 公式 HP： <http://www.bagus-99.com/public6/>



## 【THE PUBLIC RED AKASAKA】

- 店名： 「THE PUBLIC RED AKASAKA」 (ザ パブリック レッド アカサカ)
- 業態： ガストロパブ&スポーツバー
- 住所： 〒107-0052 東京都港区赤坂 3-11-8 ザ・センチュリオンホテルクラシック赤坂 1F
- アクセス： 千代田線「赤坂駅」1番出口より徒歩3分 / 丸の内線/銀座線「赤坂見附駅」10番出口より徒歩3分
- 坪数： 80坪
- 席数： 126席 / 個室3部屋
- 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)
- 定休日： 無休
- TEL： 03-5545-3953 / 03-5545-3954 (FAX)
- 公式HP： <https://www.bagus-99.com/publicred/>



---

### 【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社バグース 広報：中田

〒108-0014 東京都港区芝 4-1-23 三田 NNビル 7F

TEL：03-6858-6090 FAX：03-6858-6092

E-Mail：[pr@bagus-99.com](mailto:pr@bagus-99.com) 店舗情報サイト：<http://www.bagus-99.com/>