

2015年10月21日(1/2page)

BASEMENT SEAGARDEN ONO × 鷹ふぐバル松浦

『鷹ふぐバル松浦』のスペースが約3倍に拡張リニューアル！

人気ランチ“まつらごはん”、木曜夕市“松浦マルシェ”は変わらず提供。
 バル営業は、西日本一リーズナブルな“サラリーマンの聖地”を目指します。

2015.10.22(木)17:00～ リニューアルオープン！

イムズB1Fの「ベースメントシーガーデン オノ」(以下BSG)の一角に、長崎県松浦市の“スタンディングバー”スタイルのアンテナショップ『鷹ふぐバル松浦』がオープンして3年4か月。ONOグループと松浦市とのコラボで実現してきた数々の人気のスタイルをそのままに、この秋大きくリニューアルいたします。



●松浦の食材をもっともっと食べつくす！より魅力的なメニューがボリュームアップして登場。

BSGの一角で営業していた長崎県松浦市初のアンテナショップ&バルを約200㎡の店舗全体へと拡張してイメージを一新。通常営業でもスタンディングと着席あわせて、最大100名の収容が可能。中でも、日によって変わる旬の黒板メニューを約20種、通常メニュー約50種、合計70種ものタバス(おつまみ)料理を中心に、ビールが一杯なんと180円、ハイボールが150円と驚きの“角打ち”価格を実現！毎日気軽に立ち寄れるバルとして、本格始動します。



BASEMENTO SEA GARDEN ONO

鷹ふぐバル松浦

ランチタイム11:00～15:00

バルタイム17:00～25:00

席数/着席60 スタンディング40

※毎週木曜は、“木曜夕市”を開催(17:00～)

[新・MENUの一部]

①本日仕入れの鮮魚 ¥680～②ごまさばサンド ¥580③牛サガリのステーキ～ホクホク山のポテト添え～¥1280④アヒージョ(各種)¥480～⑤福岡タワーフリット ¥580

その他/一夜干しアジ ¥380、市場からすぐ来るアサリのワイン蒸し ¥480、名物松浦さばスモークインポテトサラダ ¥280、松浦人のおすすめ サバパテ ¥380、ゴマほっこりさば茶漬 ¥580、旬さばとゴルゴンゾーラのピザ ¥680、ホクホク鷹ふぐ唐揚げ ¥680、松浦 旬さばぶっかけチーズ ¥480などなど。

[スタッフからオススメのポイント]

1～2名でご来店のお客様も多いのですが、お酒好きの方なら、4～5名でご来店するとおひとり¥1,500程度で十分お酒もお腹も満腹！ご満足いただけると思いますよ！

①



②



③



④



⑤



2015年10月21日(2/2page)

●人気のランチは、松浦の幸バイキング「まつらごはん」！お好みの刺身を好きなだけ自分盛り。



松浦近海で揚がるアジ、サバ、タイ、ブリ、カツオなど桶盛りの刺身が日替わりでずらりと並ぶカウンター。共に自分で炊きたてご飯を好きな量だけ盛ったら、好みのお刺身を好きな種類、好きなだけ、好きなスタイルで乗せて“MY”まつらごはんをつくります。生姜、ワサビ、ごま、とろろなども用意された薬味で味を調べて召し上がれ！メは料理長秘伝の魚介スープでソップめしやお茶漬け”が出来ちゃいます。おかわりも自由！



ランチ(11時～15時)
 ★ビーフ、チキン、ポーク、フィッシュ、パスタ、リゾット、キッズが日替わりで7種
 ¥1,080～1,580
 ★まつらごはん
 (松浦の幸バイキング)
 1,580円
 ※小鉢、貝汁、BASEMENT SEA
 GARDEN ONOのサラダ・ドリンクバー、デザート付き
 ※すべて税込

●松浦から届く特産品の販売は常時5～6種類！「松浦マルシェ」は毎週木曜17:00～！



佐世保市と伊万里・唐津市の境に位置する松浦は、玄界灘の美味しい活魚のほかに、一夜干しや練物の海産物加工品、そして野菜や果物の産地でもあります。松浦の旬が直接届くので、より美味しさと季節を感じるができます。

また、毎週木曜の夕方には、松浦市からの直送鮮魚が届き、夕市で選んだお魚を、調理法を選べるスタイルの「松浦マルシェ」が好評開催中！

鮮魚の価格だけ(調理代追加ナシ)でお刺身はもちろん、カルパッチョ、アクアパッツァ、煮付け、唐揚げ、塩焼きと6種類の調理方法でお召し上がりいただけます！ぜひ、お試しを！



★特産品の販売
 10:00～25:00 営業期間中
 ★松浦マルシェ
 “木曜夕市” 毎週木曜 17:00～
 ※種類、値段は一例です。時期・時価によって変動します。
 アジ(200g超) 280円/サザエ 180円/イワシ 120円/サバ
 380円/カマス/クロマグロの炙り/ヤリイカ 550円/一口アワビ
 300円など。