

JR上野駅入谷口直結のアイリッシュパブ スタシェーン上野店が8月11日、リニューアルオープン!

- (株)日本レストランエンタプライズ(本社:東京都港区、代表取締役社長:梅原康義)は、8月11日(金)にJR上野駅構内に「スタシェーン上野店」を、リニューアルオープンします。
- 「スタシェーン上野店」は、3月に全面リニューアルをした「スタシェーン田町店」と同じく、駅構内でアイリッシュパブの雰囲気の中、ギネスビールが楽しめるお店です。
- 新たに「バス ペールエール」や「アイリッシュミスト」などをラインナップし、上野駅構内随一の品揃えとなりました。入谷口直結の便利な立地と併せてご利用ください。

1 店舗概要

- ・店 舗 名 スタシェーン上野店
- ・開 業 日 2017年8月11日(金) 11:00~
- ・住 所 東京都台東区上野7-1-1 JR上野駅(改札外)
- ・営業時間 月~土11:00~23:00 ラストオーダー22:30
日~祝11:00~20:30 ラストオーダー20:00
※11:00~15:00はランチ営業、以降はバー営業となります。
※11日~15日は11:00~20:30の営業となります。
- ・定 休 日 年中無休
- ・席 数 47席(全席禁煙・喫煙ブース有)



2 おすすめメニュー

・ギネス

1/2 パイント 580円
1パイント 980円



アイルランド生まれの No.1 スタウト。クリーミーな泡と、深いコク。苦みと甘みの絶妙なバランス。

・アイリッシュミスト

ミストロック 800円
ミスティソーダ 800円
ジンジャーミスト 800円



熟成したアイリッシュウイスキーをベースに、10数種類のハーブエキス、アイルランドのヒースやクローバーから集めた上質な蜂蜜を配合したリキュール。

・フィッシュ&チップス

レギュラー 900円
ハーフサイズ 630円



生のジャガイモを茹でて、皮付きのままこんがり揚げたウェッジポテト。フィッシュは、衣を薄く塗ったメカジキを揚げ、ふわふわ食感がたまらない、ギネスのお供。

※表示価格は税込です。

お問い合わせ

(株)日本レストランエンタプライズ 広報室 泉・中村
〒108-0074 東京都港区高輪2-19-13 高輪センタービル11階
TEL:03-5798-8080 FAX:03-5798-8081 <http://www.nre.co.jp>

【参考情報】アルコールメニュー(一部)

上野駅構内随一の品揃えをお楽しみください！

<p>・キルケニー</p> <p>1/2 パイント 580円 1パイント 980円</p>  <p>クリーミーな泡と、すっきりとフルーティで華やかなアイルッシュエール。</p>	<p>・ハーフ&ハーフ ギネス&キルケニー</p> <p>1/2 パイント 580円 1パイント 980円</p>  <p>2種類のビールをブレンドすることによって、コク深さとすっきりフルーティな味わいが堪能できるビール。</p>	<p>・バス ペールエール</p> <p>1/2 パイント 580円 1パイント 980円</p>  <p>芳醇な香りとキレ。キリッとした苦味のあるイギリスで伝統的なエールビール。</p>	<p>・ヒューガルデンホワイト</p> <p>1/2 パイント 900円 1パイント 1,700円</p>  <p>コリアンダーシードとオレンジピールを使用。フルーティな香りと爽やかな酸味が特徴のホワイトビール。</p>
<p>・エクストラコールド</p> <p>600円</p>  <p>五感の全てで味わう氷点下のスーパードライ。</p>	<p>・ハードシードル</p> <p>700円</p>  <p>リンゴ果汁100%を発酵させたお酒。ハードシードル。</p>	<p>・レ・クタンヌ オクシタン ソーヴィニヨン・ブラン</p> <p>2,980円</p>  <p>南仏、ラングドック地方のソーヴィニヨン・ブラン100%のワイン。フレッシュな香り、飽きのこないスッキリとした味わいが特徴。</p>	<p>・ドンナ・マルツィア ネグロアマーロ</p> <p>2,980円</p>  <p>南イタリアの地ブドウ、ネグロアマーロ種主体のワインです。完熟したベリーやチェリーのアロマに溢れ、果実味がとても豊か。新鮮で適度なコクがあり、気軽に楽しめるワイン。</p>
<p>・イル・ブーモ プリミティーヴォ</p> <p>3,980円</p>  <p>スマレ、チェリーやブラムなどのアロマにバニラやローズマリーなどのハーブのニュアンス。豊かな果実味、ソフトなタンニンとバランスの良さが魅力の飲み心地のよい赤ワイン。</p>	<p>・ベイリーズ</p> <p>ロック 800円 ミルク 800円 コーヒー 800円</p>  <p>フレッシュなクリームとアイルッシュウイスキー、カカオ、そしてバニラの香りがひとつになって生まれる、リッチな味わい。</p>	<p>・ジェムソン</p> <p>600円</p>  <p>世界で最も愛されるアイルッシュウイスキー。ピートを使わず密閉炉でじっくり乾燥させた大麦を原料と3回蒸留によって造られる豊かな香味とスムーズな味わいが特徴。</p>	<p>・フリージングハイボール</p> <p>550円</p>  <p>専用ディスペンサーにより、ブラックニッカ樽詰めハイボールを氷点下に冷やすことで、今までにない冷涼感と爽快感が楽しめる氷点下ハイボール。</p>

※表示価格は税込です。