



今年の冬はテラスで“こたつ”に入って美味しい時間を！
和情緒溢れる癒しの空間で「こたつテラスプラン」がスタート

～冬の澄んだ空気の中で食す絶品鍋メニューが登場～

融合レストラン「XEX（ゼックス）」やイタリアンレストランの「SALVATORE CUOMO（サルヴァトーレクオモ）」などを手掛ける株式会社ワイズテーブルコーポレーション（代表取締役社長執行役員：船曳 睦雄、本社：東京都港区赤坂）が運営する「Soba & BAR An(ソバ アンド バール アン)」では、冬のテラスを快適にお過ごしいただけるよう“こたつ”を導入し、絶品の鍋をお楽しみいただける「こたつテラスプラン」を開始致しました。



和情緒溢れる「こたつテラス」

上質な日本酒・焼酎・ワインなどを気軽に楽しんでいただける蕎麦屋として、酒の肴や備長炭で焼く炭火焼き、こだわりの新鮮野菜のメニューを提供しているSoba & BAR An。解放感のあるテラスや竹林を思わせる店内は、気軽に立ち寄れるバルとしてもご利用いただけます。

この冬、当店の新たな試みとして、テラスで暖かくお食事をお楽しみいただけるよう、和情緒溢れる“こたつ”を導入し、120分飲み放題付・鍋をご堪能いただける「こたつテラスプラン」がスタート。丁寧に仕込んだ食材の数々を自慢の出汁で味わえる、趣向を凝らした鍋で3種のプランをご用意致しました。開放的かつ日本の粋な文化を感じる非日常的な空間は、こだわりの料理や酒と相まって上質な世界観を創出します。

今年の冬は、安心安全に暖かい空間で、お洒落に呑んで、食べて、粋に味わう贅沢な時間をお過ごしください。



厳選食材をつかったこだわりの和食の数々

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ワイズテーブルコーポレーション プロモーショングループ 広報/ 佐藤 亜矢子

TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp



■「こたつテラスプラン」詳細 ※全て120分(L.O.90分)飲み放題付

【葱たっぷり！包み沖縄豚しゃぶ鍋 お一人様 6,000円】



- ・こたつでみかん
- ・粋な蕎麦屋の前菜盛り合わせ
(例：胡麻豆腐いくら、沖縄県産細水雲と菊、野菜スティック
自家製田舎味噌、本鮪刺身)
- ・鳥取県産銘柄鶏 大山どりの炭火焼き
(ねぎま&軟骨入りつくね)
- ・こたつで食べる 名物 葱たっぷり！包み沖縄豚しゃぶ鍋
- ・メのぶっかけ蕎麦
- ・甘味 こたつで焼き餅とぜんざい

【蕎麦屋の白モツ鍋 お一人様 6,000円】



- ・こたつでみかん
- ・粋な蕎麦屋の前菜盛り合わせ
(例：胡麻豆腐いくら、沖縄県産細水雲と菊、野菜スティック
自家製田舎味噌、本鮪刺身)
- ・鳥取県産銘柄鶏 大山どりの炭火焼き
(ねぎま&軟骨入りつくね)
- ・こたつで食べる 蕎麦屋の白モツ鍋
- ・メのぶっかけ蕎麦
- ・甘味 こたつで焼き餅とぜんざい

【河豚と蛤のハリハリ鍋 お一人様 8,000円】



- ・こたつでみかん
- ・粋な蕎麦屋の前菜盛り合わせ
(例：胡麻豆腐いくら、沖縄県産細水雲と菊、野菜スティック
自家製田舎味噌、本鮪刺身)
- ・鳥取県産銘柄鶏 大山どりの炭火焼き
(ねぎま&軟骨入りつくね)
- ・こたつで食べる とら河豚と蛤のハリハリ鍋
- ・メの白米と大根おろし
※鍋の出汁を白米にかけてお召し上がりください
- ・甘味 こたつで焼き餅とぜんざい

■ 飲み放題メニュー

利き酒スタッフ厳選プレミアム熱燗3種

生ビール / サワー各種(レモンサワー、グレープフルーツサワー、すだちサワー、紫蘇サワー、抹茶ハイ、ウーロンハイ、そば茶ハイ)
ウイスキー各種(ハイボール、コーラハイボール、ジンジャーハイボール、すだちハイボール) / 焼酎(芋・麦) / 日本酒(冷酒・熱燗) /
スパークリングワイン / ワイン / ソフトドリンク各種(ウーロン茶、抹茶、そば茶、オレンジジュース、コーラ、グレープフルーツ
ジュース、ジンジャーエール、トニックウォーター、レモンスカッシュ、すだちスカッシュ)

※税込・サービス料込
※ディナー限定プラン
※2名様より承ります
※お料理は個々盛り可能ですのでご予約時にお申しつけください

■新型コロナウイルス感染防止対策

新型コロナウイルス感染防止対策として、下記対策を講じております。

- ・スタッフのマスク着用義務化
- ・従業員の手指アルコール消毒徹底
- ・ご来店時の手指消毒のお願い
- ・検温による従業員の健康チェック
- ・お客様同士の距離を十分にとった席配置

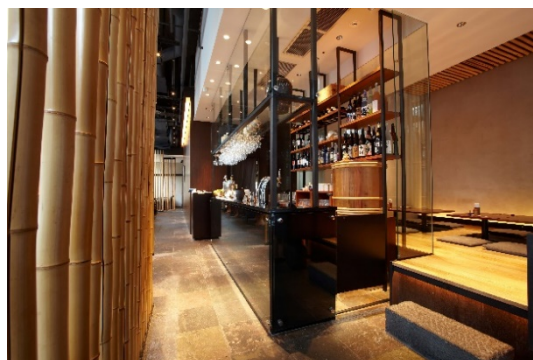
発熱や咳などの症状が見受けられる方は入店をお断りさせていただく場合がございます。予めご了承ください。

■Soba & BAR An – 店舗紹介

江戸の粋を感じる赤坂見附・永田町の蕎麦居酒屋

こだわりの旨い蕎麦、備長炭で焼く炭火串焼きと酒肴、厳選したワイン、全国各地の焼酎・清酒が満喫できる赤坂見附・永田町の蕎麦居酒屋。解放感溢れるガーデンテラスに面した店内は、竹林をイメージしたこだわりの空間。

ランチやディナーはもちろん、「ちょっと呑みたい」「おもてなし」など、シーンに合わせてご利用いただけます。



所在地：〒100-0014 東京都千代田区永田町2-13-10 プルデンシャルプラザ1F

ご予約：03-3500-5720

アクセス：東京メトロ 赤坂見附駅・永田町駅・溜池山王駅

営業時間： ※2020年12月8日時点でのものとなります

LUNCH 平日 / 11:30~15:00(L.O.14:30) 土 / 11:30~16:00(L.O.16:00)

DINNER 平日 / 17:00~22:00(L.O.21:30) 土 / 16:00~22:00(L.O.21:30)

[日曜定休]

ホームページ：<http://www.sobabar.jp/>

目の前の全長15m巨大ツリーも見物
(12月26日まで)



■会社概要

■会社概要(2020年5月31日時点)

会社名：株式会社ワイズテーブルコーポレーション

代表者：代表取締役社長執行役員 船曳 睦雄

所在地：東京都港区赤坂8丁目10番22号

設立：1999年3月

店舗数：直営店52店舗、FC加盟店40店舗

URL：<http://www.ystable.co.jp>

■株式会社ワイズテーブルコーポレーション

ホスピタリティに溢れたサービスとハイグレードな空間演出、厳選された素材と職人の技。これらが一体となって醸成される至高の時をお客様に提供していきたいというコンセプトのもと、業界初の融合レストラン「XEX」を筆頭に、日本はもちろん海外でも活躍中のグランシェフ サルヴァトーレ・クオモ、アメリカを中心に活躍するアイアンシェフ森本 正治氏など、卓越したパートナーとのコラボレーションによる店舗展開を実現しております。

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ワイズテーブルコーポレーション プロモーショングループ 広報/ 佐藤 亜矢子

TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp

Y's table
CORPORATION