

バグース、"和"のパブフード発信

訪日客向けの新業態飲食店

飲食チェーン大手であるダイヤモンドダイニンググループの複合アミューズメント施設チェーン運営会社、バグース（東京都港区）が、訪日外国人をターゲットにした新業態の飲食運営に乗り出す。

4日には東京都港区の六本木・芋洗坂下に新店舗「ザ パブリック シックス トウキョウ」を開設。2020年の東京五輪に向け、増加する訪日外国人の集う場として定着させるとともに、日本の質の高い「パブフード」を世界に発信する。

新店舗は、ダイヤモンドダイニングの松村厚久社長がエグゼ

クティブプロデューサーを、飲食店チェーンを運営するゼットンの稲本健一会長がクリエイティブディレクターを務める。デザインはグラマラスの森田恭通氏が手掛けた。

店内には、大型スクリーンのほか、12台のモニターと11台のスピーカーを完備。五輪も含め、注目のゲームや国際試合の際には、スポーツバーへと変貌する。落ち着いたバーの趣を持ちつつ、イベント時などにはエキサイティングな空間に変化する、といった「静と動」を兼ね備えているのが特徴だ。

コンセプトは「ジャパニーズ

スポーツ放映時の店内イメージ（完成予想図）



ガストロ パブ」。英国で誕生した「ガストロ パブ」は、高品質な食材を使用した料理を出すパブ。として近年人気を博している。同社は、その雰囲気

を参考としつつ、日本の優れた食材を生かした料理を提供す

ること、日本オリジナルの「ガストロ パブ」を追求する。

料理は英国発祥のパブフードを参考に、国産食材を使ったオリジナルメニューを創出。訪日外国人にとっての親しみやすさと同時に、「和」のテイストを意

識できるものにする。一方で、国籍を問わず楽しめるよう、米国風のレストラン「アメリカンダイナー」にある肉料理のようなダイナミックに味わえるものも用意する。メニューは全38種類をそろえるという。また、6種の国産クラフトビールをはじめ、日本各地のこだわりの日本酒、国産ワインなど、国産にこだわったドリンクも多数用意することになっている。

店舗面積は約200平方メートルで、計108席。平均の客単価は4000円程度からを見込んでいる。

バグースは、ビリヤード、ダーツ、カラオケ、インターネットカフェ、ゴルフスクールなどと飲食を融合させた複合アミューズメント施設を全国に50店以上展開してきた。