

Happy ★ Magazine

40

[ホッピーマガジン]

◎第40号

2016年5月発行

待ち遠しい、
赤坂ナイト。

第9回
赤坂食べないと
飲まナイト
直前大特集号!





ようこそ、赤坂の うまい店58店へ。

チケット制で食べ飲み歩く、2日間だけのナイトイベント。
2016年春の赤坂食べ飲まは、史上最多58店舗での開催です。
赤坂のおいしい店が、食べ飲ま席をご用意してお待ちしています。

5月 **17** **18** 開催
火 水

第9回 赤坂食べないと飲まナイト

赤坂食べ飲み
ポイント

①

お得に巡る赤坂の夜。
お店を試す絶好のチャンス。

700円で1フード&1ドリンク

チケット
一枚で
(前売りなら
700円分)



「食べないと飲まナイト」は、チケット制で美味しいお店をお得に巡れる街歩きイベント。一軒あたり700円で1フード&1ドリンクが楽しめます(前売りチケットの場合)。

食べ飲まの楽しみ方は3ステップ。

step 1

チケットを手に入れる。

お得な前売り券は3,500円(1部700円×5枚つづり)です。参加店舗、インターネット、ランチタイム&ディナータイムのホッピービバレッジ赤坂本社前にて販売しています。

step 2

1人1店1枚。

食べ飲み当日は、お店に「食べ飲みまで」とチケットをお渡しください。足りなくなったら当日券4,000円(1部800円×5枚つづり)もあります。参加店舗でお求めいただけます。

step 3

余ったら

チケットを使い切れなくても、あとナイトで使えます。5月19日(木)～6月4日(土)まで、参加店舗でお使いいただけます。詳しくは食べ飲みパンフレットをご覧ください。

赤坂2丁目を中心に、
よりどり58店。

少し離れた店でも、酔い覚ましの散歩にほどよい距離。お店探しを楽しんでください。



赤坂食べ飲ま
ポイント

②

赤坂は世界のグルメ交差点。 一夜で世界の味めぐり。

赤坂は、東京の中でも国際色豊かな街のひとつ。世界各国の料理を楽しむ店が集まっています。赤坂食べ飲までは、日本の味はもちろん、中国、韓国、インド、ヨーロッパ各国をはじめとした、バリエーションに富む料理店が参加。世界各国の味をお楽しみいただけます。

国別・ジャンル別お店リスト

●日本

- 04 赤坂 ぶんぱち
- 06 箱庭
- 11 元祖もつ鍋 博多屋 赤坂店
- 22 花でん
- 23 赤坂 逸才
- 26 家庭料理 さん六
- 27 カナ料理 富風
- 29 とんかつ 赤坂水野
- 31 溜池 うさぎ家
- 32 南部どり 赤坂店
- 34 九州料理 居酒屋九州まる
- 36 赤坂 まるしげ
- 38 えん
- 39 〜わ〜ダイニング トランブルー
- 40 赤坂 うのあん
- 42 いなげ家
- 44 ままや
- 50 ぶっちぎり酒場 赤坂サカス前店
- 52 串焼きテル
- 53 鶏Dining Bird Place
- 54 九州熱中屋 赤坂LIVE
- 57 赤坂 伊ち太

●中国

- 09 東京麻婆食堂
- 12 赤坂 よ志多
- 13 北京
- 18 中国料理 たけくま
- 21 詰祥房

28 赤坂 蘭苑飯店

- 30 Musha Tora 赤坂
- 49 火鍋屋

●韓国

- 14 サムチュンネ
- 20 焼肉あんず 赤坂
- 35 明洞
- 37 炭火居酒屋 蘭ちゃん

●インド

- 25 リトルアジア 赤坂
- 48 MOTI(TBS前店)

●バンガラディッシュ&インド

- 05 ショナルガ

●ラーメン

- 15 九州じゃんがらあめん(赤坂店)

●アジア

- 02 ニジイロ
- 33 どんのば

●イタリア

- 07 Canti Canti
- 08 アレーナロッサ
- 19 CITTINO 赤坂
- 47 バンコントマテ 赤坂店
- 51 Italian Bar Credo

●スペイン

- 03 タベルナ ユキ

●ベルギー

- 01 BAKETSU
- 43 ボア・セレスト

●ヨーロッパ

- 17 ルシェロ

●メキシコ

- 10 アンベ・クアトロ

●トーゴ

- 24 エコロロニオン

●バー

- 16 CLEBAR
- 56 BJ 2nd

●ライブ

- 45 赤坂 CLUB TENJIKU
- 46 赤坂バードランド

●カフェ

- 41 ジャローナ

●お菓子

- 55 赤坂柿山総本店
- 58 赤坂青野 赤坂見附店

赤坂食べ飲ま ポイント

③

食べ飲まだから気兼ねなく。
気になる店をチェックに行こう。

期待と好奇心と少しの勇気を振り絞ってドアを開ける。初めてのお店に入るのは、誰でもちょっと緊張するものです。でも、食べ飲まならとても気軽にお店を覗けます。ちょっと敷居が高いかと思っていた店にも思い切って飛び込んでみてください。赤坂食べ飲まに参加している店は、じつはお店同士も仲良しです。横のつながりがあってふんわりとした雰囲気は、案外ちょっと下町風でもあります。

赤坂食べ飲ま ポイント

④

赤坂のプライド。
洗練のおもてなし。

激戦区の赤坂だから、味もおもてなしもきちんとしていなければやっていけません。様々なお店が切磋琢磨し、それぞれが真摯に味を追求し、お客様をお迎えしています。赤坂の洗練された魅力に、気軽に触れられるのが食べ飲まの夜です。行きたい店ばかりですが、2日間で58店全部は無理。食べ飲まの後、ぜひとも赤坂の夜へお越しください。

この時間まだやってる？ もう一軒、まだ行ける！

早めの時間でも、やってる店があります。終電がなくなっても、まだまだ店は開いてます。

●早くても開いてます。

開店時間		
9:00～	55	赤坂柿山総本店
9:30～	58	赤坂青野 赤坂見附店
14:00～	15	九州じゃんがらあめん(赤坂店)
15:00～	47	パンコントマテ 赤坂店
16:00～	25	リトルアジア 赤坂
	48	MOTI(TBS前店)

●ラストオーダー早めです。

ラストオーダー時間		
21:00	29	とんかつ 赤坂水野
	55	赤坂柿山総本店
	58	赤坂青野 赤坂見附店
21:30	08	アリーナロッサ
	41	ジャローナ
	42	いなげ家
	43	ボア・セレスト
	46	赤坂バードランド
21:45	48	MOTI(TBS前店)
22:00	04	赤坂 ぶんぱち
	09	東京麻婆食堂
	18	中国料理 たけくま
	31	溜池 うさぎ家
	34	九州料理 居酒屋九州まる
	40	赤坂 うのあん
	47	パンコントマテ 赤坂店

●遅くまでやってます。

閉店時間		
～01:00	52	串焼きテル
～02:00	01	BAKETSU
	35	明洞
	36	赤坂 まるしげ
～03:00	19	CITTINO 赤坂
	20	焼肉あんず 赤坂
	56	BJ 2nd
～05:00	16	CLEBAR
	50	ぶっちぎり酒場 赤坂サカス前店



お店をハシゴすることを、英語ではBar Hoppingといいます。赤坂食べ飲までは、外国人のお客様もハシゴを楽しんでいます。1杯飲んだだけで次の店に行くなんて普段はなかなかしにくいですが、食べ飲まなら堂々と胸を張ってできます。「普段は2軒目に行くタイミングがなかなか見つからないけど、半ば強制的(笑) に次に行く機会をもらえるので、ハシゴができる。これが楽しい」。これはお客様の弁。なるほどです。



赤坂食べ飲ま
ポイント

⑤

ハシゴの楽しみは万国共通。
むしろ、長居は無用。

赤坂食べ飲ま ポイント

⑥ うまし、たのし、ユスパ良し。

食べ飲まは、お店にとっても自己紹介の場。お店を知って欲しくて出血大サービスをしてでもお客様をお迎えする店がほとんどです。つまり、お得すぎてどうしようという展開です。「思った以上にボリュームがあって、美味しくて、得した気分」という、食べ飲まを楽しんだ方の声は、きっとあなたの声になるはず。あなたのいい店を見つけてください。

赤坂食べ飲ま ポイント

⑦ ライブに血が躍る。

外食はよくするけど、音楽を聴きに行くことは滅多にない。そんな方もライブをお楽しみいただけるのが、赤坂食べ飲ま。5月17日(火)は「46 バードランド」にて、18日(水)は、「10 アンベクワトロ」にて、それぞれ20時からと21時からの2回、構 康憲さんのライブがあります。構さんは食べ飲ま公式ソングをはじめ、NHKみんなのうた「北の風と太陽と」を歌うシンガーソングライター。LIVEチャージはありません。食べ飲まチケットだけで、食べながら飲みながら、その上、歌も聴けます。

赤坂食べ飲ま
ポイント

⑧

街じゅうが食べ飲ま仲間。

赤坂食べ飲まの2日間は、街じゅうが食べ飲まのお客様であふれます。お店の席で隣り合えば、自然と話も弾みます。お店情報を交換し合ったり、缶バッジをやりとりしたり。見ず知らず同士のなかにも、なんとなく仲間意識が芽生えたりして、楽しい雰囲気が広がります。赤坂の夜を、お店側も含めて、みんなで楽しむ食べ飲まです。



赤坂食べ飲ま 新参加店舗のご紹介



8 新
店星

赤坂食べ飲まに新た手を上げてくれた、
粒ぞろいの新参加店舗です。
いずれも、個性派。
新しい行きつけの店が見つかるかも。

元祖もつ鍋 博多屋 赤坂店 にわか焼きに食らいつく喜び。

東京都港区赤坂2-15-15 アカサカプラザビルB1F 電話：03-6277-8845

営業時間：17:30～24:00(月～金) / 17:00～23:00(土・祝) (日曜定休) お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー



◆食べ飲み時間
17:30～24:00
(L.O.23:00)

◆食べ飲みメニュー

【フード】創業28年博多屋名物!!
和牛ホルモンのにわか焼き(ハーフ)

【ドリンク】生ビール・ホッピー・サワー類・ハイボール・ソフトドリンクから1杯

先代が博多で修業し、故郷松山に戻って店を興したのが28年前。以来、その味は引き継がれ、全国の直営店やフランチャイズに広まり、多くの支持を得た。赤坂のこの店は、当初フランチャイズだったが、1年前直営店となり、尾崎誠二さんが店長として切り盛りしている。もつ鍋のベースとなる出汁は、その先代が博多で出会った醤油を使った秘伝のもの。新鮮な国産もつ肉の味を引き立たせる絶妙のマッチングだ。しかし、店名に「もつ鍋」の文字がありながら、今や人気メニュートップの座を誇るのは、にわか

焼きである。注文を受けてから、お客様を待たせずに素早く出せる料理として、これも先代が考案したオリジナルメニューだ。鉄板の上で絡むネギともつ肉をジューツと焼き、レモンを軽く絞ったそれは、さっぱりとしながらもリッチな味わい。「お客様の9割5分は、まずこれを注文されます」という尾崎店長。その看板メニューが、食べ飲みでもいただける。これはホッピーがぐびぐびとすすんでしまう一品だ。ちょっとオシャレな店内は、デートや接待にもオススメだ。



焼肉あんず 赤坂 赤坂の新星、A5黒毛和牛焼肉店。

東京都港区赤坂2-15-18 西山興業赤坂ビル1F 電話：03-6441-2989

営業時間：18:00～25:00(月～金) / 17:00～24:00(土・祝) (日曜定休) お取り扱い商品：ホッピー



※写真は食べ飲みメニューとは異なります。



◆食べ飲み時間
18:00～27:00

◆食べ飲みメニュー

【フード】ANZU特製 牛スジカレー・クッパ・ラーメンから1品

【ドリンク】生ビール・ハイボール・サワー・ホッピー・ソフトドリンクから1杯

赤坂2丁目界隈にはたくさんの焼肉店がある。この激戦地に乗り込み、早くも「赤坂で一番うまい」と食通を唸らせているのが焼肉あんずである。今年1月末にオープンしたばかりで、とてもきれいでお洒落な空間は、いわゆる焼肉屋さんというイメージではない。テーブル同士が離れているのも、ゆったりしていてうれしい。カウンター席ではお一人様焼肉も楽しめる。目の前には冷蔵ケースにホルモンがつやつやしてと並んでいる。肉は厳選された国産黒毛和牛A5ランクのみ。鮮度が命のホルモンもこうしてショー

ケースに並べられる程フレッシュだ。冷凍物は使わないという仕入れの厳格さと、徹底した衛生管理、そして「真心を込めた仕込みが何よりも心がけていることです」と、秦 昌寛代表はいう。コストはかかる。しかし、お客様の喜ぶ顔はなにものにも代えがたい。大根おろしに兵庫のこだわり卵を使った雪見ダレでいただく焼肉は絶品。食べ飲みでは肉は食べられないが、この道10年の荒川裕介チーフが作り出す味の片鱗を是非ともご賞味あれ。



赤坂逸才 燻製の達人が作る創作料理。

東京都港区赤坂2-17-72 赤坂イーデンビルB2F 電話：03-6426-5350
営業時間：18:00～25:00(月～土) (日曜定休) お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー

パリの地下鉄の入り口に、こんな階段の場所があったような気がする。ちょっと急な階段は途中で右に曲がっていて、上からだと降りた先が見えない。店で迎えてくれるのは、店主岩下兼也さんのやさしい眼差しだ。男というものはアウトドア料理としての燻製にある種の憧れとロマンを抱いている。燻製の道具を買い、なかなかキャンプに行けず、キッチンでそれを試し、家中を燻蒸して家族の囁きを買う。でも、この店に行けば、自家製燻製がこれでもかとばかりに食べられる。もちろん、家族や連れ合いにも笑顔で喜ばれるのである。食べ飲み当日は、鶏ももの燻製が供される。これは是非とも味わっていただきたい逸品。創作的なメニューもお店の自慢だが、お酒の陣容も侮れない。風の森、遊穂、松の司、雁木などが冷蔵庫に林立している(※時期により品揃えは変わります)。食べ飲み当日は別料金でご提供できます)。日本酒通ならこの銘柄に心躍るはず。燻製と美酒の饗宴を楽しんでみてはいかがだろうか。

◆食べ飲み時間
17:30～24:00
(L.O.23:30)

◆食べ飲みメニュー

【フード】逸才焼き食べ飲み限定
くしスタイル(鶏もも燻製)

【ドリンク】角ハイボール・村正ウー
ロンハイ・ウーロン茶から1杯



溜池うさぎ家 八重山の海と空につながる家。

東京都港区赤坂2-12-12 1F 電話：03-3582-3722 営業時間：18:00～23:00(月～金) (土・日・祝定休)
お取り扱い商品：ホッピー、赤坂ビール(ミュンヘン、ルビンロート)



◆食べ飲み時間
18:00～23:00
(L.O.22:00)

◆食べ飲みメニュー

【フード】海ぶどうとからそばの
セット・島豆腐＆野菜入りラフ
ティ・島もずくそばから1品

【ドリンク】オリオン生グラスビー
ール・泡盛・さんびん茶から1杯

ご主人の植田浩司さんは、赤坂の地元っ子。赤坂溜池の日本料理店出身で、この店も和食の店として始めた。沖縄との出会いは、旅行で行った八重山諸島がきっかけ。石垣島から船で30分ほどの黒島の魅力にとりつかれ、今では2ヶ月に一度の頻度で通う。お店もいつの間にか沖縄料理の店に変わった。沖縄料理は素材を大切にしたものが多い。それは、和食の世界にも通じる。「沖縄だって日本だし」。おっしゃる通りです。いまでは「黒島の人たちによくしてもらい、食材も送ってもらえる」ようになった。島の人たちとのつながりを通して、「赤坂も島も、地元を愛する想いは同じなんだと気づいた。おいしく食べて欲しいと送ってくれる食材を、こちらは感謝の

気持ちで料理する。僕は赤坂の人間だから島の味そのままには作れない。和と沖縄のまさにチャンプルーです」と笑う。食べ飲みメニューの中の「からそば」のセットは、ちょっと面白い。「から」とは辛いではなく、汁がないから「空」という意味。それがポリ袋に入って出てくる。さて、ここからが面白い。どうなるかは、行ってみてのお楽しみ。植田さんの遊び心を楽しみながらオリオンの生で乾杯だ。



九州料理 居酒屋九州まる 飲兵衛垂涎つまみと美人店長。

東京都港区赤坂2-10-18 2F 電話：03-6441-2452

営業時間：17:00～23:00(月～金) (土・日・祝定休) お取り扱い商品：ホッピー



◆食べ飲み時間
17:00～22:30
(L.O.22:00)

◆食べ飲みメニュー

【フード】九州おつまみセット(辛子高菜+明太子+酢モツ)・九州まるあげ(特製唐あげ2個入り)・かしわにぎりから1品

【ドリンク】生ビール・ハイボール・焼酎(芋・麦・米)・梅酒・ホッピー・ソフトドリンクから1杯

溜池山王駅11番出口を出ると、巨大なイノシシの看板が。急な階段をあがった先に九州まる(くすまる)がある。きどらない雰囲気を楽しめる九州料理のお店である。しばらくお休みしていた店が再開すると同時に店長として河辺衣里奈さんがやってきた。たちまち近隣のおじさんたちのアイドルになった。今日は仕事が忙しくて疲れたよーと甘えてくる。これだから男というものは困ったもんであるが、その気持ちはよくわかるのである。茶色っぽい店内を変えたいと赤いテーブルクロスを敷いたり、外国人スタッフが注文を間違えないようメニューに

番号を振ったりと、細やかな心遣いは女性店長ならではの。それでいて、普段のメニューはホルモンチャーハン、骨なしも唐揚げ、大人のポテサラと、甘辛の味噌ダレで食べるホルモン鍋など、飲兵衛の胃をわしづかみにするものばかり。食べ飲みまでは、「ここは少し遠い場所なので2軒目以降になるでしょうから、ボリュームのあるものよりも、すぐに出せるものをと考えました」と、用意したのが九州おつまみセット。辛子高菜、明太子、酢モツの組み合わせが、これまた飲兵衛にはたまらない。とはいえ、かしわにぎりにもものどがゴクンと鳴るのである。



炭火居酒屋 蘭ちゃん テレビ業界人の隠れ家発見。

東京都港区赤坂2-14-7 赤坂栄ビル2F 電話：03-5544-8517

営業時間：17:00～翌5:00(月～金) / 17:00～24:00(土・日・祝) (第1・3土曜定休) お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー



◆食べ飲み時間
17:00～23:30
(L.O.23:00)

◆食べ飲みメニュー

【フード】チャプチェ・キムチ・ナムル・韓国のりから1品

【ドリンク】生ビール・サワー類・ハイボール・ソフトドリンクから1杯

朝の5時までやっているこの店に、午前2時過ぎになると続々と客がやってくる。近くのテレビ局や制作会社の人たちがようやく仕事を終えるのが、この時間なのだ。店長時代から5年、今ではこの店のオーナーである姜 香蘭(カン・ヒャンラン)さん自身も、かつてはその業界にいた。下っ端のADから始めてディレクターまで行ったが、時には2ヶ月も家に帰れないような激烈な仕事に体を壊し、その業界を去った。ゆえに、彼らの仕事の過酷さは身に染みてわかっている。この店のご常連たちが彼女を慕うわけも

なずける。蘭ちゃんはとにかく居心地が良い。それは、彼女の飾らない人柄と真からの優しさによるホスピタリティにあふれているからだ。客は客で、姜さんが忙しくしていると、「あ、いいよ、自分でやるから」と、サーバーでビールを注いだり酒を作ったりしている。「もう、すぐにみんな友達になっちゃう」と姜さんはいふ。常連たちが誰かを連れてきて、そのお連れさんが新しく常連になるという連鎖。その居心地の良さを、まずは食べ飲みまで味わってみたい。



52

串焼きテル 通いたくなる牛タンの味。

東京都港区赤坂3-12-10 赤坂サンビルB1F 電話：03-3586-0619
営業時間：17:00～26:00(月～金) / 17:00～23:00(土・祝) (日曜定休)



◆食べ飲み時間
17:00～25:00
(L.O.24:30)

◆食べ飲みメニュー

【フード】仙台の名物塩だれ厚切り牛タン

【ドリンク】生ビール・麦焼酎・芋焼酎から1杯



「中国人なのに中華料理じゃないの？とよく言われるんですよ」とオーナーシェフの袁輝さんはいう。彼が牛タンと出会ったのは、五反田の牛タン店「いろは弐」で働き始めた時だった。東日本大震災の後、仙台から東京に移った人が開いた店だった。ある時、袁さんはそこで高級弁当を作る機会を得る。店の味は少し塩が強いと感じていた彼は、独自の工夫を入れ味付けしたところ、それが依頼主に気に入られ、1日で200個もの弁当をこしらえることになった。自分の味に自信を得た彼は、やがて自分の店を出し、1年半前に赤坂にやってきた。ひと口に牛



タンといっても様々な部位がある。それによって仕入れ先を変えるのも袁さんのこだわりだ。「自分が納得しなければ使いたくない」。プロの強い意思である。独自に調合した塩だれにつけてから、1日以上寝かせ味を熟成させてから焼く。ほおばれば、牛タンの濃密な旨みにほどよい塩気が渾然一体となって口に広がり、飲み込みたくない幸福に陶然としながらも、あくまでも柔らかなそれは喉の奥に向かっていく。店名の通り、はじめは串焼きがメインだったが、今ではすっかり牛タンの店として界隈の食通が押し寄せる。まさに隠れた名店の食べ飲み初見参である。



53

鶏Dining Bird Place ラーマンの絶品鶏料理。

東京都港区赤坂3-12-10 赤坂サンビル4F 電話：03-6277-7876
営業時間：17:00～24:00(月～金) / 17:00～23:00(土) (日祝定休) お取り扱い商品：ホッピー、黒ホッピー



◆食べ飲み時間
17:30～24:00
(L.O.23:00)

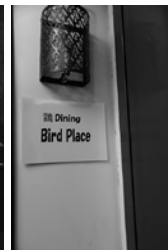
◆食べ飲みメニュー

【フード】芸能人も食べにくからあげ・大山鶏のジューシー焼き・フレンチカツから1品

【ドリンク】ビール・ハイボール各種ハイサワー・3冷ホッピー(白・黒)から1杯

鶏ダイニングの名の通り、鶏料理がメニューに並ぶ。胸肉のカルパッチョ、フレンチカツ、もも肉のジューシー焼き、つくねハンバーグ、鶏マヨ、トリワサ、レバー焼き、砂肝、タコライス風唐揚げ丼、鳥唐揚げ、鳥のチリソース、ぼんじりの野菜炒め。書き連ねるだけで誌面が埋まってしまうほど豊富だ。まさに鶏を骨の髄まで食べ尽くす勢いですねと言ったら「骨で出汁をとった鶏ガラ出汁茶漬けもありますよ」と、オーナーの奥山吉延さんは笑う。なぜこんなにも鶏なのかとたずねると、学生の頃から鶏をたくさん食べていたからだという。聞けば奥山さん

はラグビーの名門大東文化大の主にSO(スタンドオフ)として活躍した名選手だった。鶏は良質な蛋白源だったのだ。店内を見回すと、大東大の緑のジャージがあり、壁にはなんと五郎丸選手のヤマハのジャージが飾っている。ラグビーの日本代表クラスもよく店を訪れるという。他のスポーツ選手や芸能人にも人気のある店だ。生姜醤油に前夜から漬け込む唐揚げは某女子プロゴルファーお気に入りだとか。音響機器やプロジェクターもあり貸切のパーティーにも利用できる。まずは食べ飲みまでチェックしてみたいかがだろうか。



ポケットサイズの食べ飲まパンフ。 たたんでコンパクト、広げて探しやすい。

お店からお店へ移動する際にポケットやバッグにすっきり収まる、持ちやすいサイズです。広げると、片面は全店舗の紹介が一面に。裏面はお店の場所がわかるマップ付き。5つのエリア別にお店をご紹介します。

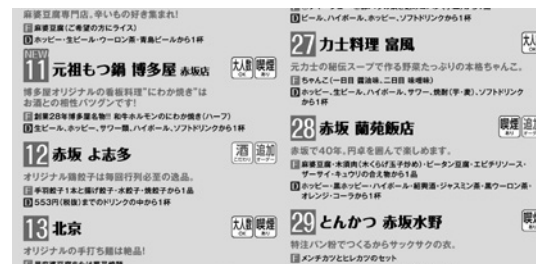


次回は、2016年11月15日(火)・16日(水)です。

今年も2回の開催を予定しております。次回はいいよ第10回、11月15日(火)・16日(水)の開催です。

アイコンで探しやすい。

パンフレットにはお店の特徴をアイコンで示しています。ご要望に合わせたお店探しをサポートします。



NEW 今回初参加のお店です。

人数OK 大人数OK 5名様以上のお席をご用意しております。

喫煙 喫煙席あり

深夜 深夜営業OK AM0:00以降営業しています。

T Takeoutあり

シ ヘルシーメニューあり

D デザートあり

が がつつりメニューあり

メ メの一品あり

酒 お酒にこだわっています

追加 追加オーダーできます

🕒 食べ飲ま開催時間 イベント開催時間と営業時間が異なるお店もあります。

🪑 食べ飲ま席数 イベント用にご用意する席数です。

🎸 食べ飲まライブ有 このマークの付いたお店では食べ飲まライブコンサートがあります。

L ランチ使用可 ランチであと夜のチケットが使えるお店です。

F 食べないと飲まナイト“フード”メニューです。

D 食べないと飲まナイト“ドリンク”メニューです。

次回チケット同時購入で、 パスケースをプレゼント!

今回の食べ飲まチケットといっしょに次回チケットを同時購入いただいた方には、オリジナルパスケースを差し上げます。チケットとパンフレットが入るダブルポケット仕様です。



英語のパンフも ご用意しました。

外国からのお客様にも赤坂食べ飲まをお楽しみいただけるよう、英文のパンフレットもご用意しています。赤坂食べ飲まは国際親善の場でもあります。

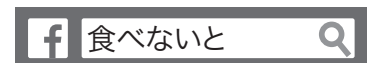


写真は前回のものです

Facebookにお店情報。 空席情報もリアルタイムに。

赤坂食べ飲まのFacebookでは、食べ飲まの始まるひと月以上前からパンフレットに載せきれなかった情報をお伝えしています。また、当日はお店の空席情報をリアルタイムに発信します。ぜひご活用ください。

●赤坂食べないと飲まナイトFacebook



赤坂食べ飲まのウェブサイトも。

赤坂食べ飲まのお店をご案内しています。参加店舗マップも掲載。食べ飲ま当日のルートやお店の組み合わせを考えるヒントになります。また、新参加店舗8店については、専用のご案内リーフレットがダウンロードできます。お得な前売りチケットのご予約もこちらで承っております。ぜひご利用ください。

●「赤坂食べ飲ま」で検索 または、
<http://akasaka.tabe-noma.com>にアクセスしてください。

赤坂食べ飲ま 検索

ラジオで食べ飲ま情報。 podcastでも聴けます。

ニッポン放送「ホッピー・ミーナのHOPPY HAPPY BAR」では、赤坂食べ飲まのお店情報などをご紹介します。ぜひオンエアをチェックしてください。また、podcastでもお聴きいただけます。併せてご活用ください。

放送日時： ニッポン放送
5月2日(月)～6日(金) /
5月9日(月)～13日(金)
21:57～22:00



<http://www.1242.com/hoppy/>

コンシェルジュ隊が、街角でご案内。

お店が見つからない。今すぐ入れる店はあるか。ご相談があれば街角に立つ食べ飲まコンシェルジュ隊にお声をお掛けください。お店の空席情報もリアルタイムでお知らせします。お店までの道案内もお任せください。



ウェルカムゲート隊がお出迎え。

前回から少し広がった赤坂食べ飲まのエリア。赤坂に不案内でも、「ここからが食べ飲まエリアです」というところ3カ所ほどにウェルカムゲート隊が立ち、お客様をお出迎えいたします。お声をお掛けいただければ、特製ステッカーを差し上げます。写真は前回のシールです。



缶バッジ 新作5タイプ。



5つのデザインの缶バッジ。赤坂食べ飲まだけのオリジナルです。お店にご用意して、一軒ごとにひとつ差し上げます。どの店にどのバッジがあるかはおたのしみに。

Hoppy Magazine(ホッピーマガジン)

第40号(隔月発行) 2016年5月発行
編集長 石渡美奈

CD 齋藤利也
制作 サイトウスズキ事務所
デザイン 三門真嗣デザインスタジオ
発行 株式会社ホッピーミーナ 〒107-0052 東京都港区赤坂2-15-12
☎ 0120-5137-88 www.hoppy-happy.com
印刷 株式会社和田フォトリソ印刷



次回、第10回赤坂食べ飲まは11月15日(火)・16日(水)です。

秋の赤坂食べ飲まは、いよいよ10回目。ますます充実したサービスで皆様をお迎えいたします。ご期待ください。