

自社オリジナルと10種以上のクラフトビールとルイジアナ州ケイジャン料理を愉しめる

『Ottotto Brewery(オットットブルワリー) 淡路町店』

自社初の醸造所が近日稼働の浜松町店に続く待望の2店舗目

関東を中心に居酒屋・レストラン約150店舗を運営する株式会社ラムラ(飲食経営、代表取締役社長:村川明、本社:東京都中央区)は、2018年3月、淡路町に『Ottotto Brewery(オットットブルワリー) 浜松町店』を新規オープンいたします。業態としては『Ottotto Brewery浜松町店』に続く2店舗目のオープンとなります。



【オリジナルクラフトビール】
ピルスナータイプの麦芽100%純富士地ビール

Ottotto
BREWERY



【ルイジアナケイジャンコンボ】
マイルドケイジャン、スタンダードケイジャン、デビルケイジャン、プレミアムデビルから辛さが選べます。

■淡路町店OPEN特別企画

【ランチ】ソフトドリンクサービス ※OPENより2週間

【ディナー】クラフトビール 30%オフ ※OPENより2週間、クラフトビール 20%オフ ※OPEN3~4週間

【予約】:通常飲み放題(1,000円)、クラフトビール全品50%OFF ※OPENより2ヶ月間

■個室完備、全144席の快適空間

淡路町駅から徒歩1分、神田駅からも徒歩7分で終電ぎりぎりまでゆっくりできる好立地。最大46名まで収容可能な団体様向けパーティールーム、少人数様でもゆったり過ごせる解放感あるダイニング席、10タップのクラフトビールが目の前で注がれる圧巻のカウンター席。様々なシチュエーションでご利用頂けます。

■自家製クラフトビールと本格ルイジアナケイジャンが楽しめる

ディナータイムは自社オリジナル白富士ビール(ヴァイツェン)、純富士ビール(ピルスナー)をはじめ、ゲストビールを10種類以上ご用意しております。クラフトビールにピッタリな美味しい食事をご用意。アメリカルイジアナ州のスパイシーなケイジャン料理、12時間以上マリネして作ったジューシーな丸鶏のローストチキン、たっぷりなお野菜がとれる火山に見たてたポルケーノサラダ、国産にこだわった生牡蠣、インスタ映えするのビッグフィッシュ&チップスなどどの食事も色々なクラフトビールに合う味付けとなっているのでどんどんビールが進みます。

■近日醸造開始

クラフトビール楽しんでもらうために、その場で作られたクラフトビールを提供できるようOttottoBrewery 浜松町店に自社醸造所ブルワリーを併設しました。

現在、以下のビールを醸造予定で淡路町店でも浜松町店にて醸造した出来立てフレッシュなクラフトビールを楽しむことが出来るようになります。

■ AMERICAN PALE ALE アメリカンペールエール

柑橘系の爽やかな香りと豊かなコクの旨味のベストバランス。

■ IPAインディアペールエール

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ラムラ 〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町10-8 タキトミビル4F

http://www.ramla.net/

マーケティングサービスグループ 担当:松丸 政義(マツマル マサヨシ)

E-mail: matsumaru-m@ramla.co.jp TEL: 03-3661-3572(平日10時~18時)

◎ 店舗情報

店舗名: Ottotto Brewery (オットットブルワリー) 淡路町店

所在地: 東京都千代田区神田司町2-13 アメレックスビル1階

電話番号: 03-3815-0055

営業時間:

<平日> ランチ 11:30~14:30 / デイナー 17:00~23:30

<土> デイナー 16:00~22:00