

渋谷・新宿に続き、九州エリア初上陸！

「HangOut HangOver 大名店」

2016年9月23日(金)オープン



※画像はイメージです

飲食店・イベントなど、様々なスペース開発・運営を手がける株式会社エスエルディー(本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：青野 玄、証券コード：3223)は、2016年9月23日(金)、福岡において「HangOut HangOver (ハングアウトハングオーバー) 大名店」を出店することを決定いたしました。本業態としては、東京の渋谷・新宿に続く全国で3店舗目の出店となり、九州エリア初上陸となります。本出店により、福岡における直営店舗は8店舗、全国における直営店舗は69店舗(18業態)となります。

2015年10月に渋谷本社ビルの1階に第1号店を、2016年4月には新宿に第2号店を出店した『HangOut HangOver』は、「世界の文化が混在する街“NEW YORK”のSTREETにフォーカスし、仲間と集い、そして「酔える」ALL-DAY DINER」をコンセプトとし、流行に敏感な幅広い世代のお客様にご利用いただいております。東京の2店舗と同様に大型ガレージをイメージした店内はアーティストが手掛けたウォールアートにより非日常空間を演出し、LIVE イベントなども実施することで、様々なカルチャー、ライフスタイルを発信・提案し、より多くの方々が楽しめる場所となることを目指します。

当社は今後も、首都圏を始めとする全国の主要都市にドミナント戦略を積極展開し、出店エリアを拡大してまいります。

MENU

(一部抜粋)

<LUNCH> (価格は全て税込)

- 【週替わり】SPECIAL GRILL プレート
- ハンバーガープレート
- 牛ミートボールのトマトソーススパゲッティ
- チキンハングオーバーライス

<CAFE> (価格は全て税抜)

- ハングアウトワッフル キャラメル&ローストナッツ 850円
- “ザクザク”パイアイス ハニーマスカルポーネとメープルシロップ 700円
- チョコチップダックワーズのストロベリーアイスサンド 650円

<DINNER> (価格は全て税抜)

- USアンガスビーフ(*)のグリル 赤ワイン、フォンドボーのガーリックソース
リブロース 4,300円(約300g) / ハラミ 3,300円(約240g)
- チーズ&マカロニ 500円
- シュリンプフリット チャイナスタイル スパイス香るチリソース パオピン 680円
- 野菜のクスクス モロッコ風 クミンの香りとオニオンソース 680円
- エビ餃子・あさり・コリアンダーのタイ風スープ 680円

CAB認定()を受けた最高級品質のアンガス牛を使用したグリル肉は、柔らかい肉質でありながらも食べ応えのある肉感を味わえる一品です。

※米国農務省(USDA)の基準を上回る厳しい品質基準として1978年に設定されたアンガス牛の認定制度(発表時点での情報となり、実際とは異なる場合がございます。)

【基本情報】(発表時点での情報となり、変更になる場合がございます。)

店名 : HangOut HangOver (ハングアウトハングオーバー) 大名店
 場所 : 〒810-0041 福岡県福岡市中央区大名 1-1-23 remix 大名1階
 営業時間 : 11:30~24:00 (予定)
 席数 : 58席 (予定)
 坪数 : 41.23坪
 定休日 : 不定休
 アクセス : 西鉄福岡駅 徒歩9分/天神駅 徒歩10分/天神南駅 徒歩10分



◆取材・店舗プロデュースなどの各種お問い合わせは広報までご連絡ください。
 TEL : 03-6427-0707 MAIL : pr@sld-inc.com 場所 : 東京都渋谷区神南 1-20-2 第一清水ビル (受付:2F)