

<Press Release>

新トレンドが恵比寿に!ハワイのローカルフード
ポケ専門店 *Poke's Fish Market* が誕生!!
2018年6月6日(水)「EBISU FOOD HALL」内に NEW OPEN

株式会社グルメブランドカンパニー(本社:東京都品川区、代表取締役社長:石井克二)は、
2018年6月6日(水)、JR恵比寿駅西口からすぐにあるEBISU FOOD HALL 内に
新業態のポケ専門店「Poke's Fish Market(ポケズ フィッシュ マーケット)」をオープンいたします。

「Poke's Fish Market」は、マグロやサーモンなどのポケを個性豊かなオリジナルソースと組み合わせ、楽しむポケ専門店です。ポケボウルのベースは白米、五穀米、グルテンフリーのケールヌードル、サラダの4種類をラインアップ。マグロのポケ(切り身)をメインに、アボカド、オニオンなどたっぷりな野菜を醤油ソースと合わせた「Classic Poke(クラシックポケ)」を始め、ぷりぷりの海老とトムヤムクンソースを合わせた辛味と酸味が食欲をそそる「Tom Yam Shrimp(トムヤムシュリンプ)」など、ハイバリエーションなポケボウルを7種類用意いたします。

またポケボウルは作り置きせず注文を受けてからその場で食材を合わせ、スタッフが目の前でお作りいたします。

見た目も鮮やかで、毎日がワクワクするようなポケを「Poke's Fish Market」で是非ご堪能ください。

■ポケとは、ハワイ語で「切り身」という意味。

シーフードの切り身とソース、ミックスリーフを混ぜ込んだハワイのローカルフードです。



■「Poke's Fish Market」のポケの特徴■

1.フレッシュ

作り置きせず、注文を受けてからスタッフが食材とオリジナルソースを目の前で組み合わせ、作りたてをご提供致します。

2.野菜たっぷり!

マグロやサーモン、タコなどのシーフードだけではなく野菜もたっぷり! ポリユミーで満足感があります。

3.フォトジェニックなビジュアル

グリーン、レッド、イエローのカラーが鮮やかなビジュアルはフォトジェニック間違えなしです。

オススメメニュー No.1

Classic Poke(クラシックポケ)

マグロ&アボカド 醤油ソース ¥880(税抜)

マグロとアボカドをメインに、オニオンや赤キャベツ、スプラウトなどの野菜たっぷりのサラダと醤油ソースを合わせたポケボウル。トッピングのプチプチ食感のとびこ、カリカリ食感の自家製フライドポテトの楽しい食感もお楽しみいただける、クセがなく食べやすい1品です。



Nuts! Nuts! Nuts!

ナッツ! ナッツ! ナッツ! ¥950
エビ&サーモン
クリーミーナッツソース



Indian Magic

インディアン マジック ¥980
マグロ&タコ
カレーソース



Snappy Tomato

スナッピートマト ¥950
サーモン&アボカド
トマトソース



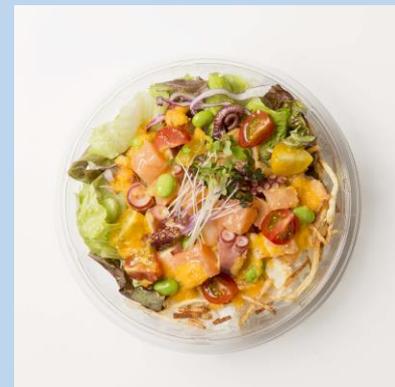
Salt Ginger Chicken

ソルトジンジャーチキン ¥880
チキン
ソルトジンジャーソース



Tom Yam Shrimp

トムヤムシュリンプ ¥880
エビ&アボカド
トムヤムクンソース



Carrot Ginger

キャロットジンジャー ¥980
サーモン&タコ
キャロットジンジャーソース

■EBISU FOOD HALL(エビスフードホール)とは

フードホールとは NY で発展を遂げたフードコートに進化版。職人気質な専門店が軒を連ね、その味を気軽に楽しめる複合型の飲食施設のことです。2016年9月22日、「EBISU FOOD HALL(エビスフードホール)」はオープンしました。

“New Food Hall of NY style”がデザインコンセプト。コンクリートや木を組み合わせた、都会的なイメージのマテリアルが彩る、見通しの良い空間。中央には100席を超えるテーブル席やロングテーブルが並び、左右両側に4つの異なる業態があります。おしゃべりに興じる女性やランチを楽しむ一人客、ミーティングするビジネスマン、仕事帰りに軽く一杯などそれぞれのライフスタイルに合わせた「自由」な過ごしかたを満喫できるフードホールです。

恵比寿焙煎珈琲



- 店内で自家焙煎した香り高いコーヒーを提供

WINE BAR de NONDE BEER



- 世界のワインやこだわりの多彩な料理を揃えた「バル」

AVOCADO



- アボカドトーストも楽しめるアボカド料理専門店

<店舗概要>

- ・店名 Poke's Fish Market(ポケズフィッシュマーケット)
 - ・業態 ポケ専門店
 - ・オープン日 2018年6月6日(水)
 - ・住所 東京都渋谷区恵比寿南1-1-9 岩徳ビル1F
 - ・電話 03-5773-5959(EBISU FOOD HALL 共通)
 - ・営業時間 11:00~22:00
 - ・席数 117席(EBISU FOOD HALL 共通)
- ※テイクアウト、イートイン可



このリリース・取材に関するお問い合わせ

株式会社グルメプランズカンパニー 営業企画チーム 落合菜月
TEL:03-5488-8008 FAX:03-5488-8021 E-mail:ochiai@createrestaurants.com