

# 新宿エリア初出店

## HangOut HangOver 西武新宿Brick St.店

### 2016年4月5日(火) 西武新宿駅高架下にOPEN



### 世界の文化が混在する街 “NEW YORK” のSTREETにフォーカス 仲間と集い、そして「酔える」ALL-DAY DINER

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4月5日(火)オープンの西武新宿駅高架下「Brick St. (ブリックストリート)」に、新宿エリア初出店となる『HangOut HangOver』の2号店を出店いたします。

2015年10月、渋谷に1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」をコンセプトとしております。単なるアメリカンダイナーではなく、現地で好まれている中華料理やエスニック料理などもご用意することで、まるでニューヨークの生活の一部を切り取ったようなお食事をお楽しみいただけます。さらに、大型ガレージをイメージした店内にはアーティストが手掛けたウォールアートを飾り、LIVEイベントも実施することで、総合的にカルチャーを発信できる場所となることを目指しております。

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。

LUNCH	11:00~17:00
■【週替わり】SPECIAL GRILL プレート	1,180円~
■ハンバーガープレート	1,280円
■牛ミートボールのトマトソーススパゲッティ	1,080円
■チキンハンガーオーバーライス	880円 etc...
※価格は全て税込	
CAFE	ALL DAY
■ハンガアウトワッフル 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 etc...
※価格は全て税抜	
DINNER	17:00~24:00
<b>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。</b>	
■USアンガスビーフのグリル 赤ワイン、フンドポア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 etc...
※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 ※価格は全て税抜	

### SPACE

#### アメリカンダイナー×ガレージ

店内装飾の色づかいや照明などでアメリカンダイナーの雰囲気を実現し、4種のレンガをミックスしたコージュ壁やウェイティング席のバレット廃材を使用したソファで倉庫のような雰囲気を演出。ストリートのフードトラックをイメージして、キッチン壁にはコンテナの塗装を施しました。

ビッグテーブル席やU字型のソファベンチ席など幅広い席のタイプをご用意しているため、様々なシーンでご利用いただけます。また、仕切りのないワンフロアで、店奥は1段上がったステージになっており、大人数での貸切・イベントにもご利用いただけます。

【店名】 HangOut HangOver 西武新宿Brick St.店  
 【場所】 東京都新宿区歌舞伎町1-30-1 西武新宿Brick St.内  
 【営業時間】 11:30~24:00 (不定休) 【席数】 108席 (予定)

◆取材・店舗プロデュースなどの各種お問い合わせ◆  
 担当：広報 TEL：03-6277-5031 MAIL：pr@sld-inc.com  
 〒150-0041 東京都渋谷区神南 1-20-2 第一清水ビル (受付:2F)