



2009年9月3日(木) 麻布十番に
 本格スペインバル+α
 グラナダの新しいブランド
 「PACO(パコ)」がGRAND OPEN!



2005年春の銀座Perolに始まる、グラナダのスペインバル“バル デ エスパーニャ”各店…丸の内Muy、恵比寿Ocho、2007年には名古屋へ進出。そして新ブランドがついに誕生…“バル メソン レスタウランテ エル エステーロ”の…はじめまして！PACOと申します。

★店舗データ

PACO DIEZ

住所 〒106-0045 港区麻布十番1-4-3 熱田ビル1F
 TEL 03-3560-6797
 FAX 03-3560-6798
 MAIL pacodiez@granada-jp.net
 HP <http://www.spain-bar.jp/pacodiez/>

店舗面積 26坪
 席数 52席

カウンター:10席 テーブル:28席 奥スペース:14席

営業時間 平日 17:30~26:00頃

土日祝 14:00頃~ ※時間はゆるくてスママセン

★店舗概要

新ブランドは覚えやすい「PACO(パコ)」、@麻布十番なので+「DIEZ(ディエス)」=スペイン語で十番、と命名しました。美味しい料理にかかせない基本中の基本に立ちかえる。そこから見えてくるスペインバル+αの可能性を探ります。当店の支柱は、グラナダが叡知を結集するスペインバル。四季折々の日本ならではの季節感や繊細な味にこだわり、今回は本格スペインバル料理の枠にとらわれないメニューもご用意いたします。例えば、出汁や調味料を突きつめて、全国を探しまわって見つけた和歌山の醤油。その“和歌山醤油と水だけの煮つけ”など、そんな“黒板メニュー”もご賞味下さい。またおすすめは“Olla(オジャ)”。“おじや”の原型とも言われる、蓋つきの土鍋を使うお料理です。魚介、野菜、肉類などをうまみたっぷりの出汁と一緒に味わうどこか懐かしく優しい一品。心身ともに温まる“Olla”はメにお茶漬け感覚でどうぞ。



プレオープンからにぎわう当店はネオンサインが目印です



生ハムやタパスとともに
 まずはかけつけ一杯!



カウンターは10席
 奥には14席のスペース
 他にもテーブル席が約30

image photo

【取材・掲載に関するお問い合わせ】

株式会社グラナダ 開発本部 広報担当:松田美穂

〒106-0047 東京都港区南麻布1-6-18 象印東京ビル7階

TEL:03-5418-6227 FAX:03-5418-6231 E-MAIL:matsuda@granada-jp.net <http://www.granada-jp.net>