

「SCRAP&BUILD 日本大衆酒場の再発見」  
“安い×旨い×ちょっと粋” 令和 新時代の大人の憩いの場が学芸大学に誕生！  
『大衆酒場 レインカラー』 9月20日(金)OPEN

多彩な食材と調理技術から生み出す“1ミリ違う” 新・大衆酒場料理  
土日限定ランチでは、恵比寿の名店『sync (シンク)』監修のカレーも登場！



東急東横線「学芸大学駅」からほど近い場所で、数々の芸能・ファッション業界人の舌を唸らせてきた『ワイン食堂 レインカラー』のオーナー手島義朋が9月20日(金)、学芸大学駅西口から徒歩1分の場所に、「SCRAP&BUILD 日本大衆酒場の再発見」をテーマにかかげた2号店『大衆酒場 レインカラー』をオープンいたします。

フードは390円から刺身、つまみ、一品料理、天ぷらなど約80種をラインナップ。定番メニューも熊肉や鹿肉などのジビエや洋の食材を取り入れることで、なじみ深いのにどこか新しい“1ミリ違う”料理で集う人々に新鮮な驚きを与えます。そして、ほとんどの食材を手作りにこだわり、フードのクオリティをさらにレベルアップさせました。

また、ドリンクはサワーを中心にビール、ハイボール、日本酒、ワインなど幅広くご用意。特に、レモンサワーは中100円、外300円。ワンコインで2杯飲めるリーズナブルな価格が魅力です。

土日限定のランチタイムには、学芸大学生まれ、恵比寿育ちでカレーファン注目の『sync』監修「レインカラー」も提供します。

レインカラー1号店で培った調理技術や食材の豊富さを活かし、今、求められる大衆酒場料理を追求し、カジュアルに通える大衆酒場として、地域の皆さまに長く愛されるお店を目指します。 ※表示の価格は全て税抜価格です。

#### 【店舗概要】

- 店名：「大衆酒場 レインカラー」
- 住所：東京都目黒区鷹番3-7-13 ホワイトウエルビル 1階
- 電話：03-5708-5430
- 開店時間：<DINNER>19:00～26:00 (LO: フード25:00 ドリンク25:30)  
<LUNCH> 11:00～14:00 (LO:13:00) 土日のみ営業
- 定休日：水、木 (不定休)
- 席数：34席+スタンディング11席
- 坪数：約15坪
- 開店日：2019年9月20日(金)

## 【主なメニュー】

### 【DINNER】

熊、鹿、羊などのジビエや多彩な食材を使い、定番メニューをアレンジした“1ミリ違う”料理が特徴。390円～のリーズナブルな価格で、気軽に楽しめるのも魅力。ネーミングにもオーナーの感性と遊び心が光ります。



**メ鯖とクレソンのポテトサラダ 590円**

1号店でも人気のポテトサラダにメ鯖とクレソンをトッピング。爽やかなライムやレモングラスの香りがする台湾胡椒を使用しており、どんなお酒にもマッチ。



**熊肉豆腐 590円**

ヒグマとツキノワグマのお肉を低温でじっくりやわらかく煮込んだ、醤油ベースの肉豆腐です。熊肉の脂身から溶け出す甘味と旨味がたまりません！



**年商2億円のガーリックトースト 490円**

んにくをたっぷり使った見た目も味もパンチあるガーリックトースト。バターで煮たんにくをパンの奥まで染み込ませてどうぞ！



**日本椎茸協会プレミアムジャンボ椎茸の天ぷら 490円**

徳島県産天恵菇を使用した天ぷら。肉厚で、えぐみや雑味がなく、あわびのような食感が味わえます。カラスミと自家製ケイパー塩でお召し上がりいただけます。



**名物 鹿のハンバーグ 690円**

低カロリー・高たんぱくのヘルシーな鹿肉を使用したハンバーグ。ほどよい甘さが特長のシルクスイートというサツマイモのマッシュと赤ワインソースで頂く新感覚のハンバーグです。



**ゴルゴンゾーラと蜂蜜のムース 490円**

ゴルゴンゾーラチーズが苦手な方でも食べられるまろやかなムース。甘くて香ばしいアーモンドのキャラメリゼがアクセントになっています。ワインはもちろん、サワーやビールにも合います。

### 【LUNCH】

土日限定でランチも提供。おすすめは恵比寿の人気カレー店『sync』監修の「レインカレー」。ランチでも本格的な味を追求しつつ、手頃な価格でカジュアルに立ち寄れる店舗を目指します。



**レインカレー（チキン） 1,000円**

恵比寿の名店「sync」監修の下、共同開発した特別メニュー。チキンと大量の玉ねぎを使用した、スパイシーで奥行きのある味わいです。ヘルスコンシャスな方にもお楽しみいただけます。

※表示の価格は全て税抜価格です。写真はイメージです。  
※メニュー内容は変更する場合がございます。

## その他メニュー

平目のポルチーニメ	690円	ガツ刺し	490円	猪ピー	490円
鯉の酒盗とブッラータ チーズ	490円	ネギレバ	490円	白トリュフ香るポテトフライ	490円
もずく酢とろろ	390円	発酵塩クミンキャベツ	390円	牛スジ煮込みのカーチョエペペ	590円
雲仙ハムカツ	490円	銀杏の素揚げとペコリーノ	490円	熊の手スッポンラーメン	890円
よだれ羊	490円	砂肝の麻辣和え	490円		and more...

## ドリンクメニュー

生ビール	390円	生レモンサワー	480円	ホッピーセット（白・黒）	400円
ウーロンハイ	390円	レモン	100円	ハイボール	390円
コーヒー焼酎ハイ	390円	中	100円	グラスワイン（赤・白）	550円
		外	300円		and more...

※表示の価格は全て税抜価格です。

※メニュー内容は変更する場合がございます。



## オーナー プロフィール

### 手島 義朋（テシマ ヨシトモ）

1976年生まれ、茨城県出身。学生時代はデザインを専攻し、卒業後、画家を志し上京。自然派ワインとの出会いから、食の道へ転向。イタリアンバルやバーテンダー、ホテルサービスなどで修業を重ね、2005年「気軽にワインと料理を愉しんでもらいたい」との想いから、学芸大学駅東口に『ワイン食堂 レインカラー』をオープン。今回オープンする『大衆酒場 レインカラー』は2店舗目となる。盛り付けひとつにもセンスが光る、美術系出身ならではの感性が詰まった料理と、旬の素材の美味しさそのものを引き立てる調理法に定評がある。

この度の開店は、株式会社上昇気流が展開する、独立・開店支援パッケージを利用しています。

### 【株式会社上昇気流について】

- 社名：株式会社上昇気流
- 本社所在地：東京都渋谷区桜丘町24 8 新南平台マンション301
- 役員：代表取締役社長 笹田 隆
- 事業内容：飲食店の独立・開店成功支援業
- URL：<http://www.josho-k.com/>

本件に関するお問い合わせ先  
株式会社 上昇気流 広報担当 廣瀬・大城  
mailto：[info@pr-office.jp](mailto:info@pr-office.jp)  
電話：044-819-8157