

**REISMのリノベーション空間を再現したカフェ「REISM STAND」  
年末に温活！新年へ活力をリチャージする忘年会コースが登場！  
「あったか鍋コース」「ご馳走飲み放題コース」の2種類をご紹介  
～幹事も嬉しいお得な特典も満載～**



リズム株式会社（渋谷区、代表取締役社長 齋藤信勝、以下 REISM）が運営する、REISMのリノベーション空間を再現したカフェ「REISM STAND（リズム スタンド）」では、**身体を温める“リチャージブルフード”を存分に楽しめる2種類の忘年会コースを期間限定で提供します。**

「REISM STAND」は、REISMの価値や世界観を共有できるオープンコミュニティスペースであり、東京に住む方のライフスタイルをワンランクアップさせ、豊かに暮らしていただくことを目的としているカフェです。今年10月には、夜の時間帯限定で“リチャージブル酒場”としてリニューアルオープンいたしました。リチャージブル酒場は、2017年のオープン時からコンセプト「Your Mom's Cooking in Tokyo」はそのままに、忙しい東京生活の中でコミュニケーションが薄れている若者に向け、栄養と楽しさの詰まった“おふくろの味”の料理とお酒を通じ、新たなコミュニケーションの創出と元気をチャージできる場所です。

寒い忘年会シーズンにぴったりの「あったか鍋コース」では、生姜をたっぷり使用し、パイタンスープの旨味が広がる、今冬新登場の「カラダぽかぽか鶏だし生姜鍋」が主役。生姜の効果を最大限引き出すため、おろし・みじん切り・千切りなど用途に合わせて使い分けて使用したほか、青しその風味が香る自家製鶏肉団子が絶品の特製鍋となっています。また、「**ご馳走飲み放題コース**」では、REISM STAND 自慢のおふくろの味を満足いくまでお楽しみいただけます。大人気メニューの「塩麴に漬けた絶品唐揚げ」はもちろん、食物繊維とビタミンが豊富なカボチャをホワイトソースに使用し、さらに、鶏肉と大きめにカットしたカボチャを合わせたボリュームたっぷりの「あつあつクリームグラタン」や、たんぱく質やビタミン、ミネラル類が豊富なアジをお酒と相性良く仕上げた「自家製アジの南蛮漬け」など、計8品をラインナップ。お酒と共に召し上がっていただける本コースは、何かと栄養が偏りがちな居酒屋メニューとは異なり、心と身体を温めるメニューを取り揃えました。

さらに、今回の忘年会コースを11月中にご予約（4名様以上）いただくと、お会計が20%OFFになる特典や、忘年会の下見来店でも1stドリンクをサービスするなど、幹事の方にもお得な特典をご用意しております。

ほっと心から安心するような料理を提供する「REISM STAND」の忘年会コースで、一年の疲れを癒し、新年に向けて活力をリチャージして素敵な年末をお過ごしください。

## ◆新年への活力をリチャージする忘年会コースをご紹介します

### ■「あったか鍋コース」

1人前 4,000円（税込）

- ・自家製ドレッシングのサラダ
- ・おふくろの玉子焼き
- ・塩麴に漬けた絶品唐揚げ
- ・カラダほかほか鶏だし生姜鍋
- ・メの中華麺
- ・和風みるくぶりん

計6品



※写真は3人前

※コースに含まれている身体を温める食材：ビーツ、卵、塩麴、ニラ、生姜、黒蜜

### ■「ご馳走飲み放題コース」

1人前 4,000円（税込）

- ・自家製ドレッシングのサラダ
- ・おふくろの玉子焼き
- ・自家製アジの南蛮漬
- ・塩麴に漬けた絶品唐揚げ
- ・あつあつのクリームグラタン
- ・シーフードのソース焼きそば
- ・鶏ガラとかつお出汁のメスープ
- ・和風みるくぶりん

計8品



※写真は2人前

※コースに含まれている身体を温める食材：

ビーツ、卵、アジ、塩麴、ニラ、カボチャ、チーズ、黒蜜

## お得な特典情報

11月中に忘年会コース(4名様以上)をご予約で **お会計から 20%OFF！！**

忘年会の下見来店で **1stドリンクサービス！**

さらに下見で即予約いただくと、**飲み放題グレードアップ特典つき！**

<その他おすすめのディナーメニュー>

### ■「濃厚味噌ソースで食べるハラミステーキ」¥1,380円（税込）

身体を温める食材：牛肉、味噌、西洋ワサビ

REISM特製ソースには味噌、バター、西洋わさび、フンドボーを使用し、味にこくと深みが生まれました。ハラミ肉はメディアムで焼くことで、柔らかな食感に。

※フンドボー：牛からとる出汁



### ■「生姜をピリッと効かせたサバの味噌煮」¥730円（税込）

体を温める食材：サバ、生姜、味噌

和食の定番・サバの味噌煮は、居酒屋にふさわしく、お酒に合うように甘みを控え、白味噌に赤味噌を加えて濃い味付けに。たっぷり使用した生姜は、身体を温める効果があるほか、サバの臭みをなくし、ふっくら柔らかくしてくれます。





## ■「ブロッコリーが主役の具沢山白和え」 ¥370 (税込)

体を温める食材：ブロッコリー、人参、こんにゃく、黒ゴマ

身体を温める野菜・ブロッコリーを主役に、人参、しめじ、こんにゃくが入った白和えは様々な食感が楽しめます。存在感のあるしっかりとした豆腐がおつまみに最適。



## ◆REISM STAND 概要

所在地：〒150-0032 東京都渋谷区鶯谷町 6-6 グリーンハイツ鶯谷 2F

TEL：03-6861-6670

アクセス：JR 山手線『渋谷』駅 南口 徒歩 7 分

東急東横線『代官山』駅 北口 徒歩 11 分

営業時間：11:00-23:00

【ランチ】11:00～15:00 (L.O14:30)

【ティータイム】14:00～17:00

【ディナー】17:00～23:00 (FOOD L.O22:00 DRINK L.O22:30)

【テイクアウトドリンク】9:30～

定休日：日曜日 (変動あり)



## ◆リズム株式会社について

会社名：リズム株式会社 (代表取締役社長：齋藤 信勝)

資本金：1 億円

所在地：〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町 13-3

事業内容：国内外の不動産の売買、賃貸、管理及びその仲介並びに保有、運用

URL：<http://www.re-ism.jp/>

2005 年設立当時より手掛ける“中古不動産リノベーションを強みに、「住む人(入居者)」と「持つ人(投資家)」に対して、“LIFE PLAN”(豊かに暮らす)と“LIFE STYLE”(楽しく暮らす)の両軸から人生が豊かになるようなサービスを、不動産の枠を越えて提供します。当社が運営するリノベーション賃貸ブランド「REISM」では、コンセプトに基づいたデザインと素材にこだわった住環境だけでなく、ファッションやアート、インテリアを日々の生活に取り入れることで、自分なりのこだわりをインストールした自分らしい東京ライフを形づくることを提案しています。2018 年 11 月現在、東京 23 区でテーマの異なる 31 個のリノベーションシリーズを展開し、手掛けた空間は 530 戸を突破しております。