THE STAND

2020.9.1 ~~11:00~~ AM

GRAND OPEN

スタンドバー “THE STAND”
エキュートエディション有楽町（グランドオープン
（JR 有楽町駅『日比谷口』改札横）

通常時　平日・土曜 7:00〜23:30　日祝 7:00〜22:30
※社会情勢に応じて営業時間が変更になる場合がございます。

人間交差点 “THE STAND”

「THE STAND」は JR 有楽町駅高架下にあるスタンドバー。

コンセプトは TOM WAITS の “New Coat of Paint”
『寂しい街を塗り替えてやろう』
笑っちゃうくらい小さなこのお店は、そんな大きな想いから生まれました。

有楽町のシンボル的な家電屋の向かい側。
このお店は朝から晩までいつでも Welcome。
音楽と食と酒、そしてカルチャー。
人それぞれがきっと楽しいことに出逢えるはず。

その名は “THE STAND”
有楽町の新スポットが誕生です。

自家焙煎珈琲 *Abe Drip Coffee*

私たちが提供する自家焙煎珈琲ブランド。その名も「ABE DRIP COFFEE」
直火式で焙煎される彼らの豆は、コーヒーらしい深いアロマと苦味が特徴的です。

『日々のコーヒーを美味しく』
豆ひと粒ひと粒に込められているのは、そんな焙煎士たちのシンプルな願い。
コーヒーは日々口にするもの。だからこそ「当たり前の質」を追求し、高めていきたい。

そしてその想いは、奥深い味わいとなって一杯のコーヒーに表現されています。

ABE DRIP COFFEE
オリジナルブレンド：￥350

トーストプレート：￥430
モーニングカレー：￥500

MORNING MENU

麻哩飯 *Ma Ri Han*

ラム肉と特製ラー油の組み合わせがやみつきになる麻婆豆腐。軽い口当たりながらも、出汁が効いた旨味ある咖喱。 これら２つのあいがけ飯。それが THE STAND の名物料理『麻哩飯（マーリーハン）』

麻婆豆腐から立ちのぼる。特製ラー油とラム肉の刺激的な香り。対する咖喱は、風味豊かな干し魚と鶏の旨味がスプーンを進ませます。
麻婆豆腐と咖喱を一緒に食べても良い。玉子と合わせてまろやかな味に仕上げても良い。それも全部あなた次第。

料理人たちがじっくりと研究を重ねてたどり着いた、シンボリックな一皿が完成しました。

麻哩飯（マーリーハン）：￥980
豚カツ咖喱飯（カツカレー）：￥1,080
ABE DRIP COFFEE ソフトクリーム：￥480

LUNCH MENU

音と酒 *Music and Cocktail.*

入り口から奥へと続く大理石のカウンター。そこに並ぶのは世界各国のお酒たち。枠にとらわれないながらも、選び手のメッセージを感じ取れる。そんな個性的なラインアップを取り揃えています。

そんなお酒に合わせるのは、レコードから流れる音楽たち。世代を超えて愛されてきた音楽たちが、心地よい空間を演出してくれます。

お酒を通したスタッフとのコミュニケーション。音楽を通した DJ とのコミュニケーション。知らないお酒や曲を知るたびに好奇心がくすぐられ、世界が広がっていく。

音楽と酒、そして人が交差する。そんな刺激ある時間をお過ごしいただけます。

ビール・カクテル：¥600~
レモングラスほうじ茶ジンソニック：¥800

手羽先チューリップ揚げ
：１本 ¥180（２本よりオーダー可）

DINNER MENU

THE STAND

Tel : 03-6256-0838

100-0006
東京都千代田区有楽町 2-9-1 JR 東日本有楽町駅高架下
エキュートエディション有楽町
（JR 有楽町駅『日比谷口』改札横）

Weekday & Sat 7:00〜23:30　Sun 7:00〜22:30

STAND.TOKYO

CLASSIC INC.