
恵比寿の本格的インドネシアレストラン「ANGKASA(アンカサ)」が
米国サンフランシスコ発の配車サービス“Uber”がスタートする
新時代のフードデリバリーサービス“UberEATS”に参加！



UBER EATS

2016年3月に恵比寿西口にOPENした、本格的インドネシア料理レストラン「ANGKASA」
(本社:アジアファクトリー株式会社 代表取締役:山本隆太郎
所在地:東京都渋谷区恵比寿南一丁目11番地1)が、
米国サンフランシスコ発の配車サービス“Uber(ウーバー)”が運営する、
2016年9月29日にサービスを開始するフードデリバリーサービス“UberEATS(ウーバーイーツ)”
に参加することとなりました。

《UberEATSとは》

新時代のフードデリバリーサービス
アプリから簡単に注文することで、人気の飲食店から、
あつあつのお食事が届くデリバリーサービス
(配達時間の世界平均34分)

《Uberとは》

2009年、米国サンフランシスコにて設立。
70カ国400都市以上にて利用されている配車サービス。
2015年東京参入。

タフゴレン(Tahu goreng isi)
¥810



サテ Ayam(Sate Ayam)
¥1,026



アンカサレンダン(Angkasa Rendang)
¥1,620



ミーゴレン(Mie Goreng)
¥2,052



和牛ナシゴレン
(Nasi Goreng Wagyu)
¥2,052



ピサンゴレン
(Pisang Goreng without ice cream)
¥918



サテバビ(Sate Babi)
¥1,058



サテマランギ(Sate Maranggi)
¥1,058



パステル(Pastel)
¥702



イカンバカル(Ikan bakar)
¥1,944



チャプチャイ(Cap Cay)
¥1,058



バビケチャップ(Babi Kecap)
¥1,296





ANGKASA

About ANGKASA(アンカサ)

2016年3月に恵比寿西口徒歩2分の場所にOPENした本格インドネシア料理レストラン。

インドネシアで最高峰のホテルマネジメントスクールで学位を取得し、アマンリゾート、フェアモント、シェラトン、メリディアンといった世界の有名ホテルで経験を積み、アンゴラ共和国大統領のプライベートシェフの経験もあるシェフを迎え、
インドネシアの豊かな文化や遺産、厳選した日本の食材からインスピレーションを得て作られたインドネシア各地の特産料理を月替わりでご紹介。

料理だけではなくインドネシアの文化も伝えていくレストランとなっております。

正式名称:インドネシア料理レストラン ANGKASA(アンカサ)

住所:東京都渋谷区恵比寿南1-11-1 松本ビルB1F

電話番号:03-5724-3542

Email : info@angkasa.jp

ランチ:火曜-土曜 11:30-14:30

ディナー:火曜-土曜 18:00-24:00

日曜 18:00-23:00

* 月曜定休日

HOME PAGE : <http://angkasa.jp/>

FACEBOOK : <https://www.facebook.com/angkasa.japan/>

Instagram : https://www.instagram.com/angkasa_restaurant/

Twitter:https://twitter.com/angkasa_japan/



Information / Contact

【アジアンファクトリー株式会社について】

社 名: アジアンファクトリー株式会社

本 社 所 在 地: 〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南一丁目11番地1

T E L: 03-5724-3542

F A X: 03-6685-4647

事 業 内 容: 飲食業

設 立 年 月 日: 2015年11月

H P: <http://angkasa.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先(報道)】

《運営元》

アジアンファクトリー株式会社 担当:鈴木和樹

Mail : press@angkasa.jp

《PR・掲載問い合わせ先》

株式会社III Three(アイスリー) 担当:森谷(もりた)に)

〒150-0034 東京都渋谷区代官山2-7 シャトレ代官山404

TEL : 03-6455-3527 / Mail : yui@iii-three.co.jp
