

報道機関各位  
プレスリリース

2019年5月8日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
京都新阪急ホテル No.19-002

京都駅前のルーフトップから夜景を眺めながら、食べ飲み放題を楽しむ！

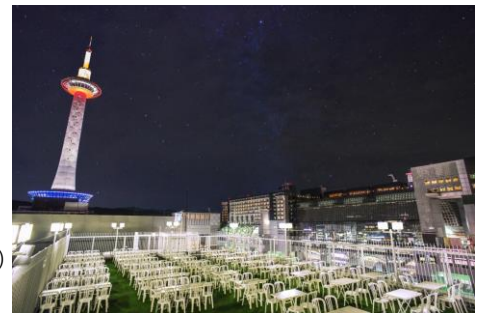
## 「阪急トップビアガーデン京都」オープン

2019年5月17日（金）より京都新阪急ホテル屋上にて

京都新阪急ホテル（京都市下京区 JR 京都駅（烏丸中央口）正面 総支配人：時本 雅文）では、2019年5月17日（金）よりホテル屋上にて、「阪急トップビアガーデン京都」の営業を開始いたします。鉄板コーナーでのライブメニューやパフォーマンスデザートなど、バラエティー豊かな料理を食べ放題でお愉しみいただけるほかバーコーナーでは、ハイボールやカクテルなどを目の前でお作りし提供いたします。



- 【名称】 阪急トップビアガーデン京都
- 【場所】 ホテル屋上
- 【期間】 2019年5月17日（金）～9月23日（月・祝）  
※8月16日（金）は五山送り火鑑賞イベントの為、通常営業はいたしません
- 【営業時間】 17：30～21：30 ※7・8月の金・土曜日は22：00まで営業  
時間無制限 ※7・8月の金・土曜日のみ120分制
- 【料金】 大人 3,700円（5月）/3,900円（6・9月）/4,200円（7・8月）  
小学生 2,000円 3歳以上 1,000円
- 【ご予約・お問い合わせ】 TEL：075-343-5305（直通）



ビアガーデン予約係まで（受付時間：12:00～21:00）

※詳細はホームページをご覧ください

<https://www.hankyu-hotel.com/hotel/hh/kyotoshh/restaurants/beergarden>

この件についてのお問い合わせは  
京都新阪急ホテル 広報担当：田村・長谷川・今福  
TEL：075-343-5315 FAX：075-361-9156 e-mail [ys-tamura@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:ys-tamura@hankyu-hanshin-hotels.com)

\*料理・ドリンクのメニューは次頁にございます\*

## ■料理メニュー

### 【鉄板コーナー：ライブメニュー（タイムサービス）】

#### 厚切りベーコン

食べごたえのあるベーコンはアツアツをどうぞ  
いか焼き（画像①）

焼きたてを楽しめる屋台でおなじみのひと品

#### タイ風さつま揚げ（画像②）

スイートチリソースのピリ辛風味のさつま揚げ



### 【パフォーマンスデザート】

フランベバウムクーヘン ラムレーズンアイス添え（画像③）



### 【レギュラーメニュー（一例）】

ピザ、ペンネボロネーズ（画像④）、茸と小海老のアヒージョ（画像⑤）、  
ホルモン炒め、プルコギ、タイ風焼きそば（画像⑥）、鶏の唐揚げ、  
焼きそば、たこ焼き、焼鳥、串カツ、カレー、だし巻き玉子、  
サラダ各種（画像⑦：コールスローサラダ、ツナと人参のサラダなど）



### 【シーズンメニュー（タイムサービス）】

<5・6・9月>

#### チーズ豚キムチトルティーヤ（画像⑧）

チーズと相性抜群の豚キムチは  
トルティーヤを巻いてどうぞ

<7・8月>

#### ローストビーフ（画像⑨）

ジューシーな赤身肉は西洋わさびの  
ソースでお召しあがりください



## ■ドリンクメニュー

### 【レギュラーメニュー】

生ビール、ハイボール、焼酎（麦・芋）、ワイン、  
日本酒、梅酒、カクテル各種、ソフトドリンク

### 【シーズンメニュー】 季節に応じて提供いたします （フローズンドリンク）

チャイナブルー、アメリカンレモネード  
（温かい飲み物）

ホットワイン（赤）、ホットアメリカンレモネード、  
ホットチョコレート、ホットカルーアミルク



※画像は全てイメージです ※表記の料金には、いずれも消費税が含まれます ※仕入れ状況によりメニューを変更する場合がございます  
※料理は一部タイムサービスでの提供となります

以上