

報道関係各位

2019年5月23日
株式会社阪急阪神ホテルズ
吉祥寺第一ホテル

人気のジンギスカン BBQ スタイルが復活&選べるラム肉料理

「ハイネケン キリン ビアガーデン」

2019年5月24日(金)～9月1日(日) 吉祥寺第一ホテル 8階ガーデンテラスにて

「緑の下に笑顔が集まる～Musashino Green Common～」をコンセプトとする吉祥寺第一ホテル（東京都武蔵野市吉祥寺本町2丁目4番14号 総支配人 宮川 敏）では、毎年恒例のビアガーデンを開催いたします。

今年はオープン当時から人気のBBQスタイルが復活。ジンギスカン BBQ またはオイルポン酢フォンデュが選べて2時間の飲み放題が付いた「セットプラン」も用意いたします。



■2019年のビアガーデンは“ジンギスカン BBQ スタイル”が復活

オープン以来人気のジンギスカンが今年は BBQ スタイルで復活します。
自分で焼いて楽しめる BBQ スタイルで音と香りをお楽しみください。

■おすすめセットプランのメイン料理は選べるラム肉料理

20種類以上のドリンク 2時間飲み放題が付いたセットプラン。
セットプランのメイン料理は自分で焼いて楽しむ BBQ スタイルのジンギスカン（画像①）か肉の旨味を引き出すしゃぶしゃぶスタイルのオイルポン酢フォンデュ（画像②）からお選びいただけます。

[内容] ジンギスカン BBQ またはオイルポン酢フォンデュ ・一口前菜 9 種盛り

・サラダ ・トルティーヤチップス ・フライドポテト

+2 時間飲み放題（ハイネケン生、キリン一番搾り生、クラフトビールなど）

[料金] 1名様 4,800 円



【このリリースに関するお問い合わせ】

吉祥寺第一ホテル 営業企画広報 / 葛城 綾子・岡田 一大・折戸 勇
TEL : 0422-21-9847 (直通) / FAX : 0422-21-9844
e-mail : a-katsuragi@hankyu-hanshin-hotels.com

※掲載の画像データをご用意しております。

↓↓詳細は2枚目をご覧ください↓↓

■内容豊富なアラカルトメニュー

大満足のがっつりメニュー

<焼き物> ・ラム肉野菜セットBBQ 1,500円 ・牛ロース肉 1,100円 ・ソーセージ2種 850円
<しゃぶしゃぶ> ・オイルポン酢フォンデュ 1,800円 ・追加ラム肉 1,000円 ・追加野菜 600円 など

ビールによく合う多彩なメニュー

- ・トマホークステーキ(約600g)ローズマリー風味 3,800円(画像③)
- ・蛸と赤レンズ豆 クスクスのサラダ ハニーマスタード 900円(画像④)
- ・タイ風焼鳥 ガイヤーン 900円(画像⑤)
- ・昆布メサーモンと茶そばの生春巻き 800円(画像⑥)
- ・丸ごとガーリックシュリンプ 1,600円(画像⑦)
- ・チキンとアボカド キヌアとカリフラワーライスのサラダ 900円 など



■フリードリンク ※セルフサービス 2,500円(2時間)



- ・ハイネケン(生) ・キリン一番搾り(生) ・ホワイトホース ハイボール
- ・キリン樽詰レモンハイ・赤ワイン ・白ワイン ・サングリア ・ジン
- ・ウォッカ ・クリームドカシス ・カンパリ ・麦焼酎 ・芋焼酎
- ・日本酒 ・生茶 ・午後の紅茶 ・トマトジュース ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース ・コーラ ・ジンジャーエール

◆クラフトビール3種+月替り1種も飲み放題

- ・496(エールのような豊潤さとラガーのようなキレ、IPAのように濃密なホップ感)
- ・アフターダーク(柔らかな甘味と上質な苦味を引き出し、味のふくよかさと飲みやすさを兼ね備えたビール)
- ・オンザクラウド(小麦を使うことで醸し出される柔らかさと、白ワインのようなフルーティーな香りのビール)

■ビアガーデン概要

- ・名称:吉祥寺第一ホテル「ビアガーデン」
- ・住所:東京都武蔵野市吉祥寺本町2丁目4番14号
- ・期間:2019年5月24日(金)~9月1日(日)
※5/24~6/30は、月曜日が定休日となります
- ・時間:17:00~21:30(L.O.21:00)
- ・席数:60名
- ・会場:8階ガーデンテラス *入口は7階より
- ・交通アクセス:
JR中央線・京王井の頭線「吉祥寺駅」より徒歩約5分
- ・ご予約/お問い合わせ
販売予約 TEL:0422-21-2211(直通 10:00~18:00)



※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料が含まれます
※画像は全てイメージです