

報道機関各位
ニュースリリース2020年7月6日
株式会社JR四国ホテルズ
JRホテルクレメント徳島

開放感あふれる屋外で安心安全に乾杯！
新スタイルでお楽しみいただく「2020 ビアガーデン」開催中
2020年8月31日(月)まで

JRホテルクレメント徳島(徳島市寺島本町西1丁目61番 総支配人 筒井 健二)では2020年7月1日(水)から8月31日(月)までビアガーデンを開催しております。

今年のビアガーデンは、安心安全に配慮した新スタイルで、食べ放題・飲み放題の料理・ドリンクは全てスタッフが取り分けいたします。

ライブキッチンでは出来立ての鰹の炙りや、オプション料理としてサーロインステーキ、阿波とん豚のサムギョプサルなどを提供いたします。さらにオプションドリンクメニューとして、初導入した果汁搾り機「カジュッタ」による新鮮なフルーツの生搾りジュースをお楽しみいただけます。



開放感あふれるガーデン



食べ放題イメージ



フードコーナーでは串揚げなども

<概要>

- 開催期間 2020年7月1日(水)～8月31日(月)
- 開催場所 クレメントプラザ6階
- 営業時間 月曜～木曜・日曜 17:00～21:30(L.O.21:00)
金曜・土曜・休前日 [1部] 17:00～19:00 [2部] 19:30～21:30
- 収容人数 100名(雨天時テント席56名) ※昨年まで540名(雨天時300名)でしたが、今年は新型コロナウイルス感染予防対策のため、人数を制限しております。
- 料金 前売券 3,500円(販売期間7/31(金)まで)
当日券 大人4,000円、小学生2,000円、幼児 無料
- ご予約・お問い合わせ TEL:088-656-3322(直通)
- ❖詳細はHPをご覧ください。 <https://www.jrclement.co.jp/tokushima/beer-garden/>

※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます。※画像は全てイメージです。

このリリースに関するお問い合わせ先

JRホテルクレメント徳島 総支配人室 営業企画 藤井・杉岡

TEL:088-656-3331 FAX:088-656-3339 E-mail:toku-kikaku@jrclement.co.jp

↓メニュー等詳細は次頁にございます↓



食べ放題・飲み放題

【お料理】 約 20 種類以上

- ・フードコーナー(焼鳥、豚串カツ、キーマカレーなど)、
サラダコーナー、デザートコーナー
- ・ライブキッチンコーナー(鰹の炙り)

【お飲み物】 約 40 種類

生ビール、ウイスキー、ワイン、日本酒、焼酎(芋・麦)、
サワー、サングリア、果実酒、ソフトドリンク

オプションメニュー

【お料理】

ワンコインステーキ / 阿波牛の焼きしゃぶ / 阿波とん豚のサムギョプサル <全て 500 円>

【お飲み物】

クラフトビール(4 種類)飲み放題 <1,000 円>

カジュッタ(フルーツがそのまま器になる生搾りジュース・お好きな果実 2 個) <500 円>



鰹の炙り



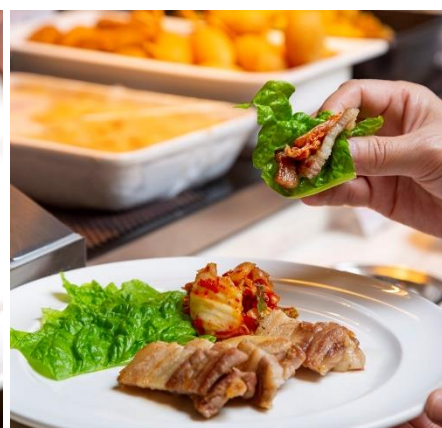
デザート



ワンコインステーキ



阿波牛の焼きしゃぶ



阿波とん豚のサムギョプサル



クラフトビール



果汁搾り機「カジュッタ」

お得な特典

・「ハッピーアワー」 月～木曜(休前日除く)17:15 までに入場された方限定 3,000 円 (120 分制)
※大人のみ

・「ゆかた DAY」 8 月 12 日(水)～15 日(土)は男女問わずゆかた着用でのご入店でご本人様半額
※大人のみ

【安心安全の取り組み】

ビアガーデンを安心してご利用いただけるよう、JRホテルクレメント徳島では下記の新型コロナウイルス感染予防対策を講じています。

- ① 受付時にお客様の手指を消毒
- ② 渋滞を防ぐためスタッフが誘導
- ③ 最大収容人数をしぼり、お席の間隔を 1.8m 開けてゆったり配置
- ④ 十分な通路スペースの確保
- ⑤ 料理&ドリンクはスタッフがご用意
- ⑥ スタッフはマスクとフェイスシールド着用
- ⑦ スタッフのこまめな手洗い・手指消毒
- ⑧ キャッシュトレイの利用
- ⑨ キャッシュレス決済の推奨
- ⑩ お客様退店後の机・椅子の消毒