

2022 年 6 月

あえて飲酒しない“ソバーキュリアス”なライフスタイルの方に向けたノンアルコールカクテルも充実

東京プリンスホテル

レトロハワイをテーマに飾ったオープンエアな空間でバーベキュー 「森の中のビアガーデン」7 月 1 日より営業開始

【期間】 2022 年 7 月 1 日(金)～9 月 11 日(日)

東京プリンスホテル(所在地:東京都港区芝公園 3-3-1 総支配人:神田泰寿)は、「ビアレストラン ガーデンアイランド」で、「森の中のビアガーデン」を 2022 年 7 月 1 日(金)から 9 月 11 日(日)まで営業いたします。

オープンエアな空間にありながら屋根を設けている「ビアレストラン ガーデンアイランド」は天候に左右されず楽しめるビアガーデンとして、毎年ご好評いただいております。芝公園の緑に囲まれた環境の中で、東京の牧場で育てられた希少な黒毛和牛「東京ビーフ」をご堪能いただけるメニューもご用意しております。

近年あえてお酒を飲まない「ソバーキュリアス」というライフスタイルが話題となっていることを受けて、今年は女性ホテリエがカラフルで気分が盛りあがるノンアルコールカクテルを 4 種類企画いたしました。ハワイの透き通るような海をイメージしたカクテルにはカットしたドラゴンフルーツを加え、見た目と食感をお楽しみいただけます。その他、ハワイの燦々と輝く太陽や自然・大地、白いハイビスカスを表現したノンアルコールカクテルもございます。

レストラン内ではスタッフがアロハシャツを着用し、ハワイの神様「ティキ」などレトロハワイの雰囲気を感じられる装飾で、ハワイアン気分を満喫していただけます。土休日限定でランチタイムも営業し、ご友人とのお食事、ファミリーでのご利用などさまざまな用途に合わせご利用いただけます。

- ・女性ホテリエによるプロジェクトチーム「TOKYO HONEY PROJECT」が企画したハワイをイメージしたノンアルコールカクテル 4 種類。
- ・ハワイアンバーベキューならではの骨付き肉やボルチュギーズソーセージ、スパムミートを提供。
- ・東京の牧場で育てられた希少な黒毛和牛「東京ビーフ」を使用したメニューも。



ノンアルコールカクテル イメージ



ビアレストラン ガーデンアイランド屋外席 イメージ



ハワイアンバーベキュー イメージ

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
東京プリンスホテル マーケティング
TEL: 03-5400-1180(直通) FAX: 03-5400-1174
<https://www.princehotels.co.jp/tokyo/>

「森の中のビアガーデン」概要

【名 称】森の中のビアガーデン

【場 所】ビアレストラン ガーデンアイランド(前庭)

【期 間】2022 年 7 月 1 日(金)～9 月 11 日(日)

【時 間】ディナー 5:30P.M.～9:30P.M.(ラストオーダー 9:00 P.M.)

ランチ 12:00NOON～3:00P.M.(ラストオーダー 2:30 P.M.)※土休日のみ営業/前日 5:00P.M.までのご予約制

【席 数】320 席(屋外 240 席/屋内 80 席※ご予約に応じて前後する場合があります。)

【ご予約・お問合せ先】TEL:03-3432-1129(予約受付時間:10:00A.M.～5:00P.M.)

■セットメニュー一例

ハワイアンバーベキューセット 1 名さま ¥6,000

骨付きのお肉やポルチュギーズソーセージ、スパムミートでハワイを存分にお楽しみいただけるバーベキューセットです。

【内容】プティ・オードブル(ガーリック枝豆、ロミロミサーモン、ミックスビーンズのトマト煮)/牛サーロイン(外国産)/牛骨付きカルビ(外国産)/豚肩ロース/スパムミート/ポルチュギーズソーセージ/キアヴェスモークベーコン/焼き野菜 5 種/ハワイアン風塩焼きそば



国産牛サーロイン・東京ビーフとガーリックシュリンプのバーベキューセット 1 名さま ¥8,000

お肉は希少な東京育ちの黒毛和牛「東京ビーフ」をご用意。お肉だけでなくガーリックシュリンプも焼くことでハワイの雰囲気をお楽しみいただけます。

【内容】プティ・オードブル(ガーリック枝豆、ロミロミサーモン、スパムとポテトサラダ)/国産牛サーロイン/東京ビーフカルビ/ポルチュギーズソーセージ/ガーリックシュリンプ/焼き野菜 5 種/ハワイアン風塩焼きそば



和牛サーロインと伊勢海老(外国産)のバーベキューセット 1 名さま ¥13,000

お肉とシーフードを堪能できるメニュー。ライチのヨーグルトムースをベースに 2 色のソーダゼリーとホイップクリームでクリームソーダをイメージしたデザートをご用意。

【内容】プティ・オードブル(ガーリック枝豆、ロミロミサーモン、スパムとポテトサラダ)/和牛サーロイン/国産牛フィレ/伊勢海老(外国産)/帆立貝/焼き野菜 5 種/ハワイアン風塩焼きそば/デザート



ノンアルコールカクテル (各¥1,200) ※各種バーベキュープランをご利用の方のみご注文いただけます。

女性ホテリエによるプロジェクトチーム「TOKYO HONEY PROJECT」が、お酒を飲まない方にもお楽しみいただけるハワイをイメージしたカラフルなノンアルコールカクテルをご用意しました。

1.オーシャン・チル

ハワイの青い海をイメージ。ドラゴンフルーツで見た目も食感もお楽しみいただけます。

2.ケオケオハイビスカス

ハイビスカスシロップによるグラデーションが鮮やかな、白いハイビスカス着想のドリンク。

3.トロピカルクナ

パイナップルジュース、ピンクグレープフルーツシロップに太陽をイメージした輪切りのレモンを加え、照りつける陽射しをイメージ。

4.トロピカルマナ

パイナップルジュースにブルーキュラソーシロップを加え、ハワイの自然や大地を表現。



「TOKYO HONEY PROJECT」

ザ・プリンス パークタワー東京と東京プリンスホテルの女性ホテリエによるプロジェクト。

「女性の笑顔が集まるホテル」を目指し女性目線でさまざまな商品やサービスを考案しています。

【担当者コメント】

コロナ禍の健康志向の高まりから、「ソバー(しらふ)+キュリアス(好奇心)」というライフスタイルに関心を持って、あえてお酒を飲まない方が増えてきています。ビアガーデンといえば、ビールを飲みながら夏の暑さを吹き飛ばす夏の風物詩ですが「お酒を飲まない方も楽しめるビアガーデン」にしたいと思い、今回のカクテルを企画しました。レトロハワイの空間で様々なドリンクとともにおいしいお肉をご堪能ください。

TOKYO HONEY PROJECT

The Prince Park Tower Tokyo & Tokyo Prince Hotel

※上記内容はリリース時点(6 月 22 日)の情報であり、営業時間や仕入状況により、変更がある場合がございます。※バーベキューセットは屋外でのご利用となります。※上記の他にも、お子さまメニューや屋内パーティープランをご用意しております(前日までのご予約制)。※バーベキューセット、ノンアルコールカクテルの料金には消費税・サービス料が含まれております。※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料 7 品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料 7 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。※写真はイメージです。