

2026年5月

～天候に左右されないビアガーデンでバーベキュー～

## 東京プリンスホテル

冷たいビールと沖縄もとぶ牛カルビや国産牛リブロースを堪能  
暑い夏を楽しむ「ビアガーデン」を開催

【期間】2026年6月5日(金)～9月12日(土)

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:布川史明)は、夏の風物詩であるビアガーデンを、2026年6月5日(金)から9月12日(土)まで開催いたします。

緑に囲まれた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安心して楽しめるビアガーデンとして毎年好評をいただいております。昨年は空梅雨で梅雨明けが6月下旬と早まり、本年も暑い夏が早く訪れることが予想されるため、例年より1ヵ月早めてビアガーデンをオープンいたします。

屋外席で楽しめるバーベキューは、やんばるの自然の中で生まれた沖縄のブランド牛「もとぶ牛」を取り入れたメニューをご用意。飼育環境にこだわって育てられた「もとぶ牛」は肉質が柔らかく、旨味が凝縮され口溶けの良い甘みが特徴です。フライドポテトやポップコーンなど人気のメニューがラインナップしたお子さまバーベキュープランは「もとぶ牛」を取り入れており、ご家族で同じ美味しさを囲みながら和やかなひとときをお過ごしいただけます。また、海鮮バーベキュープランではあわびやズワイガニもご堪能いただけます。

梅雨の時期から暑い夏まで安心して快適にお過ごしいただけるビアガーデンで、冷たいビールとバーベキューメニューをご家族、ご友人とにぎやかに楽しんでいただけます。



ビアレストラン ガーデンアイランド 外観



バーベキュー イメージ



乾杯 イメージ

## ビアガーデン 概要

【期間】2026年6月5日(金)～9月12日(土) ※定休日:日曜日・祝日

【場所】ビアレストラン ガーデンアイランド (東京プリンスホテル 前庭)

【時間】5:30P.M.～9:30P.M.(ラストオーダー9:00P.M.)

【Webサイト】<https://www.princehotels.co.jp/tokyo/restaurant/contents/beergarden/>

【ご予約・お問合せ】ビアレストラン ガーデンアイランド予約 TEL:03-3432-1129

(10:00A.M.～5:00P.M.※日曜日・祝日を除く)

◎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/広報担当  
TEL: 03-3432-1118(直通) FAX: 03-3434-5551

 Seibu Group  
でかける人を、ほほえむ人へ。

## 屋外バーベキューメニュー

<海鮮バーベキュープラン> 1名さま ¥13,000 (2時間フリーフロー付き)  
バーベキュープランに海鮮を加えた、肉と海鮮の両方をお楽しみいただけます。

### 【内容】

海鮮セット(あわび・ズワイガニ・シーフード串)/国産牛リブロース/  
沖縄もとぶ牛カルビ/沖縄もとぶ牛肩ロース/骨付きフランクフルト/  
柚子塩チキン/焼き野菜4種/ソース焼きそば/枝豆



<バーベキュープラン> 1名さま ¥11,000 (2時間フリーフロー付き)  
手ぶらで楽しめるスタンダードなバーベキュープランです。

### 【内容】

国産牛リブロース/沖縄もとぶ牛カルビ/沖縄もとぶ牛肩ロース/  
骨付きフランクフルト/柚子塩チキン/焼き野菜4種/ソース焼きそば/枝豆



<お子さまバーベキュープラン> 1名さま ¥5,500

(2時間ソフトドリンクフリーフロー付き)

お子さまに人気のフライドポテトやおとなと同様に沖縄もとぶ牛も  
お楽しみいただけます。

### 【内容】

国産牛リブロース/沖縄もとぶ牛カルビ/骨付きフランクフルト/スマイルポテト/  
とうもろこし/チキン竜田揚げとフライドポテト/ポップコーン/ライス/枝豆/デザート



## 屋内メニュー

<パーティープラン> 1名さま ¥9,000 (2時間フリーフロー付き)  
暑い日でも涼やかで快適な屋内でホテルシェフが腕を振るった料理をお楽しみ  
いただけるおすすめのパターンです。

### 【内容】

生帆立瀬戸内レモンマリネと北海道産ミズダコのソフト燻製/  
大葉香るサクサク春巻きと網状海鮮エビ/チヂミ/骨付きフランクフルト/  
オーストラリア産牛ロースのステーキ/塩やきそば/枝豆



## その他メニュー

気軽に味わえるアラカルト料理もご用意しております。  
沖縄もとぶ牛カルビや国産牛リブロースなどプランに追加で  
お楽しみいただけます。また、たこ焼きや焼きとりなど  
ビールに合うメニューもご用意しております。

### 【アラカルトメニュー一例】

焼きとり ¥1,000 / たこ焼き ¥700 / アイスクリーム 各¥500 他



## ドリンクメニュー

冷たい生ビールをはじめ、サワーやカクテルなど各種ご用意しております。  
本年は新たにクラフトビール、ノンアルコールカクテルもフリーフローメニューに  
取り入れており、幅広いラインナップでお楽しみいただけます。

### 【ドリンク一例】

キリン一番搾り生ビール/SPRING VARREY BREWERY JAPAN エール 香/  
SPRING VARREY BREWERY 豊潤ラガー 496/キリン グリーنزフリー/  
モクバル オレンジ&マンゴーmix/モクバル 洋なし&パインmix/  
ホワイトホースハイボール/ウーロンハイ/レモンサワー/グラスワイン(赤・白)/  
シャンディーガフ/カシスソーダ/ピーチツリーウーロン/ファジーネーブル/ソフトドリンク各種、他



※表記料金には、消費税、サービス料が含まれております。※お子さまバーベキュープランは小学生以下のお客さまが対象となります。※仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。※当社のレストラン等における食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。8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。※上記内容はリリース時点(5月11日)の情報であり、変更になる場合がございます。