

2017 年 6 月

特別なシーンで楽しむ 3 万円超のメニューを拡充

東京プリンスホテル

食材にこだわり、お席でシェフが焼きあげる ビアガーデンメニューを販売

【期 間】2017 年 6 月 8 日(木)～9 月 22 日(金)

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:石川学)は「ビアレストラン ガーデンアイランド」(前庭)で、夏季の「森の中のビアガーデン」を 2017 年 6 月 8 日(木)から 9 月 22 日(金)まで営業いたします。

「ビアレストラン ガーデンアイランド」は、総席数 600 席、480 席は屋外にあり、芝公園や隣接する増上寺の緑に囲まれた自然を感じるビアガーデンとして、納涼会を中心にビジネスやレジャーを目的としたお客さまに毎年ご好評いただいております。

今夏は記念日や自分へのご褒美といった特別なシーンでのご利用を図り、1 日 1 組 10 名さま限定で 1 名さま 3 万 2,500 円(税込)の高価格バーベキューメニューを新たに加えます。

今年から販売する「神戸ビーフ&伊勢海老(国産)プレミアムセット」は食材にこだわり、和牛の中でも流通量が少なく希少な「神戸ビーフ」、国産の伊勢海老のほか、蟹の王様と称されるタラバ蟹、鮑などの食材をご提供いたします。お料理はシェフがお席の横で焼きあげてご提供するほか、リゾートの雰囲気を感じるアジアンテイストの椅子やテーブルにて東京タワーを臨むことができる特別席(雨天時除く)で、お食事をゆったりとお楽しみいただけます。また「鉄板焼きバーベキューセット」、「和牛&伊勢海老(外国産)シーフードセット」はメニューに和牛の焼きしゃぶを取り入れるほか、焼きそばはお好みの味でお楽しみいただけるようお選びいただける 3 種類のソースをご用意いたしました。



「神戸ビーフ&伊勢海老(国産)プレミアムセット」イメージ



特別席 イメージ

◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ先
東京プリンスホテル マーケティング戦略 広報担当
TEL:03-5400-1180 FAX:03-5400-1174 <http://www.princehotels.co.jp/tokyo/>

東京プリンスホテル「森の中のビアガーデン」概要

都心のアクセス至便な立地でありながら、芝公園の緑に囲まれた自然と開放感を感じられるロケーションです。ディナータイムには新たに高価格メニューを1つ加え計6種類のセットメニューにて営業いたします。すべてのセットには飲み放題(2時間制)が含まれております。

【名 称】森の中のビアガーデン

【場 所】東京プリンスホテル「ビアレストラン ガーデンアイランド」(ホテル前庭)

【期 間】2017年6月8日(木)～9月22日(金)

【時 間】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 (ご予約制)

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

【席 数】600席 <屋外 480席/屋内 120席>

【セットメニュー】(一例)

■神戸ビーフ&伊勢海老 プレミアムセット 1名さま ¥32,500

<1日1組10名さま限定 ご利用日の5日前までの要予約>

カリフラワのブランマンジェと野菜入りのコンソメジュレにキャビアを添えた涼しげな前菜に続き、お客さまのご要望に合わせお席の横でシェフが食材を焼きあげます。

牛肉は「神戸ビーフ」のサーロインと、フィレ肉の2種類部位による食感や味のの違いをお楽しみいただくほか、国産の伊勢海老、タラバ蟹と鮑をご堪能いただけます。

前菜(シーフードのゼリー寄せ キャビアとともに)、ロメインレタスのシーザーサラダ生ハム飾り
神戸ビーフサーロイン 90g、神戸ビーフフィレ 60g、伊勢海老(国産)、鮑、タラバ蟹、パプリカ
ホワイトアスパラガス、アワビダケ、フルーツデザート

■和牛&伊勢海老(外国産)シーフードセット 1名さま ¥10,000

和牛サーロイン 180g、和牛もも肉(焼きしゃぶ)、伊勢海老(外国産)、米国産牛タン、帆立貝、
鳥賊串、ボイルズワイ蟹、エリンギ、パプリカ、茄子、とうもろこし、焼きそば(3種の選べるソース)、枝豆

■鉄板焼きバーベキューセット 1名さま ¥8,000

和牛もも肉(焼きしゃぶ)、オーストラリア産牛サーロイン 180g、豚肩ロース、海老、帆立貝、
鳥賊串、ボイルズワイ蟹、エリンギ、パプリカ、茄子、とうもろこし、焼きそば(3種の選べるソース)、枝豆

■レディースBBQセット「Summer Colorful BBQ」1名さま ¥6,000

カラフルな野菜をバランスよく取り入れた女性限定メニュー <1日50名さま限定>

女性ホテリエによる企画プロジェクトチーム「TOKYO HONEY PROJECT」

(トウキョウ ハニー プロジェクト) 考案の女子会向けメニュー。

抗酸化力、免疫力のアップなど、健康維持に効果が期待されている
ファイトケミカルを多く含むカラフルな野菜を取り入れたメニュー。

レディースプラン限定の特典付きでお楽しみいただけます。

2つのレディースプラン特典

1. 乾杯用ロゼスパークリングワイン 1杯付き
2. ノンアルコールカクテル 3種を飲み放題メニューに追加

前菜(カリフラワのムースと野菜のゼリー寄せ)、ジャーサラダ、米国産牛カルビ、豚肩ロース
米国産牛タン、海老、帆立貝、鳥賊串、グリルポテト、ズッキーニ、ブロッコリー、パプリカ、
チェリートマトオリーブオイル焼き、焼きそば(3種の選べるソース)、フルーツデザート

※上記の他にもセットメニュー、屋内パーティープラン、ア・ラ・カルトメニューをご用意しております。

※各料金には消費税が含まれております。※仕入れの状況により、食材、メニューに変更がある場合がございます。

※特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーがございましたら、あらかじめ係へお申し出ください。



鉄板焼きバーベキューセット イメージ



神戸牛&伊勢海老(国産) プレミアムセット
イメージ



和牛&伊勢海老(外国産)シーフードセット
イメージ



Summer Colorful BBQ イメージ

お客さまからのお問合せ・ご予約は 森の中のビアガーデン レストラン予約係TEL:03-3432-1140
予約受付時間(平日 10:00A.M.～6:00P.M.)