

東京駅などの夜景を臨む屋外テラスで楽しむビアガーデンプラン 丸ノ内ホテル「アーバンビアテラス 2020」を今年も開催

2020年9月30日(水)まで

株式会社丸ノ内ホテル（所在地：東京都千代田区丸の内 1-6-3、総支配人：江澤 秀之）では、2020年9月30日（水）までの期間限定で、8階フレンチレストラン「ポム・ダダン」屋外テラスにて、「アーバンビアテラス 2020」を開催しております。当企画は、開放的なホテルの屋外テラスでお楽しみいただけるビアガーデンプランとして、今年で4回目の開催となる人気のプランです。



「アーバンビアテラス 2020」イメージ

※ テーブルレイアウト、お料理の盛り付けは実際と異なります

■東京駅の夜景を見渡す開放的な屋外テラスで、ビールに合うこだわりのお料理の数々をどうぞ

こだわりのお料理は“冷えたビールと相性抜群の世界の料理”をテーマに、フムスやアジアンスラダ、ミートパイ、トルティーヤなど、世界五大大陸を代表するシェフおすすめのお料理を、プレートに個別に盛り付けてご提供いたします。会期中よりメインディッシュ2品のメニューを変更し、リピート利用のお客様にもお料理をお楽しみいただける内容にいたします。

■ますます充実した飲み放題のドリンク。ビールやカクテル、サワー、ワインなどで夏のテラスを満喫！

スタンダードコースでは、生ビール「アサヒスーパードライ」や瓶ビール「アサヒスーパードライザ・クール」、ビアカクテル、ワイン、カクテル、サワーなど、約40種のドリンクが飲み放題。ストロベリー、パッションフルーツ、グリーンアップル、ラムネ、コーラなどカラフルなサワーも登場します。

また、アップグレードコースでは、東京・隅田川のほとりで生まれた「東京第1号地ビール」から続くブランド「TOKYO 隅田川ブルーイング」の「パールエール」と不定期で「チェリールージュ」もしくは「琥珀の時間」を、今年もご用意します。東京駅の夜景を臨む開放的なテラスで、グラスを片手に、とびきりの時間をお楽しみください。

■「アーバンビアテラス 2020 (THE URBAN BEER TERRACE TOKYO 2020)」概要

- ・期 間 2020年9月30日（水）まで
- ・店 舗 8階フレンチレストラン「ポム・ダダン」屋外テラス ※原則、雨天中止となります。
- ・時 間 17:30～21:00 (L.O. 20:30) ※今後変更される場合があります。
- ・ご予約、お問い合わせ 03-3217-1117 (ポム・ダダン 直通)

【メニュー】

・スタンダードコース（2時間フリーフロー） 1名様 6,500円（サービス料・消費税込み）

＜料理内容＞

先出し／フムス／チーズ2種／アジアンスラダ／ミラノハム／
ミートパイ／トルティーヤ

※下記料理(メインディッシュ)は期間途中で内容を変更します。

- ・姫サザエのつぼ焼き／アンガス牛のステーキ（～7/31）
- ・ホタテ貝のカダイフ巻きフリット／ポークスペアリブの照り焼き（8/1～9/30）

アーバンビアテラスイメージ

（お料理は大皿から取り分ける必要がないように、
個別の盛り付けとなり、写真と異なります）



＜ドリンク内容＞

生ビール（「アサヒスーパードライ」/「アサヒスーパードライブラック」/「ハーフ&ハーフ（アサヒスーパードライ&ドライブラック）」）、瓶ビール（334ml）「アサヒスーパードライ ザ・クール」、ノンアルコールビール、ビアカクテル、カクテル、ワイン（赤・白）、サワー、果実酒、焼酎（麦・芋）、日本酒、ウイスキー、ソフトドリンク

・アップグレードコース（2時間フリーフロー） 1名様 7,500円（サービス料・消費税込み）

ビアテラスをさらに楽しみいただけるよう、アップグレードコースをご用意しております。スタンダードコースのお料理、ドリンクに加え、以下のドリンクが追加となります。

＜追加ドリンク内容＞

（スタンダードコースに加え）生ビール「TOKYO 隅田川ブルーイング（パールエール）」/「TOKYO 隅田川ブルーイング（チェリールージュまたは琥珀の時間 ※不定期入れ替え）」、スパークリングワイン、ウイスキー追加など



■丸ノ内ホテル「アーバンビアテラス」開催にあたっての、新型コロナウイルス感染症への取り組みについて
ビアテラスの開催にあたっては、「with コロナ時代」を念頭に、新型コロナウイルス感染予防・感染拡大防止のための対策を下記の通り講じてまいります（内容は、今後追加・変更される場合があります）。

- ・ご入館時に検温を実施しております。
- ・こまめな手指消毒が可能となるよう、ボム・ダダン入口及びテラス入口にアルコール消毒液を常設しております。
- ・フィジカルディスタンスを確保するため、通常より間隔を空けたテーブルレイアウトとしています。
- ・席数に制限があるため、入店最大人数を制限しております。また団体のご予約に関しては人数に制限を設けておりますので、ご利用にあたっては事前のご予約をお勧め致します。
- ・各テーブルにアルコールペーパーを設置しております。
- ・テーブル及びテーブル備品、座席はご利用毎にアルコール等による除菌対策（都度清掃）を行っております。
- ・サービススタッフはマスク・手袋を着用致します。一部のスタッフはフェイスシールドを着用致します。
- ・お料理は大皿から取り分ける必要がないように、個別に盛り付けてご提供します。

【丸ノ内ホテル】

【所在地】東京都千代田区丸の内1-6-3 [TEL] 03-3217-1111（代表）

<https://www.marunouchi-hotel.co.jp>

※写真は全てイメージです。※イベント内容は予告なく変更される場合がございます。

※天候、仕入れ状況の変化によりメニュー内容は予告なく変更される場合がございます。予めご了承ください。

＜報道関係様からのお問い合わせ先＞

株式会社丸ノ内ホテル 事業推進部 鈴木 崇利、木村 さやか TEL:03-3548-0181
〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-6-3 <https://www.marunouchi-hotel.co.jp>