

全天候型（屋外屋内席完備）ビアガーデン 食べ放題！飲み放題！時間制限なし！！ ビアガーデン「レンビアー」

レンブラントホテル東京町田（東京都町田市原町田3-2-9 総支配人田川祐介）では、毎年好評をいただいておりますビアガーデンを本年は6月16日（金）より営業開始いたします。

今年のテーマは、「アジアリゾート」。会場の装飾からお料理、お飲み物までアジアリゾート感でおもてなしいたします。本年は、深さ200mmのプールに水を張り水辺でのラグジュアリーなビアガーデンを演出。高層階とは思えない緑と水に囲まれた心地よい空間。屋外ガーデンでは星空が望め誰もがその魅力に引き込まれる非現実空間となっています。ハイネケンの0℃以下で味わう「ハイネケンエクストラコールド」をはじめ、ノンアルコール「フレイバーリキュール」をご用意。お好みのお飲み物に加えることでいつもの飲み物がオリジナルドリンクに変身！楽しさ無限大です。その他ワイン、カクテル、焼酎、サワー、ウイスキーなど女性にも優しいビアガーデンは、お好みのアルコールとフローズンサワーを合わせて新感覚のオリジナルカクテルを含む全80種類以上のお飲み物を堪能いただけます。こだわりの料理は、韓国ヤンニョム、ベトナムのスイートチリ、台湾の屋台から料理長の一品などアジア料理のほかビールに合う定番メニューも充実の品揃えです。食べ放題！飲み放題！時間制限なし！！の3時間！レンブラントのビアガーデンは今年も楽しさ満載です。



FOOD MENU

【冷製料理】

- ・アジアンスラダマルシェ
- ・鯉のカルパッチョ アジアンスタイル
- ・漬物、枝豆、本日の一品

【温製料理】

- ・イカゲソの唐揚げ
- ・揚げたてポテトパリエ コロケ&一口ポテト
- ・水餃子 トムヤムクン風
- ・本日のホットスナック（例：ピザほか）
- ・ヤンニョムチキン
- ・豚肉のアジアンビアガーデンスタイル
- ・ミーゴレン
- ・ジャンバラヤ
- ・ブルコギ風鉄板焼き

【デザート】

- ・各種デザート4種

【アジアンスライスコーナー】

- ・シラチャーソース・サンバルソース
- ・ブルダックソース・チリソース
- ・スイートチリソース・柑橘ハーブ等

DRINK MENU

- ・ハイネケンエクストラコールド
- ・キリン一番搾りスタウト（黒ビール）
- ・ワイン（赤・白）
- ・マルスウイスキー
- ・フローズンサワー
- ・日本酒（花の舞 日本刀 / 菊水 純米吟醸 四万十川）
- ・果樹酒（杏、苺、巨峰、さくらんぼ、グレープフルーツ、桃、柚子、柚子れもんはちみつ、ライチ、林檎）
- ・カクテル（ジトニック、スイートカシス、スクールドライバー、ソルティードッグ、ブルーハワイ、モスコミュール、モヒート、氷結レモン）
- ・リキュール（ソウルマッコリ、梅酒、ウオッカ、古越龍山銀龍、アセロラ、ゆず、うめ、ライチ）
- ・焼酎（泥亀（芋）/ 倉岳（芋）/ あらわざ桜島25°（芋）/ 鬼火 焼き芋焼酎（芋）/ 黒麹かめ仕込「黒甕」（芋）/ さつま黒若潮（芋）/ 無農薬自然麦（麦）/ 田苑（麦）/ 二階堂（麦）/ 隠し蔵貯蔵焼酎（麦）/ メロー小鶴（麦）水鏡無私（米）
- ・フレイバーシロップ（キウイ、グリーンアップル、ストロベリー、チェリー、バナナ、パッションフルーツ、パイナップル、ピーチ、ブルーベリー、マンゴー、ミックスベリー、柚子、ライチ、ラズベリー、ココナッツ、桃、カシス、ライチ、マイライム、マイレモン）
- ・ソフトドリンク（オレンジ、グレープフルーツ、アップル、トマト、ウーロン茶、緑茶、アイスコーヒー、ココ・コーラ、ジンジャーエール、トニックウォーター）
- ・炭酸

ビアガーデン「レンビアー」概要

- 営業日 | 2023年6月16日（金）～9月10日（日）祝日を除く月曜日定休
- 時間 | 18:00～21:00（L.O.20:30）最終入店19:30（土日祝は17:00より営業）
- 会場 | レンブラントホテル東京町田 7F ガーデン&テラス
- 料金 | 予約大人5,000円※予約なし当日大人5,500円 / ノンアルコール大人4,000円 / 中・高生3,000円 / 小学生2,000円 / 未就学児無料
- URL | https://rembrandt-group.com/machida/machida_banquet/beegarden_m

＜このリリースに関するお問合せ先＞

レンブラントホテル東京町田 広報マーケティング 柿澤 美枝
東京都町田市原町田3-2-9 TEL.042-724-3121 / FAX.042-724-4567
Email : mkt.machida@rembrandt-hotel.co.jp