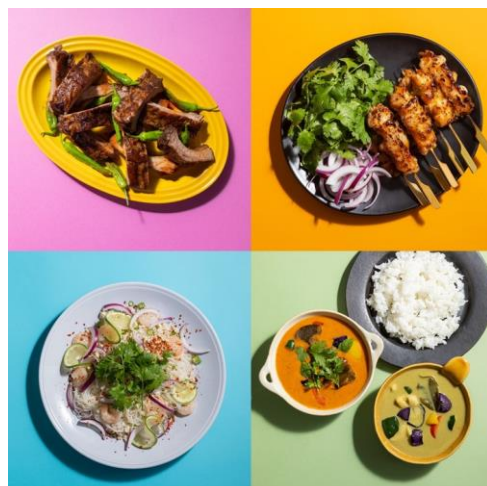


今年も暑い夏になりそう。  
ビアガーデンでクールなドリンクとホットでスパイシーなエスニック料理を。

2024年7月1日(月)オープン

## SOGO YOKOHAMA BEER GARDEN

そごう横浜店では、7月1日(月)～9月16日(月・祝)の期間、『SOGO YOKOHAMA BEER GARDEN』がオープンいたします。景色を一望できる開放的なロケーションでエスニック料理を堪能できる、夏らしいアクセントが効いたビアガーデン。国産ビール、海外ビールを飲み放題でご用意するほか、鎌倉ビールが楽しめるプランも。スパイシーバックリブや本格派のパッタイ、ホットフライドチキンなどのメニューをはじめ、色鮮やかな旬の野菜を使った冷菜を含め、約20種類の活気あふれるエスニック料理を提供いたします。



### ビアガーデン営業情報

- ・会期: 2024年7月1日(月)～9月16日(月・祝)【無休】
- ・会場: そごう横浜店 屋上
- ・営業時間: 午後4時～10時  
※最終入場時間は午後8時30分まで。  
※ラストオーダーは閉場の60分前まで。  
※天候などにより営業時間の変更または、休業となる場合がございます。
- ・座席数: 400席



### ご予約・お問い合わせ

#### WEB 直接予約

- ・携帯・スマートフォンの方は二次元バーコードから簡単アクセス →
  - ・パソコンの方はこちらを検索 → [そごう横浜店ビアガーデン](https://booking.ebica.jp/web/sv/plan_search/e014154401/31935)
- [https://booking.ebica.jp/web/sv/plan\\_search/e014154401/31935](https://booking.ebica.jp/web/sv/plan_search/e014154401/31935)



#### お電話でのお問い合わせ

- 予約受付: 045(755)7077 直通 [受付時間: 午後3時～8時]
- ※10名以上のご予約はお電話にて承ります。

※本リリースの画像はイメージ、価格はすべて税込です。

**シーンに合わせて選べるプラン** ※プラン一例

### エスニックタパス食べ放題／ドリンク飲み放題付き

#### ■スタンダードプラン

野菜料理から、肉料理、ごはんものなど、すべてのエスニック料理が食べ放題で、しっかりビアガーデンを楽しめる定番プラン。 ※鎌倉ビール除外

< 90分 >	大人: 4,500円
< 120分 >	大人: 5,000円
< 180分 >	大人: 5,500円

※それぞれ、鎌倉ビール飲み放題プランを  
プラス2,000円で追加できます。

### エスニックタパス食べ放題／鎌倉ビール飲み放題付き

#### ■スカイオーシャンビュープラン

海際で通常席よりもゆったり座れるラウンジ席予約プラン。  
雰囲気異なる大人の空間で優雅なお時間をお楽しみいただけます。  
<90分> 6,500円

### エスニックタパス食べ放題 シャンパーニュ／鎌倉ビール飲み放題付き

#### ■メゾンマムシャンパーニュプラン

1日4組限定。シャンパーニュのボトルが付いており、記念日や  
パーティーにも最適なプラン。特別感をお楽しみいただけます。  
<90分> 12,000円



### エスニックタパス食べ放題／ソフトドリンク飲み放題

#### ■お子さまメニューのご案内

- ・0歳～2歳以下: 無料
- ・未就学児(3～5歳以下): 500円 ★フライドポテト付き
- ・小学生(6歳～12歳以下): 1,500円 ★お子さまプレート付き(カレー、ウインナー、フライドポテト)

### メニュー

#### DRINK—お飲み物—

約20種類以上のドリンクが勢ぞろい。

サッポロ黒ラベルやコロナビール、夏にぴったりのオリジナルカクテルほか、各種ソフトドリンク、さまざまなシロップを使用したノンアルコールカクテルをお楽しみいただけます。

<一例>

#### ■季節の鎌倉ビール【単品】1,000円(写真左)



## FOOD—お料理—

今年もホットでスパイシーな約20種類のエスニック料理を全品buffeスタイルでお楽しみいただけます。

<一例> (写真左から)

### ・自家製オリジナルバックリブ

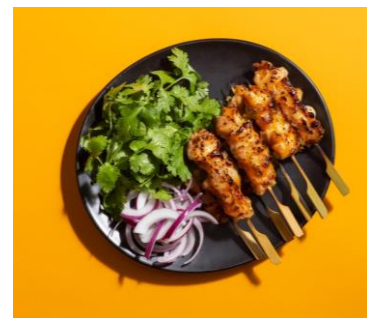
脂がのったスペアリブを丁寧に時間をかけて柔らかくなるまで加熱。  
クミン、コリアンダー、シナモン、チリなど複数のスパイスで香り付けしました。  
ビールとの相性も良い一品です。

### ・レモン香るホットフライドチキン

シンプルな唐揚げに、チリパウダー、レモンパウダーを絡め、仕上げに唐辛子オイルを。  
ピリッと感が楽しめます。

### ・オリエンタル風サテ(串焼き)

インドネシアで食べられている焼き鳥。こんがり炭火が香る焼き鳥にピーナッツソースを合わせることで  
甘じょっぱい味付けに仕上げました。甘味と塩つけが癖になりビールが進む一品です。



(写真左から)

### ・蒸し鶏スイートチリソース

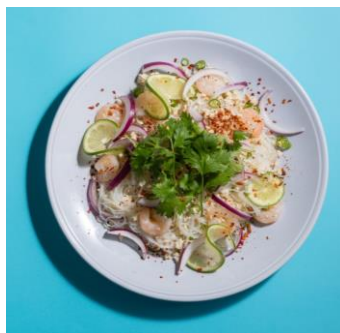
柔らかく蒸した鶏肉と野菜でさっぱりな仕上がりに。  
甘辛いチリソースと香草がアクセントとなり本格的な味わいが食欲を誘います。

### ・シーフード春雨サラダ

エビと春雨、たっぷりの野菜に、辛くて甘酸っぱいたれがからんだ、香り高いタイ料理。

### ・グリーンカレー

スパイスの辛味とココナッツミルクのまろやかさがクセになるタイ料理。



## そのほかのメニュー

そのほか、多彩なメニューをご用意しています。