

報道機関各位
プレスリリース2015年4月8日
株式会社阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル
NO-15-001

今年はずっとビアキャンプ！ライブ感あふれるお料理も 阪急トップビアガーデン、オープン！

2015年5月1日（金）より阪急ターミナルビル屋上にて

本年8月8日、開業51周年を迎える大阪新阪急ホテル(大阪市北区芝田一丁目1-35 総支配人：葉 英福)では昨夏「都会でのアウトドア」をコンセプトにリニューアルした「阪急トップビアガーデン」を2015年5月1日（金）より開店いたします。本年は、店舗コンセプトをより引きだてるべく、ライブ感あふれるお料理や豊富なドリンクのほか、期間限定イベントや月毎に変わるメニューもご用意いたします。



本日も料理（全30種）・ドリンク（全46種）が時間無制限・食べ飲み放題！



巨大バーナーで炙るスモークライブ！

【期 間】2015年5月1日（金）～9月30日（水）

【テ ー マ】「今年はずっと！BEER CAMP（ビアキャンプ）」

【料 金】大人4,000円、お子様（4歳～小学生）2,200円 ※いずれも消費税込
スタンディングゾーン2,500円～（5月限定）

【場 所】阪急ターミナルビル屋上「阪急トップビアガーデン」

【ご予約・お問い合わせ】06-6375-1780（ビアガーデン直通）

※その他詳細は、大阪新阪急ホテル「ビアガーデン HP」よりご覧ください。

URL：<http://www.hankyu-hotel.com/hotel/osakashh/restaurant/25kXee9SE4/index.html>

この件のお問い合わせは

大阪新阪急ホテル 広報担当／筒井 愛美・田村 泰之・福田 美穂

TEL (06) 6373-9262 FAX (06) 6372-2601

メールアドレス m-tsutsui@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております

↓↓メニュー・ドリンクの詳細は次ページにございます↓↓

◆詳細資料 阪急トップビアガーデンメニュー・ドリンク◆

➤ 料理メニュー例 (全 30 種類)



豪快！ライブメニュー ・自家製薫製・スモークバーナー焼き 夏野菜添え (写真前頁①)

サーモンやポーク、夏野菜をスモークボックスで燻し、巨大バーナーで炙ります。
オニオンベースのあっさりビネガーソースで味わいます。

<月毎に変わります>5月：サーモン&ポーク 6~8月：チキン&ポーク 9月：秋刀魚&ポーク

出来たてメニュー ・炙りソーセージのホットドック／・タンドリーチキンカレー (写真②③)

目の前で焼きあげるソーセージはホットドックに、タンドリーチキンはたっぷり野菜が入ったカレーライスにしてご提供します。

タイムサービスメニュー

・<5月・火曜日限定>シュラスコ風 ローストビーフ (写真④)

大きな赤身肉の塊をシュラスコ風に切り出します。ガーリックソースで味わう限定メニュー。

・大きな鍋で作る！パスタパエリア (写真⑤)

ご飯の代わりにショートパスタで仕上げた、シーフードと夏野菜入りの変わりパエリア。

サラダコーナーも充実 ・6種のデリ風サラダ (写真⑥)

トロピカルシュリンプサラダやチキンと茸のサラダ、オイルサーデンと魚マリネ、カポナータなど。

ライブデザート <新登場>フレンチバウムクーヘン

フレンチトーストのように、卵液で浸したバウムクーヘンを
フランベの演出とともに焼きあげる、ハイブリットスイーツ!?!の登場。



カラメルソースをかけて

➤ ドリンクメニュー例 (全 46 種類)

新商品 <3/24 発売>サントリー ラドラー

スッキリ甘いレモン風味のビアスタイル。ビールテイストな飲みごたえで
ビール好きはもちろん苦手な女性にも。

ラインナップ ※下線は、本年初導入の商品

- ・ビール (4種) ・日本酒・焼酎 (麦/芋) ・角ハイボール・酎ハイ
- ・ワイン (赤/白/ロゼ/サングリア) ・果実酒 (梅酒/杏露酒/ライチ酒/林檎酒)
- ・カクテル (スミノフレモネード/カシスソーダ/カイピリーニャ/モヒート)
- ・フローズン (マリブ) ・ハードシードル・ソフトドリンクなど

