



HYATT
REGENCY

NEWS RELEASE

報道関係各位

2016年7月14日

夏のビアプランは台湾のクラフトビール付き！ 16時からスタートするフリーフロー

チンスーサンマイ “「金色三麦」付きビアプラン”

ハイアット リージェンシー 東京(所在地:東京都新宿区西新宿 2-7-2、総支配人:高沢朝美)の「カフェ」では、暑気払いにもピッタリのワンランク上のフリーフローをお楽しみいただける“^{チンスーサンマイ}「金色三麦」付きビアプラン”を、9月下旬までご提供いたします。



「カフェ」店内



「金色三麦」



「金色三麦」付きビアプラン イメージ

3種類のドラフトビールをはじめ、豊富な種類のフリードリンクと季節ごとの料理がセットになった「カフェ」の人気メニュー「ビアプラン」。

ビールの季節本番、夏限定で登場するのはドイツの伝統的な醸造技術で作られ、日本ではめったに味わうことのできない台湾のクラフトビール「金色三麦」付きのプランです。「金色三麦」は、お洒落なラベルと再封可能な可動ストッパー付きの1Lボトルというユニークなデザイン、その繊細な香りと味わいで、今や世界中から称賛され数々の賞に輝く“アートビール”。日本で開催されるビアフェスでも常に人気を集めています。

1年のうち4週間しか採れない貴重な台湾産「龍眼」の蜂蜜を使用した人気No.1のハニーラガー、まろやかさと爽快感を併せ持ち、澄んだ麦芽とホップの美しい余韻の大麦芽ラガー、チョコレート麦芽を使用し柔らかなキャラメル香と奥深いスモーク香、そしてコーヒーのようなほのかな苦味が特徴のダークラガーの3種に加えて、新商品のヴァイツェンの4種からチョイスしていただき、1Lボトルを2~4名様でシェアしてお楽しみいただけます。

料理は暑い季節にぴったりのアジアンテイストの4品。人気沸騰中のパクチーのサラダを添えたズワイ蟹のテリーヌや、スイートチリソースでお召しあがりいただく揚げ春巻き、シンガポール風に仕上げた「ソフトシェルクラブのブラックペッパーソース」など、ビールとの相性も抜群のメニューをご用意いたします。

ビアプランはサマータイムに合わせ、16時からご利用いただけますので、会社帰りにもお気軽にご利用いただけます。

例年よりも暑さが厳しくなるといわれている今年、快適で心地よいホテルの空間で、職場の仲間や親しい友人同士で冷たいビールを楽しみながら、夏の暑さを吹き飛ばしてはいかがでしょうか。

“「金色三麦」付きビアプラン” 概要

【期 間】 2016年9月22日(木・祝日)まで

【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)

【提供時間】 16:00～21:00

(ご利用時間は2時間を基本とします。)

【料 金】 ¥6,600 *料金はサービス料、消費税が含まれたお支払い金額です。

【内 容】 金色三麦(1Lボトル)を2～4名様につき1本提供。

料 理

ズワイ蟹のテリーヌ パクチーサラダ添え

有頭海老と野菜の揚げ春巻き スイートチリソース添え

ソフトシェルクラブのブラックペッパーソース

辛味肉味噌と野菜のヌードル タイライス付き

フリードリンク

キリン一番搾り、キリン一番搾りスタウト、白・赤ワイン、カクテル、ウイスキー、焼酎、

スムージー、ソフトドリンク

*2名様より承ります。

*「金色三麦」は、ホテル内の各レストランにて単品でもご提供しています。1本/1L ¥3,600(4,277)

* ()内はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。

* ハニーラガーは日本の法令上、発泡酒に分類されます。

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 「カフェ」まで
T 03 3348 1234(代表)

<カフェ>

オープンキッチンから流れる香り、音、そしてシェフたちの動きがお客様の五感を刺激します。イタリアンテイストの多彩な料理とデザート、そしてワインやカクテルを揃え、朝食からミッドナイトまで“オールデイダイニング”としてお楽しみいただけます。

* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先

ハイアット リージェンシー 東京
160-0023 東京都新宿区西新宿 2-7-2
マーケティング部 野崎、近藤
T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通)
tokyo.regency.hyatt.jp