



HYATT  
REGENCY

NEWS RELEASE

報道関係各位

2016年12月22日

## 人気のクラフトビール「よなよなエール」をフリーフローで！ 信州の食材・調味料とともに味わう！ “よなよなビアプラン”

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、株式会社ヤッホーブルーイングの代表的な銘柄であり、日本のクラフトビールの先駆け的な存在としてビール好きはもちろん、女性にも大人気の「よなよなエール」をフリーフローでお楽しみいただける「よなよなビアプラン」を、2017年1月5日(木)より2月28日(火)までご提供いたします。



上:「カフェ」店内  
下:ウインター カジュアル ビアプラン イメージ

よなよなビアプラン イメージ

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」。冬の限定メニューでは、日本のクラフトビールの先駆け、株式会社ヤッホーブルーイングの代表的な銘柄「よなよなエール」をご用意しました。今や全国区の人気を誇る「よなよなエール」は、つややかな琥珀色、厳選されたアロマホップ「カスケード」が織りなす、柑橘類を思わせる華やかでふくよかな香りが特徴です。

料理はビールの味を引き立てる、洋食料理長 大谷勇のアイデア光るメニュー4品をご用意します。「野沢菜とシーフードのサラダ」は、冬の魚介類のおいしさをさらに引き立てる「よなよなエール」の醸造地である長野県の特産品、野沢菜をビネガーとともにドレッシングに仕立てたサラダです。また、「イベリコ豚のブランシャ焼 炙り信州味噌ソース 柚子風味」は、炙った信州味噌の香ばしい風味で、ビールがさらにすすむ逸品です。

また、2種類のドラフトビール、ワイン、カクテルなどのフリードリンクと、ビールに合う料理を組み合わせた「ウインター カジュアル ビアプラン」も同時期に提供します。

新年会はもちろん、外の寒さを逃れ、快適で心地よいホテルの空間で、職場のお仲間や親しいご友人同士でビールを楽しみながら、暖かな冬のひとときをお楽しみください。

## 「よなよなビアプラン」概要

---

- 【期 間】 2017年1月5日(木)～2月28日(火)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】 ¥6,000 \*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】 料 理 アミューズ  
野沢菜とシーフードのサラダ  
カレー風味のカルツォーネ  
イベリコ豚のプランシャ焼 炙り信州味噌ソース 柚子風味  
フリードリンク ドラフトビール3種(よなよなエール、キリン一番搾り、キリン一番搾りスタウト)  
白・赤・ロゼワイン、カクテル、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク

## 「ウインター カジュアル ビアプラン」概要

---

- 【期 間】 2017年1月5日(木)～2月28日(火)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】 ¥5,500 \*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】 料 理 海老、ホタテ、烏賊のフリット ポルチーニ茸塩添え  
カレー風味のカルツォーネ  
イベリコ豚のプランシャ焼 炙り信州味噌ソース 柚子風味  
フリードリンク ドラフトビール2種(キリン一番搾り、キリン一番搾りスタウト)  
白・赤・ロゼワイン、カクテル、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク

\* 両プランとも2名様より承ります。

【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)

\* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。

### <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。

## 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