



Linking Smiles

NEWS RELEASE

hotel nikko tokyo

2014年8月1日
ホテル日航東京

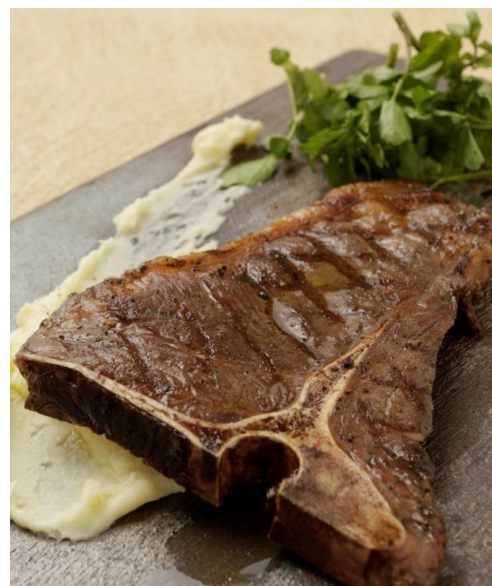
～ホテル日航東京 夏のシーズナルテーマ「Seaside Paradise」～
ホテルで立ち食いステーキ?! 暑い夏こそ、お酒とお肉!
オダイバ ビーチ バー
「ODAIBA BEACH BAR」夏季限定オープン

2014年7月1日(火)～8月31日(日)

<http://www.hnt.co.jp/archives/10325>

■土曜日には JAZZ ライブも! 夜景輝く屋外バーで、ワイルドに乾杯

ホテル日航東京(東京都港区台場 総支配人:本中野 真)は、海辺のリゾートに広がる“楽園の夏”をテーマに、シーズナルフェア「Seaside Paradise(シーサイド パラダイス)」を2014年7月1日(火)から8月31日(日)まで開催します。これに連動して、昨年初めて登場したシーサイドバー「ODAIBA BEACH BAR(オダイバ ビーチ バー)」が営業中です。



「ODAIBA BEACH BAR」は、都心に夜景が一望できる海辺のデッキエリアに夏季限定で登場するビーチバーです。世界 No.1 ラムブランド「バカルディ」(※1)をベースに、夏の定番カクテル<バカルディ モヒート>やバカルディ発祥の地“キューバ”を代表するカクテル<バカルディ キューバ リブレ>、トロピカルカクテルの代名詞である<バカルディ ピニャ コラーダ>といった夏の定番カクテルを、東京湾の煌めく夜景を眺めながらご堪能いただけます。

さらに、今年はスタミナたっぷりのワイルドな肉料理が新登場しており、サーロインとフィレの2種類の肉の味が一度に愉しめる<T ボーンステーキ(500g)>や、こんがり炭火で炙るとなお美味しいやわらか仕上げの特製スペアリブ、パリッとジューシーな定番アイテムの粗挽きソーセージなど、暑い夏の夜の気分を盛り上げる肉メニューが充実しています。

天気がよい日のマジックアワーは、オレンジやピンク色に染まる夕焼けからレインボーブリッジや東京タワーが点灯する日没まで、刻々と空色が変わっていく様子は息をのむ美しさです。リゾートの雰囲気満点のロケーションで、東京にいることを忘れてしまうようなのんびりした時間をお過ごしください。

■シーサイドバー「ODAIBA BEACH BAR」概要

期 間 : 2014年7月1日(火)から8月31日(日)

時 間 : 17:00～22:00(L.O.)

メニュー :

<ドリンク>

バカルディ モヒート 900円

バカルディ マンゴー モヒート 1,000円



バカルディ キューバ リブレ 900 円
バカルディ フローズン ダイキリ 1,000 円
バカルディ ピニャコラーダ 900 円
マルティニーニ ロワイヤル 900 円

<フード>

T ボーンステーキ (500g) 5,000 円

スペアリブ 2 本 1,500 円

粗挽きソーセージ 1 本 1,500 円

クレソンサラダ 800 円

※料金は、すべて消費税・サービス料込。

※屋外席の為、天候によりご案内出来ない場合がございます。

協賛・協力： サッポロビール株式会社、バカルディ ジャパン株式会社

お問合せ： レストラン総合受付 Tel:03-5500-5580(9:00~22:00)



<ODAIBA BEACH BAR イメージ>

【バカルディラムについて】

コウモリのマークをロゴに使用したスピリッツ、バカルディはバーテンダーから絶大な信頼を得ている世界 No.1 ラムです。19 世紀後半の創立以来、そのスムーズなフレーバーが愛されモヒート、キューバ リブレ、ダイキリなど様々なトロピカルカクテルの誕生に寄与してきました。品質にこだわるバカルディラムは、現在では世界中でラムのスタンダードとなっています。

■ホテル日航東京

名 称： ホテル日航東京

代 表 者： 総支配人 本中野 真

所 在 地： 〒135-8625 東京都港区台場1-9-1

Tel (03)5500-5500(代表)

客 室 数： 453室 (全室バルコニー付)

ア ク セ ス： 新交通“ゆりかもめ”「台場」駅 直結。

