

～ DJイベント、音楽ライブが楽しめるビーチハウス ～
『BLUE WINDY ZONE』が鎌倉・由比ガ浜にオープン！！
期間限定：2011年7月1日(金)～2011年8月31日(水)

エイジアキッチン株式会社(本社：東京 代表：吉崎英司 以下：エイジアキッチン)は、
神奈川県鎌倉市由比ガ浜の成人限定ビーチハウス「BLUE WINDY ZONE」を、
2011年7月1日(金)から8月31日(水)まで営業いたします。

DJイベントや音楽ライブを中心としたステージ・パフォーマンスが日々展開されている
新しいビーチハウスをお楽しみいただくことを目指します。

ビーチならではの開放感と音楽が織り成す躍動感をお楽しみいただけるよう
常設ステージに設けられた特設DJブースでは、BLUE WINDY ZONE専属のレジデントDJが日々DJプレイを行います。

さらに7月中旬から8月中旬の週末を中心に、
都内の有名クラブ等によるイベントや人気ミュージシャンによるスペシャルライブも予定しております。

カフェ、レストラン、バーの要素を取り揃えたオールデイダイニングのスタイルを採用し、
オリジナルフードやドリンクはじめ、飲食メニューにおいても例年以上の充実を図っております。

開放的で躍動感に溢れる空間で、吹き抜ける風が心地良いカウンター席や、
ステージパフォーマンスをお楽しみいただけるよう
みなさまのご来場を心よりお待ちしております。

エイジアキッチン株式会社
吉崎 英司

記



BLUE WINDY ZONE

店舗名称：BLUE WINDY ZONE (ブルー・ウインディー・ゾーン)

協賛：マイルドセブン

実施期間：2011年7月1日(金)～2011年8月31日(水)

住所：神奈川県鎌倉市由比ガ浜海浜公園交差点下

営業時間：9:00～21:00 ※日によって異なる場合があります。

【7/1～7/15・8/22～8/31】平日：10:00～20:00 / 土日：9:00～21:00

【7/16～8/21】平日：9:00～21:00 / 土日・祝日：8:00～22:00

◎入場無料

◎施設(ロッカー・シャワー)利用料金 1,500円(税込)

◎施設利用時間 9:00～17:00

※一部エリアを除き、成人限定となります。(未成年の方は入場できません)



<お問い合わせ先>

株式会社フィートプロモーション TEL 03-5770-3838 FAX 03-5770-3837
7月1日以降は、店舗へ直接ご連絡ください。BLUE WINDY ZONE TEL & FAX 0467-50-0451
担当：長谷川

【イベントスケジュール】

7/17(日): MILD SEVEN×Men's JOKER MJ BEACH PARTY 2011@BLUE WINDY ZONE
※入場無料

7/18(月・祝): MILD SEVEN presents MAD Ollie 2011@BLUE WINDY ZONE ※入場無料

7/23(土)24(日): WARP ISLAND' 11 at BLUE WINDY ZONE powered by MILD SEVEN ※入場無料

7/25(月)～7/31(日): 「BLUE WINDY ZONE × M-ON!」WEEK powered by MILD SEVEN
※入場無料

8/7(日): BLUE WINDY NIGHT@BLUE WINDY ZONE by camelot

8/13(土): BLUE BEAT SUMMER SPECIAL by BLUE WINDY ZONE ※入場無料

8/14(日): BLUE WINDY NIGHT@BLUE WINDY ZONE by VUENOS

8/16(火): BLUE WINDY NIGHT@BLUE WINDY ZONE by clubasia

8/21(日): BLUE WINDY NIGHT@BLUE WINDY ZONE by ageHa

※イベントスケジュールは変更になる場合がございます。

【レジデントDJ 紹介】

特設DJブースでは、専属のレジデントDJがみなさまをお出迎え致します。
ビーチならではの開放感と音楽が織り成す躍動感をお楽しみください。

DJ HAYATO
a.k.a Kaminari



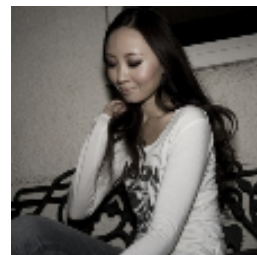
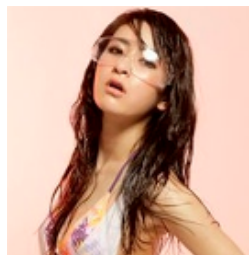
DJ SUMIRE



DJ 五十嵐 恭雄



DJ AN-CHOR & DJ YASUKA (DJ Byron BayB)



※各DJの出演日は不定期となります。

【BLUE WINDY ZONE メニュー】

カフェ、レストラン、バーの要素を取り揃えたオールデイダイニングのスタイルを採用。

気軽に飲食を楽しめる空間(質・量・価格)を醸成。

スタイル・素材・ソースにこだわった豊富なメニューラインナップ

Tapas

エビのフリット ぷりぷりのエビを特製ソースで	600 yen
コヤライカのフリット 特製タルタルソースでお召し上がりください	600 yen
ホタテのフリット ホタテにカラシを挟んで軽く揚げました	800 yen
ネギのアヒージョ 色々なネギ達のアツアツオリーブオイル煮	500 yen
有頭エビのアヒージョ 甘エビを丸ごと使ったニンニクオリーブオイル煮	600 yen
マッシュルームのアヒージョ マッシュルームのニンニクオリーブオイル煮	500 yen
エビ・アボガド・燻製チーズのグリル	700 yen
ピンチョスステーキ おつまみサイズにカットしたステーキ	700 yen
ラタトゥイユ 温卵のせ 鶏煮・三浦野菜のトマト煮 ~温卵をのせて~	700 yen
貝のワイン蒸し 本日の貝類をワイン蒸し	1,000 yen



Meat/Seafood

スベアリップ 特製スパイスで香ばしく焼き上げました。	1,200 yen
若鶏のダブルグリル 柔らかくジューシーな軍鶏のヒナ鶏	1,400 yen
国産牛の300g サーロインステーキ 霜降り国産牛をビックサイズで贅沢に	2,800 yen
穴子と茄子のミルフィーユ 揚げたアナゴとナスをバルサミコソースで	1,200 yen
燻製あゆのアクアパッツァ 斬新! スモークしたあゆのアクアパッツァ	800 yen

他



Lunch

鎌倉野菜とシーフードのトマトカレー トマトと共にじっくり煮込んだこだわり炊飯カレー	1,000 yen
ビーフボウル ボリューム満点。お肉 DON!	1,000 yen



Rizotto/Pasta/Pizza

限定バリエア ※2人前~ スペイン料理の定番! 海の幸をふんだんに使ったバリエア	1,500 yen
シーフードリゾット 魚介たっぷりトマトソースリゾット	1,500 yen
トマトの冷製 カッペリーニ/ジュノペゼ/トマトソース	1,100 yen
エビのトマトクリーム エビ/マッシュルーム/トマトクリームソース	1,200 yen
マルゲリータ モッツアレッタ/バジル/トマト	1,500 yen

他



Salade/Soup/Dessert

バーニャカウダ 鶏煮・三浦野菜をオリジナルバーニャカウダソースで	800 yen
シーザーサラダ ロメインレタスを特製シーザードレッシングで	800 yen
ブイヤベース ※2人前~ 魚介をふんだんに使った旨味たっぷり南仏スープ	1,500 yen
ブランマンジェ	500 yen

他



B.W.Z ORIGINAL COCKTAIL

BLUE WINDY ZONE 200yen



※記載内容は一例です。
※メニュー内容・金額は変更となる場合がございます。

【エイジアキッチン株式会社】

会社概要

会 社 名 エイジアキッチン株式会社 <http://www.asia-kitchen.co.jp/>
 代 表 者 代表取締役 吉崎英司
 所 在 地 〒150-0002東京都渋谷区渋谷3-1-8オーベル渋谷4F
 TEL&FAX 03-5469-9988
 業 務 内 容 居酒屋、レストラン、バーの経営
 飲食店の経営コンサルタント・プロデュース

経営店舗

	<p>■「成ル」(ナル)</p> <p>(1999年1月開店) 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷3-20-18 天安館ビル2F TEL 03-3406-7337</p>	
	<p>■「巖」(イワオ)</p> <p>(2000年7月開店) 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂2-23-2 TEL 03-3461-1800</p>	
	<p>■「三茶氣」(サンチャキ)</p> <p>(2003年3月開店) 〒154-0024 東京都世田谷区 三軒茶屋2-14-21 三茶氣ビル1F,2F TEL 03-5779-3338</p>	
	<p>■「三汁伍番」 (サンジュウゴパン)</p> <p>(2006年3月開店) 〒154-0024 東京都世田谷区三軒茶屋 1-35-4ファインローズ1F TEL 03-3412-3533</p>	