

本格コリアンBBQとクラフトビールで夏を満喫！！ 「食堂BAR カスミガセキ」にビアホール誕生 5月10日（木）スタート



5月10日（木）より東京 霞が関にあるコリアン・ダイニング『食堂BAR カスミガセキ』にて、夏季限定「カスミガセキ・ビアホール」を開催します。
人気のチーズタッカルビコースや定番のサムギョプサルをはじめ牛・豚・鶏の3種のお肉が味わえるコリアンBBQコースが新しく登場。さらにドリンクは生マッコリやスパークリングワインに加え、4種のクラフトビールが飲み比べできる“タップマルシェ”を導入し、飲み放題メニューもバージョンアップ。
風が心地よく感じる開放的なテラス席で、料理も飲み物もバージョンアップしたカスミガセキのビアホールをお楽しみください。

厳選3種のコリアンBBQ コース 新登場



厳選した3種のお肉が楽しめるイチオシのコース
お一人様 5,000円[飲み放題付] / 2名様より

【厳選3種のコリアンBBQ】

US牛ハラミ / 岩手県 八幡平ポーク / 鶏もも肉

【サイドメニュー】

焼き野菜、キムチ盛り合せ、チョレギサラダ
ニラチヂミ、韓国海苔のフライドポテト（他）

個性豊かなクラフトビールを飲み比べ



多彩な味わいを生むクラフトビールが飲み放題！

タップマルシェを導入し、醸造家がこだわった
クラフトビールを飲み放題でお楽しみ頂けます。

COURSE



岩手県「八幡平ポーク」

サムギョプサルコース 4,500円 / 2h飲み放題込み

柔らかく甘味が強いブランド豚を包み野菜と薬味に巻いてお召し上がりください。

※プラス1000円でお肉食べ放題

チーズタッカルビコース 4,500円 / 2h飲み放題込み

鶏肉と野菜をピリ辛タレと濃厚なチーズに絡めてどうぞ。

サイドメニューはいずれのコースにも付きます。
キムチ盛り合せ、枝豆、チョレギサラダ、ニラチヂミ、韓国海苔のフライドポテト、シャーベット

FREE DRINK

ビールはもちろん、生マッコリやビタミン豊富なフルーツビネガーのソーダ割りなど、バリエーション豊富にご用意しています。また、プラス500円でクラフトビールやスパークリングワインが飲み放題にラインナップ。グレードアップした充実のラインナップをお楽しみください。



※画像はイメージです。※価格は全て税込価格です。

店舗概要

店舗名 食堂BAR カスミガセキ
開催期間 5月10日(木)～9月28日(金)
住所 東京都千代田区霞が関3-2-6
東京倶楽部ビルディング霞ダイニング2F
TEL 03-3501-0877
営業時間 平日:17:00～23:00 (土日祝は定休日)
店舗サイト <http://www.kasumigaseki-dining.com/>



＜本件に関するお問い合わせ先＞
株式会社ゼットン 広報 篠田／荒内(あらうち)
東京都港区芝4-1-23 三田NNビル7階 Tel:03-6865-1460 Fax:03-6865-1461
Mail: t_shinoda@zetton.co.jp / t_arauchi@zetton.co.jp