

クラフトビールとメキシカンを楽しむ夏のビアガーデン  
「BEER & TACOS GARDEN PARTY」が期間限定で登場

- Brooklyn Breweryの数量限定クラフトビール飲み放題やオリジナルTシャツ制作のワークショップも開催 -



株式会社ベイクルーズ（本社：東京都渋谷区、取締役社長：古峯 正佳）が運営する「Journal Standard DINING（ジャーナルスタンダードダイニング）」は、夏季限定ビアガーデンプラン「BEER & TACOS GARDEN PARTY」を開催いたします。Brooklyn Breweryの数量限定クラフトビール4種を含むフリーフローをはじめ、薪火焼き野菜を使用した自家製タコスやメキシコをテーマにした料理、シグネチャーの「最高のJ.S. バーガー」を味わえる全3種類のコースをご用意。さらに、オリジナルコラボデザインTシャツが制作できる体験プランや、オリジナルモクテルもラインナップ。開放的な都会のテラスでクラフトビールと料理、人が集う時間を自由に楽しむ、Journal Standard DININGならではの夏のビアガーデンパーティーを提案します。

## ■薪焼き野菜を使用した自家製タコスや「最高のJ.S. バーガー」が楽しめる3つのコース

薪火で香ばしく焼き上げた野菜を使ったフムスや自家製タコスを中心に、メキシコをテーマにした料理を楽しむ3種類のビアガーデンプランをご用意しました。

気軽に楽しめる「カジュアルコース」、メキシカンサラダやソーセージ盛り合わせを味わえる「スタンダードコース」、ガーリックピネガーチキンとJournal Standard DININGの人気メニュー「最高のJ.S. バーガー」を堪能できる「プレミアムコース」まで、シーンに合わせてお選びいただけます。スパイスフライドチキンやパクチーフライドポテトなど、クラフトビールとの相性を考えたメニューを揃え、夏のガーデンパーティーを彩ります。

さらに、7月9日（水）までは各コース500円OFFでご利用いただける期間限定キャンペーンも実施します。

## ■Brooklyn Breweryの数量限定クラフトビール4種が飲み放題

「BEER & TACOS GARDEN PARTY」では、Brooklyn Breweryのクラフトビール4種をフリーフローで用意。定番の「ブルックリンラガー」をはじめ、「ブルックリンディフェンダーIPA」・「ブルックリンバルブアートヘイジーIPA」・「ザ・ストーンウォールインIPA」（※）・「ブルックリンサマーエール」（※）といったこの夏だけのラインアップをお楽しみいただけます。

さらに、テキーラベースのカクテルやクラフトレモンサワー、J.S.ブレンドティーハイなどのアルコールドリンクに加え、ヴァージンモヒートやツインシトラス、クラフトレモネードなどのオリジナルモクテルもラインアップ。シーンや気分に合わせてお楽しみいただけます。

※数量限定のため、在庫無くなり次第終了となります。

ザ・ストーンウォールインIPA：[THE STONEWALL INN IPA | BEERS | Brooklyn Brewery](#)

ブルックリンサマーエール：[BROOKLYN SUMMER ALE | BEERS | Brooklyn Brewery](#)

## ■Brooklyn Brewery × Journal Standard DINING オリジナルTシャツをその場で制作

スタンダードコース・プレミアムコースでは、Brooklyn Brewery × Journal Standard DININGのオリジナルロゴをシルクスクリーンでプリントできるワークショップ付きプランをご用意しました。

ボディは白のTシャツを使用し、お好きなインクカラーを選んで、自分だけの一着を制作。食事やクラフトビールを楽しむだけでなく、夏の思い出を形に残せる特別な体験をお届けします。

## ■平日月～木曜限定、17:30から気軽に楽しめるスタンディングスペースもオープン

さらに、1階では平日月～木曜日の17:30より、気軽に立ち寄れるスタンディングスペースを営業。

仕事帰りや待ち合わせの一杯に、Brooklyn Breweryのクラフトビールやオリジナルドリンクをカジュアルにお楽しみいただけます。テラス席でゆったりと過ごすビアガーデンと、ラフに一杯を楽しむスタンディングスタイル。その日の気分やシーンに合わせて、Journal Standard DININGならではの夏のひとときをご提案します。

※スタンディングスペースは店舗の混雑状況により実施いたします。



Press Release

■コース詳細 ※すべてのコースにBrooklyn Breweryの数量限定クラフトビール4種を含むフリーフローをご用意しています。



**Casual Course 5,480円 (税込)**  
※7月9日 (水) までの期間限定 4,980円 (税込)

気軽にクラフトビールとメキシカンを楽しみたい方におすすめのスタンダードプラン。  
農園野菜のグリーンサラダ/薪焼き野菜のフムス/スパイスフライドチキン/パクチーフライドポテト/薪焼き野菜を使用した自家製タコス (3P) /レモンソルベ

※本コースの提供は7月9日 (水) までとなります。



**Standard Course 6,480円 (税込)**  
※7月9日 (水) までの期間限定 5,980円 (税込)

グリルチキンやアボカドを使用したメキシカンサラダなど、バランスよく楽しめる人気コース。  
メキシカンサラダ (グリルチキン、アボカド、目玉焼き) /薪焼き野菜のフムス/薪焼き野菜を使用した自家製タコス (3P) /パクチーフライドポテト/ソーセージ盛り合わせ/レモンソルベ

※オリジナルシルクスクリーンTシャツワークショップ付きプラン：7,980円 (税込)



**Premium Course 7,480円 (税込)**  
※7月9日 (水) までの期間限定 6,980円 (税込)

Journal Standard DININGの人気メニュー「最高のJ.S.バーガー」を含む、ボリューム満点のプレミアムプラン。  
農園野菜のグリーンサラダ/薪焼き野菜のフムス/薪焼き野菜を使用した自家製タコス (2P) /パクチーフライドポテト/ガーリックピネガーチキン (丸鶏) /最高のJ.S.バーガー/レモンソルベ

※オリジナルシルクスクリーンTシャツワークショップ付きプラン：8,980円 (税込)

〈コース内容詳細〉

- ・ Casual Course 5,480円 (税込) ※7月9日 (水) まで 4,980円 (税込) ※7月9日 (水) までの限定コース
- ・ Standard Course 6,480円 (税込) ※7月9日 (水) まで 5,980円 (税込)  
※オリジナルシルクスクリーンTシャツワークショップ付きプラン：7,980円 (税込)
- ・ Premium Course 7,480円 (税込) ※7月9日 (水) まで 6,980円 (税込)  
※オリジナルシルクスクリーンTシャツワークショップ付きプラン：8,980円 (税込)

※すべてのコースにBrooklyn Breweryの数量限定クラフトビール4種を含むフリーフローをご用意しています。

注意事項：Brooklyn Breweryの数量限定クラフトビールは、なくなり次第終了となります。

提供開始日：6月24日(水)～ ※6月17日(水)から予約受付開始

予約サイト：<https://www.tablecheck.com/ja/journal-standard-dining/reserve/message>

■「Journal Standard DINING」とは

2025年に25周年を迎えた「J.S. BURGERS CAFE」が大人のダイニングへと進化し登場。薪火で丁寧に焼き上げるグリル料理や旬の食材を活かしたメニューは、五感で楽しむ特別な体験に。

肩ひじ張らずにゆったり過ごせる空間は、日常の延長でありながら非日常の贅沢を演出します。さまざまなひと時に寄り添い、訪れるすべての時間を特別な時間としてお届けします。

HP：<https://www.digs-shinjuku.com/journal-standard-dining>

Instagram：[https://www.instagram.com/journalstandard\\_dining/](https://www.instagram.com/journalstandard_dining/)



■会社概要

創立：1977年7月22日

代表取締役会長：杉村 茂

取締役社長：古峯 正佳

本社所在地：東京都渋谷区渋谷1-23-21

事業内容：レディース・メンズのトータルファッションの企画・製造・販売・直営店の運営、飲食店の運営、インターネット通販サイトの運営、及び家具の販売

グループ会社：株式会社Saint James Japon、株式会社LADUREE JAPON、株式会社WILL WORKS、株式会社ル・プチメック、Foodies USA, Inc.

HP：<http://www.baycrews.co.jp/>

展開飲食ブランド：J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S LOBSTER、RITUEL、BOUL'ANGE、FLIPPER'S、CITYSHOP、しゃぶしゃぶ山笑ふ、Roasted COFFEE LABORATORY、eggslut、咖喱屋ボンゲー、RITUEL CAFÉ、おむすびごつつ食べなはれ、お弁当 ごつつ食べなはれ、Butter、やきにく山笑ふ、BAYCREW'S FOOD MARCHE、THE STAND fool so good(s)、J.S.BURGERS Jr.、Journal Standard DINING

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

株式会社バイクルーズ PR 塚原

E-mail：food\_press@baycrews.co.jp Mobile：080-4378-2159 (直通) Tel：03-5728-4616(代表)