

## 名古屋のクラフトビールと楽しむ焼肉&洋食！ 『焼肉&洋食 BREWERY アトリウムホール』 1月10日にリニューアルオープン

株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・三宅祐一郎）は、愛知県名古屋市「名古屋ビール園 浩養園（こうようえん）」1Fの「CRAFT BEER KOYOEN BREWERY」を「焼肉&洋食 BREWERY アトリウムホール」として、2025年1月10日（金）にリニューアルオープンします。

### “焼肉&洋食”で多様な利用シーンに応えるアトリウムホール



焼肉 & 洋食  
**BREWERY**  
ブルワリーアトリウムホール



浩養園クラフトビール3種



「特選牛5種の至福ランチセット」3,300円（税込）



昭和6（1931）年に開業し90年を超える歴史を持つ「名古屋ビール園 浩養園」は、夏のビアガーデンや大型バーベキューレストランなどを有する複合飲食施設です。この度、園内に併設されたブルワリーで醸造される“浩養園クラフトビール”が楽しめる1F・ブルワリーレストラン「CRAFT BEER KOYOEN BREWERY（クラフトビヤコウヨウエンブルワリー）」が、浩養園クラフトビールとともに焼肉と洋食が楽しめる「**焼肉&洋食 BREWERY アトリウムホール**」としてリニューアルします。

ビールは3種類の浩養園クラフトビール「ゴールデンエール」「ヴァイツェン」「インディア・ペールラガー」のほか、「サッポロ生ビール黒ラベル」や「エビスビール」など全8種類からお楽しみいただけます。

ランチタイムは、満足感たっぷりの焼肉ランチセットや、名古屋・東海グルメにちなんだ「鉄板ナポリタン」や「トンテキ」をご用意。ディナータイムには浩養園名物であるジンギスカンをはじめとした豊富な種類の単品焼肉に加え、洋食メニューやブルワリーらしいビヤホール風おつまみを揃えています。

テーブルには無煙ロースターが完備されているので、焼肉はお客様の好みの焼き加減でお楽しみください。

店内は100席以上ある開放的なアトリウム型のホール空間で、大人数でのご宴会から貸切まで、多様なご要望にお応えできる多目的ホールとしてご利用いただけます。

#### 【店舗情報】

店名：焼肉&洋食 BREWERY アトリウムホール

開店日：2025年1月10日（金）

営業時間：11：30～22：00（ランチタイム 11：30～15：00）

席数：110席

住所：愛知県名古屋市千種区千種2-24-10 浩養園1F

電話：052-741-0211

ホームページ：<https://www.kouyouen.jp/brewery/index.html>

この件に関するお問合せは、下記までお願いいたします。

報道関係の方	営業統括部（広報担当）	TEL：03-6264-6037 / E-mail： <a href="mailto:sln.kouhou@sapporo-lion.com">sln.kouhou@sapporo-lion.com</a>
一般の方	お客様相談窓口	TEL：0120-848-136