

BLUE POINT が、ビールとペアリング「Craft Beer Dinner」を発売
シカゴ発人気クラフトビール「グースアイランド」の日本初上陸ビールも
～10月15日（月）より期間限定で発売～

全国でウェディングプロデュースを手がける婚礼大手の株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ（本社：東京都品川区 代表取締役社長：岩瀬 賢治）は、オールデイ アメリカンダイニング「BLUE POINT（ブルーポイント）」（東京・白金台）において、シカゴ発の人気クラフトビール「グースアイランド」と食事の相性を楽しむペアリングメニュー「Craft Beer Dinner（クラフトビールディナー）」を2018年10月15日（月）より12月16日（日）まで期間限定にて発売します。



◆ 日本初上陸やオバマが愛した“グースアイランド”をペアリングで提供

今回のメニューテーマはビールとの「ペアリング」。ペアリングに選んだビールは、アメリカでも大人気の「グースアイランド」から5種類を選択。オバマ前大統領のお気に入りビールで、2010年のG20で各国首脳にもプレゼントされた「312 Urban Wheat Ale」や、日本初上陸のアルコール度数14.1%の「Bourbon County Stout」など、それぞれのビールに合わせてメニューを創作しました。会話を思う存分楽しめるように、ナイフやフォークを使わずに手で食べられる「フィンガーフード」を多く取り入れています。

BLUE POINT は、これまで料理のシェアスタイルを提唱するなど、食事のひとつを楽しんでいただくアメリカンスタイルの「食文化」を提供してきました。今回、「グースアイランド」とコラボレーションし、アメリカでは定番のクラフトビールに合わせ、料理を創作することで、これまでとは違った新しいアメリカンスタイルのコースメニューを展開することになりました。

◆ 「GOOSE ISLAND」概要

オンリーワンより、ナンバーワンのビールでありたい
アメリカ・シカゴで1988年に創業。米国クラフトビールのパイオニア。クラシックだけど革新的、ビール好きの心をつかんで離さない、想像力をかき立てるようなビール。グースアイランドは、情熱とイノベーション、ビール文化への深いリスペクトを胸に、最高の1杯を生み出すため挑戦し続けるブランドです。世界中のビール好きが注目するコンペティションである「ワールドビアカップ」や、「グレートアメリカンビアフェスティバル」などの品評会で、数多くの賞を受賞しています。



◆ メニュー概要

メニュー名：Craft Beer Dinner コース料理全8品／ビール5種類
価格：8,000円（税サ別）※サービス料10%を頂戴いたします
販売期間：2018年10月15日（月）～12月16日（日）まで
提供対象：20歳以上
提供条件：2名以上 デイナータイムのみ（17：00～）
予約：要予約（前日21：00まで）

この件に関するお問い合わせ先

株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ 広報 吉原・伊村
〒140-0002 東京都品川区東品川2-3-12 シーフォートスクエアセンタービル17F
TEL：03-3471-6824 FAX：03-3471-6819 MAIL：pr@tgn.co.jp URL：<https://www.tgn.co.jp/>

◆ 5 種類 の クラフトビール と の ペアリング コース 「 Craft Beer Dinner 」
STARTER 「小 さ な ふ た つ の トースト」

● フード : ビターマーマレード & ゴルゴンゾーラ / なめらかな チョリソー クリーム の 2 種類 の トースト



● ビール : Sofie

オレンジピールの風味を添えてワイン樽で熟成したベルギーファームエール。スパイシーさとシトラスの酸味、ライトでクリーミーな気品あるシャンパーニュを思わせる後味が特徴。

APPETIZER 「4 種 の アメリカン」

● フード : シカゴピザレッドクラムチャウダー / シカゴ Dog サラダ / バッファローウィングチキン / ガーリックソフトシュリンプ



● ビール : 312 Urban Wheat Ale

シカゴの市外局番 312 を冠にしたウイットエール。スパイシーさと香ばしさが特徴。



● ビール : Goose IPA

IPA は人気のクラフトビールスタイル。ホップが香り高く、アメリカのクラフトビールコンペティションで最多受賞。

MAIN 「メキシコ産 PORK CHOP ハーブ焼き」

● フード : ポークチョップ ハーブ焼き / チェダーチーズのエッグスラット / 九州醤油で味付けした舞茸のグリル



● ビール : Goose Honkers Ale

フルーティーなホップのアロマとモルトの苦味が絶妙なバランスを誇る、ブランドの原点と言えるビール。

DESSERT 「栗のビターな CHOCOLATE & メープルベーコンエスプレッソ PANCAKE」

● フード : 栗のブラウニー / シカゴのメープルベーコンドーナツをアレンジしたパンケーキ



● ビール : Bourbon County Stout

日本初上陸のビール！
グースアイランドの 1000 回目の仕込みを記念してバーボン樽で熟成されたインペリアルスタウト。
アルコール度数 14.1% のビール

◆ 「BLUE POINT」概要

“白金プラチナ通りに佇む、オールデイ アメリカンダイニング”

日常の喧噪をふっと忘れさせる、プラチナストリートにはそんな雰囲気があります。少しの間だけ時間を忘れて紅茶の香りとともに自分だけの空間に浸る、大切な人との楽しい会話に様々な料理が花を添える、BLUE POINT はいつでもそんな場所を提供しています。

名 称 : BLUE POINT

所 在 地 : 東京都港区白金台 4 丁目 19 番 19 号

営 業 時 間 : 11:00 ~ 23:00 (LO22:00)

定 休 日 : なし

電 話 番 号 : 03-3280-2020

公 式 サ イ ト : <https://www.tgn.co.jp/hall/shirogane/bp/>

B L U E P O I N T

T&Gの直営店・提携店（2018年6月現在）



■直営ホテル
TRUNK(HOTEL) (神宮前) / ホテルアルモニーテラッセ (岐阜)
アルモニーアンブラスセ (大阪) / ホテルアルモニーサンク (小倉)

■直営レストラン
BLUE POINT (白金) / Pie Holic (横浜/六本木)

■直営ドレスショップ
MIRROR MIRROR (表参道/丸の内/横浜)
Dressmore (大阪/京都/神戸/姫路)

【業務提携】

■提携レストラン及び会場
東京會館 (丸の内) / REIMS YANAGIDATE (表参道) /
マノワール・ディノ (表参道) / イル・ブッテロ (広尾) /
TENOKA DAIKANYAMA (代官山) / TERAKOYA (武蔵野)

■提携ホテル
ホテルブエナビスタ(松本)/横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ(横浜)

【リゾートウェディング】

<沖縄>アールイズ・スイート~海の教会~ / 白の教会 /
ギノザリゾート 美らの教会 / 瀬良垣島教会 / 奏の教会 / 葵の教会
<ハワイ>シェラトン・ワイキキ・ザ・マカナチャペル /
ザ・モアナチャペル / ザ・モダン ウェディング / キャバルリー・バイ・
ザ・シー教会 / コオリナ ロイヤル チャペル
<グアム>シェラトン・ラグーナ・ホワイトアロウチャペル / クリスタル
チャペル / ザ・シーサイド・スイート アット ヒルトン・グアム
アクアステラチャペル / ジュエル・バイ・ザ・シー・アット・ハイアット
リージェンシー・グアム / ザ・レインボーチャペル
<バリ>アールイズ・ブルーポイント・バイ・ザ・シー /
ドア・カハヤ アット ブルーヘブン / コンラッド インフィニティ

【海外ローカルウェディング】

<台湾>シャトー・ドゥ・フェリシテ
<ジャカルタ>フェアモント ジャカルタ / ロイヤル チューリップ
グナングリス リゾート アンド ゴルフ / スイスホテル

株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ
1998年創業。「人の心を、人生を豊かにする」を企業理念に、「一顧客一担当制」や「一軒家貸し切り」など「T&Gスタンダード」とよばれるサービスのもと、一組一組心をこめてかけがえのない世界を提供することを追求するハウスウェディングのパイオニア。