

この夏、渋谷に、1ヶ月限定のビアガーデンが誕生！
「Hoegaarden BEER GAARDEN」7月20日(金)オープン！
 緑あふれる都会のオアシスで、穏やかに夏を過ごそう

開催期間 2018年7月20日(金)～8月24日(金)
 営業時間 (平日)15:00～21:00 (土日祝)12:00～21:00
 場所:渋谷キャスト ガーデン

ベルギー生まれのホワイトビール「ヒューガルデン」は、7月20日(金)から8月24日(金)まで、1か月限定のビアガーデンを渋谷キャストにオープンします。



「Hoegaarden BEER GAARDEN(ヒューガルデン ビア・ガルデン)」は、ワールドビアカップで通算5度目の金賞を受賞するなど、世界中で愛されるホワイトビール「ヒューガルデン」がプロデュースするビアガーデンです。ヒューガルデンは”Naturally Different”というメッセージを提唱していますが、”Naturally Different”とは、仲間や家族、恋人と過ごす時間や、何気なく交わされる会話には、自分ひとりでは得難い新しい発見や成長があり、その異なる価値観こそ、豊かな人生に必要なエッセンスである、ということを示唆するブランドメッセージです。心を穏やかに、時間や、食べ物や、会話をわかちあうことが、日常の見方を変えると見える豊かさである、ということを表しています。「ヒューガルデン ビア・ガルデン」はその世界観を、夏の定番であるビアガーデンとして表現。渋谷キャストという都会のど真ん中に現れた緑あふれるオアシスで、いつものビアガーデンとはひと味違う穏やかな時間をお過ごしください。

また「ヒューガルデン ビア・ガルデン」では、ヒューガルデンが提唱する「フードペアリング」をイメージしたフードメニューを多数ご提供します。なかでも、ベルギーで親しまれているクロワッサンに、スモークベーコンやパテ・ド・カンパーニュ、ホワイトチョコレートなど、5種類の具材の中から好きなものを選んでサンドする「ビアガルデン・クロッサンド」はオリジナルで開発した看板メニュー。”パンとビール”という日本では馴染みのない新しい提案と共に、ヒューガルデンと驚くほど相性の良いマリナーージュをお楽しみ頂けます。

この夏は、友人や家族、仕事仲間と、渋谷キャストで新たなビールの楽しみ方に出会ってみませんか？

Hoegaarden公式サイトURL: <https://hoegaarden.jp/beer-garden/>

-----本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先-----
「Hoegaarden」PR事務局 (株式会社マテリアル内)
 TEL:03-5459-5490 / FAX:03-5459-5491 / MAIL:AB-Inbev@materialpr.jp
 [担当] 柴田 (080 9880 1735)・安藤 (070 4573 2228)

<FOOD MENU>

Hoegaarden BEER GAARDENでは、仲間とテーブルを囲む幸せな時間と、ヒューガルデンの爽やかな味わいに合わせたメニューをご提供いたします。
メニューの詳細は以下の通りです。

■ビアガルデン・ファーストセット : ¥1,000



- ・Hoegaarden
- ・ドライマンゴーのクリームチーズのせ
- ・トリュフポップコーン

■ビアガルデン・クロッサンドセット : ¥1,500



- ・Hoegaarden
- ・ドライマンゴーのクリームチーズのせ
- ・トリュフポップコーン
- ・クロッサンド(1種)

■ビアガルデン・クロッサンド(単品) : ¥700



夏野菜とベーコン&マッシュポテト



ホワイトチョコと胡桃

▼日替わりメニュー



レモンチキンとブロッコリー



パテ・ド・カンパーニュと
餡色玉ねぎ



海老とアボカド

■アペタイザー



シャルキュトリー盛り合わせ
(りんごスモークの自家製ベーコンと骨つきソーセージ パテ・ド・カンパーニュ)
M=¥1,200 L=¥2,400



海老と夏野菜のグリル
¥1,200



オレンジゼスト枝豆
¥500



ホットスパイシーナチョス
¥500



フライドポテト&オニオンリング
(コリアンダー&オレンジシソルトフレーバー)
¥500



2種のヒューガルデンを使った
ポーク煮込み
¥700



ドライマンゴーの
クリームチーズのせ
&ホワイトチョコレート
¥500

■フリーフローコース(120分/要予約) : ¥36,000(4~6名様) / ¥40,000(7名様) / ¥45,000(8名様)



- ・ドリンク飲み放題
- ・フード7種
 - トリュフポップコーン
 - ドライマンゴーのクリームチーズのせ
 - オレンジゼスト枝豆
 - レモンチキンとブロッコリーのサラダ
 - 海老と夏野菜のグリル
 - シャルキュトリー盛り合わせ
(自家製ベーコン炙り パテ・ド・カンパーニュ 骨つきソーセージ)
 - 2種のヒューガルデンを使ったポーク煮込み

■ DRINK MENU



ヒューガルデン ホワイト(ドラフト)
 ヒューガルデン ロゼ(ドラフト)
 ステラ アルトワ(ドラフト)
 コロナ エキストラ
 ゲースアイランド IPA
 ゲースアイランド 312
 その他ドリンク各種

■ 料金・プラン

-To goプラン

全てのフードメニューをキャッシュオンでご購入。会場に設置されたテーブル・椅子や渋谷キャスト常設のベンチで自由にご飲食が可能です。

-フリーフローコースプラン：(事前予約制) ¥36,000(4~6名様) / ¥40,000(7名様) / ¥45,000(8名様)
 2時間のドリンク飲み放題&フードコース。8名掛けのリザーブシートを貸し切りでご利用頂けます。
 ご予約いただいた方のみのご利用とさせていただきます。

■ 予約方法について

予約可能期間: 2018年7月12日~8月22日

※ご予約は最終日の2日前までとさせていただきます。

予約可能なプラン: 4~6名様コース、7名様コース、8名様コース

1日の予約枠: 8組様まで

キャンセル対応: 2日前まで

お支払い: 当日支払い

予約サイトはこちら: <https://reserva.be/beergaarden>

カスタマーセンター: hgbeergaarden@gmail.com

※ご質問・ご不明点等は上記メールアドレスまでご連絡ください。

<開催概要>

Hoegaarden BEER GAARDEN

開催期間: 2018年7月20日(金)~8月24日(金)

営業時間: (平日) 15:00~21:00 (土日祝) 12:00~21:00

場所: 渋谷キャスト ガーデン

(東京都渋谷区渋谷1-23-21)

アクセス: 電車 / 渋谷駅13番出口より徒歩1分



■ 6月にヒューガルデンが開催したファーマーズマーケット「FARMERS GAARDEN」の様子



----- <画像ダウンロードはこちら> -----

<http://pr6.space/0/hoegaarden>

PASS : hoegaarden

-----本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先-----

「Hoegaarden」PR事務局 (株式会社マテリアル内)

TEL:03-5459-5490 / FAX:03-5459-5491 / MAIL:AB-Inbev@materialpr.jp

[担当] 柴田 (080 9880 1735)・安藤 (070 4573 2228)