

報道関係者各位

2023年1月18日 横浜 東急REIホテル

横浜ビール × 横浜東急 REI ホテル コラボ第2弾
「クラフトビール ペアリングディナー」
 2023年2月19日(日) 限定開催



横浜 東急REIホテル(神奈川県横浜市西区みなとみらい・総支配人 山田 早苗)ビストロチャイナ「アンコール」(9F)では、2023年2月19日(日)限定で、株式会社横浜ビール(同・中区住吉町)とのコラボイベント第2弾「クラフトビール ペアリングディナー」を開催いたします。

2022年9月に開催した地元・横浜を代表する「横浜ビール」とのコラボレーションイベント第1弾が好評だったことから、その第2弾として、1日限定のディナーイベントを開催いたします。今回も、ビアテイスターの田尻 和彦氏をお招きし、クラフトビールの奥深い世界観や料理との相性について、ご説明いただきます。お食事は、ビストロチャイナ「アンコール」の料理長・鈴木が、田尻氏と打ち合わせを重ね、「多様性と食とのペアリング」を存分にお楽しみいただけるクラフトビールの魅力と、季節に合わせたメニューをご提供いたします。飲み比べが出来るクラフトビールは、5種をご用意。すっきり爽快な「ピルスナー」や、フルーティーな香りが特長の「ヴァイツェン」など、イベント限定でご提供いたします。もちろん、お得な“追いビール”(各種 500円)もご用意。この機会に、香り高いクラフトビールが彩る夜のひとときを、ほろ酔い気分でご堪能ください。

■コラボイベント第2弾「クラフトビール ペアリングディナー」概要

- 日 時: 2023年2月19日(日)【要予約】先着32名さま限定
 17:15～ 受付
 17:30～ ペアリングディナーとクラフトビール
- 場 所: ビストロチャイナ「アンコール」(9階)
- 料 金: お1人さま 6,500円(サービス料・消費税込)
- 内 容: ディナーメニューとクラフトビールの“ペアリング”は当日のお楽しみ！



「ローストビーフ ジャンボマッシュルームのオープン焼き ブラックペッパーソースで」イメージ

ペアリングディナー

タコス春巻き / 真鯛とイカのタルタル アンチョビシノワーズ /
 生ハムとルッコラのピザ / 海老味噌炒め 豆鼓の香り /
 ローストビーフ ジャンボマッシュルームのオープン焼き ブラックペッパーソースで
 クラフトビール 5種 ※①～④は樽生です

①ピルスナー ②ヴァイツェン ③横浜ラガー ④アルト ⑤ハマクロ(缶)

ゲスト： ビアテイスター 田尻和彦氏（株式会社横浜ビール 営業部部長）
・日本地ビール協会公認 ビアテイスター
・ビアジャーナリスト協会 アカデミー2 期生

人生のほとんどを横浜で育つ。2010年に都内のIT企業から転職。
横浜ビールの熱き伝道師として、クラフトビール愛を多くの方に
伝えることを責務としている。



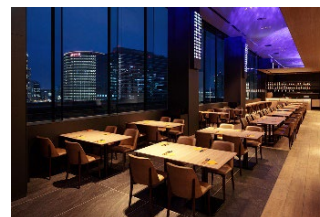
協力： 横浜ビール

CRAFT BREWED
**YOKOHAMA
BEER**

「横浜ビール」は、横浜市内で最も古くからあるローカルビアカンパニーです。
横浜・神奈川を拠点に、人と人を繋ぐクラフトビールを育てています。また、
日本一クラフトビールの醸造所が密集している“クラフトビアシティ”横浜を盛り
上げるべく、クラフトビールの「ワクワク」を通じた街づくりに取り組んでいます。
国際ビール大賞受賞歴多数。更なるビールのクオリティを追求中です！
公式ホームページ <http://www.yokohamabeer.com>

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします
※営業内容は、社会状況により変更が生じる場合がございます
※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます
※写真はイメージです

◇横浜 東急 REI ホテルでは、お客さまの安全と健康を第一に、新型コロナウイルス感染防止対策に
最善を尽くし取り組んでまいります。詳細はホテル公式ホームページをご覧ください。
<https://www.tokyuhotels.co.jp/yokohama-r/information/64374/index.html>



ビストロチャイナ「アンコール」内観

【お客さまのお問い合わせ先】

横浜 東急 REI ホテル
ビストロチャイナ「アンコール」
Phone: 045-663-0138（直通）

【本件に関するお問い合わせ】

マーケティング(横浜ベイホテル東急内)
大山・佐竹
Phone : 045-682-2273
Fax : 045-682-2271