

『BISTRO de Beer Hall』開催概要

- 開催期間: 2019年6月12日(水)~9月13日(金)の特定日
- 開催時間: 18:00~21:30 ※最大2時間30分制(L.O.30分前)
- 料金: 大人1名様(中学生以上)3,980円 / お子様料金 0~3歳 無料・4~6歳 980円 7~12歳 1,980円
*消費税・サービス料込

■BISTRO GRILL LIVE 18:30~20:00 上記料金にプラス1,000円

※数量限定の為、事前ご予約のお客様のみご案内となります

■開催場所: セントグレースヴィラ

(住所: 〒550-0013 大阪市西区新町1-1-18)

(アクセス: 地下鉄各線本町駅22番出口より徒歩4分/心斎橋駅より徒歩8分/四ツ橋駅1・A出口より徒歩4分)

■ご予約・お問合せ:

電話番号: 06-7654-8480(平日※月・火除く 12:00 ~19:00 / 土日祝 9:00~20:00)

予約URL: https://www.bestbridal.co.jp/guestparty/oosaka/stgrace_shinsaibashi/beer-11/

■フードメニュー:

【SARADE DE MARCHE】カラフルなプチトマトやコーン、水菜やセルパチコ等のフレッシュな野菜をお好きなドレッシングでお楽しみいただけます。

【TAPAS】

しっとり仕上げた田舎風パテ/ヘルシーなランティューとベーコンのサラダ/ビストロ風“EDAMAME”/味わい塩キャベツ/甘くておいしいキャロットシリシリ/スモークサーモンエクストラバージン柑橘の香り/しっかりと漬け込んだ海を感じるエスカベッシュ/風味豊かなプルギニヨンバターのかき揚げ

【RECOMMEND】夏の冷たいヴィシソワーズ/タルティフィレット(カマンベールとじゃが芋のグラタン)/ベーコンと半熟たまごのピペラード/シェフ特製 夏のガーリックライス/季節の野菜とチキンのスキレット焼き

■BISTRO GRILL LIVE(+1,000円)

上質な食材をシンプルに仕上げた出来立てグリルポーク&風味豊かなラムのグリル

■オプションメニュー

・削りたてラスパドゥーラチーズとスペイン産ハモンセラーノ プラス700円

・丸ごとフルーツパルフェ プラス600円

■ドリンクメニュー:

◇ビール(キリン):キリン一番搾り 樽20L

◇なんでもビアカクテル:オレンジビア/マンゴービア/パインビア/シャンディガフ/コークビア

◇焼酎(芋・麦):水割り/お湯割り/ロック

◇ウイスキー:水割り/ハイボール/コークハイ/ロック

◇梅酒:水割り/ソーダ割り/ジンジャー割り/ロック

◇カクテル:カシスオレンジ/カシスソーダ/カシスウーロン/カンパリオレンジ/カンパリソーダ/ジントニック/ジンバック/スクリュードライバー/モスコミュール

◇ワイン(赤・白)

◇ソフトドリンク:ウーロン茶/オレンジ/アップル/パイン/マンゴー/コーラ/ジンジャーエール

◇おススメドリンク:カラフルモヒート(アルコール or ノンアルコール)

~ノンアルコールフレーバー~カシス/ブルーベリー/ストロベリー/チョコ/ブルーキュラソー

◇オプションドリンク:スパークリングワイン(グラス)1杯500円

▼画像はイメージ

