

2020年6月16日

<PRESS RELEASE>

ワールドリカーインポーターズ株式会社

報道関係各位

“日本初上陸”を含む「クラフトハードサイダー」とこだわりの窯焼き料理が味わえる

『BRAUERTAFEL (ブラウアターフェル)』

6月17日アトレ竹芝 タワー棟 1F にグランドオープン！

～湾岸エリアが一望できるテラス席やテイクアウトメニューなど屋外での楽しみ方も充実～

ワールドリカーインポーターズ株式会社(本社:東京都港区 代表取締役:今里 尚史)は、日本初上陸を含む「クラフトハードサイダー」や店舗限定の「直輸入海外クラフトビール」とともに、日本に数台しかない石釜で焼き上げた料理が味わえる『BRAUERTAFEL(ブラウアターフェル)』を2020年6月17日(水)よりアトレ竹芝 タワー棟 1F にグランドオープンします。

海外の醸造所をイメージした広々とした店内はもちろん、湾岸エリアを一望できるテラス席でもこだわりのお料理やお酒をご堪能いただけます。また、新たにテイクアウトメニューやBBQメニューもご用意し、テラス席やWATERS takeshiba 内の広場などの開放的な空間で本格的な料理やお酒を景色と一緒に楽しみいただけます。



■こだわりの石窯で焼き上げたお肉や野菜と

「クラフトハードサイダー」や「直輸入海外クラフトビール」のマリアージュが堪能できる！

『ブラウアターフェル』は、ドイツ語で“醸造家のテーブル”を意味します。世界各国から集めた選りすぐりの「直輸入海外クラフトビール」や、シアトルで流行している「クラフトハードサイダー」など世界各国から選りすぐりのお酒を集めました。さらに、こだわりの石窯を使い、お肉や野菜、シーフードなどの素材をうまみたっぷりに焼き上げた窯焼き料理は、お酒との相性もぴったりです。

調理に使用する石窯は、日本に数台しか導入されておらず、一般的なオーブンの約2倍の高温で焼き上げます。さらに、釜と同じ素材のレンガの上で食材を加熱することで、瞬時に内部まで熱を伝えることができるため、食材本来の水分や旨みを逃がさずに調理が可能です。高温・短時間で焼くことで、肉汁をたっぷり閉じ込めるほか、野菜やシーフードはみずみずしさを損なわずに焼き上げることができます。



## ■湾岸エリアを一望できる開放的なテラスや芝生の上でも本格料理を堪能 テイクアウトメニューや、こだわりの食材を使った BBQ メニューも楽しめる！

水辺を活かしたまちづくりを目指す WATERS takeshiba ならではの、都会的な雰囲気味わえる絶好のロケーションでお食事を楽しめます。東京湾が臨めるテラス席では、開放的な空間に合わせて、通常メニューのほか、テイクアウトメニューや BBQ メニューを提供します。あわせて、WATERS takeshiba には、テイクアウトメニューをお楽しみいただける開放的な広場空間やカウンターチェア、ベンチ等がございます。

出来立ての本格料理や、クラフトハードサイダーを楽しむことができるほか、テイクアウトメニューをご注文の方には、レジャーシートを無料配布します。



## ■オススメのクラフトハードサイダーと相性抜群のペアリングメニューを紹介！

### ・オススメ①:シアトルサイダー タンジェリンターメリック

タンジェリンオレンジの皮とターメリックの根を使った珍しいハードサイダーです。華やかなオレンジの香りと、癖になるターメリックのスパイシーな風味が、肉料理との相性も抜群です。

ペアリングメニューは「骨付きラムレッグチョップ ステーキ」です。溢れ出る旨みたっぷりの肉汁を、オレンジの華やかな香りがさっぱりとした後味にしてくれます。ターメリックの風味や、独特な苦みも良いアクセントになります。

### ・オススメ②:シアトルサイダー バジルミント

フレッシュバジルミントを加えて発酵させているため、バジルのさわやかな香りや、自然な苦みを楽しむことができます。海鮮料理との相性が良く、素材本来の味わいを引き立ててくれます。

ペアリングメニューは活ムール貝の白ワイン蒸しです。みずみずしいムール貝の魚介エキスを、ハードサイダーの酸味と、さわやかなバジルの香りが引き立ててくれます。



シアトルサイダー タンジェリンターメリック(写真左より2番目)  
シアトルサイダー バジルミント(写真左より5番目)



骨付きラムレッグチョップ ステーキ



活ムール貝の白ワイン蒸し

## ■窯焼き料理にぴったり。シアトルで大人気のクラフトハードサイダーとは

100%のりんご果汁をそのまま発酵してつくられるアルコール飲料「サイダー」をベースに作られた新しいお酒です。品質にこだわったりんごを使用し、ベリーやチェリーなどの果物、スパイス、ハーブなどを組み合わせた新感覚の味わいが楽しめます。

本店舗では、日本初上陸を含む 35 種類以上のクラフトハードサイダーをご用意しています。



## ■世界各国のクラフトビールや、シアトルの老舗醸造所が特別醸造したブラウアターフェル限定ビールを用意！

ブラウアターフェルでは、世界各国のクラフトビールのほか、今回のオープン記念として作られたシアトルの老舗醸造所『パイクブリュワリー』が特別醸造したブラウアターフェル限定のクラフトビールをご用意しています。

限定のクラフトビールは華やかな香りとバランスの良い味わいのため、肉汁たっぷりのお肉や、素材本来の旨みが凝縮された野菜や海鮮料理とも相性抜群です。世界各国のクラフトビールや、ここだけでしか飲めない限定のクラフトビールをご賞味ください。



ブラウアエリートシューオリジナルビア

## ■オープニングキャンペーン詳細情報

### ① 窯焼き料理を注文の方に、「クラフトハードサイダー」1杯を無料でプレゼント！

期間中に窯焼き料理をご注文の当日先着 30 名様に限り、「クラフトハードサイダー」1杯(200ml)をプレゼントします。日本ではあまり浸透していない「クラフトハードサイダー」と、こだわりの窯焼き料理のマリアージュをお楽しみください。

キャンペーン期間:2020年6月17日(水)~8月31日(月)

※窯焼き料理ご注文の方に限ります。

※他のWEB媒体とのクーポン併用不可。

※お一人様一点まで。

※キャンペーン期間中、当日先着 30 名様限定

### ② 店内利用のレシートで「クラフトハードサイダー」のお持ち帰りが 10%OFF に！

「クラフトハードサイダー」を店内ご飲食時にご注文のお客様に限り、店頭販売のハードサイダーを 10%OFF で購入いただけます。是非この機会にご友人やご家族とご自宅でも新しいお酒をお楽しみください。

キャンペーン期間:2020年6月17日(水)~8月31日(月)

※お一人様 2 点以上のご購入時に限ります。

※店内ご利用のレシート(来店日より 1 週間以内)を物販コーナーにてご提示ください。

## ■店舗概要

店舗名: BRAUERTAFEL(ブラウアターフェル)

業態: ステーキ&クラフトビールレストラン

所在地: 〒100-6305 東京都港区海岸 1-10 番 30 号 アトレ竹芝 タワー棟 1F

店舗面積: 341.35 m<sup>2</sup>

席数: 128 席(個室 12 席、カウンター 14 席、テーブル席 82 席、テラス席 20 席)

営業時間: ランチタイム 11:00~15:00(14:30L.O) / カフェタイム 15:00~17:00(16:30L.O) / ディナータイム 17:00~23:00(22:30L.O)

定休日: 年中無休(施設に準じる。)

URL: <https://www.zato.co.jp/restaurant/brauertafel/>

(最新情報は随時プレスリリース/公式サイトにてご案内いたします)

店舗外観・内観:



## <ご来店のお客様へのお願い>

・ご来店の際は、マスクを着用くださいますようお願いいたします。

・店内では、他のお客様との一定の距離をなるべく保たれますようお願いいたします。

・安全確保のため、スタッフの人数を制限しております。

大変ご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解、ご協力くださいますようお願い申し上げます。

## ■会社概要

会社名: ワールドリカーインポーターズ株式会社

所在地: 〒105-6227 東京都港区愛宕 2-5-1 愛宕グリーンヒルズ MORI タワー 27 階

代表者: 代表取締役 今里 尚史

