

松屋銀座開店 100 周年を記念したオリジナルドリンクやラグジュアリープランも！

豪快なかたまり肉の BBQ と新鮮な野菜を楽しむ

美しくなるビアガーデン

■ 5 月 21 日(水)～9 月 30 日(火) ■ 松屋銀座 屋上

松屋銀座では 5 月 21 日(水)より、屋上にてビアガーデンをオープンいたします。昨年は前年比 109%で過去最高の売上を記録。今年はさらにパワーアップした内容でお届けします。**BBQ の食材は 3 段スタンドに盛り付け、特別感あふれるフォトジェニックなスタイル**でご提供。豪快な牛のかたまり肉や新鮮な野菜の BBQ を、開放的な空間で楽しめます。さらに今年は松屋銀座の開店 100 周年を記念して、**銀座で採れるハチミツ「銀座はちみつ」**を使用したカクテルや、**100 周年記念のクラフトビール**など、スペシャルドリンクをご用意。さらに、「ラグジュアリープラン」をご利用のお客様には、**ビアガーデン限定松屋銀座 100 周年記念トートバッグ**が付いてきます！



今年のポイント

■ フォトジェニックなスタイルで、上質な肉と野菜をがっつり楽しむ BBQ

食材はアフタヌーンティーのような 3 段スタンドでご提供。一部を除き、肉類は松屋銀座地下 1・2 階でお取り扱いしているものをご提供いたします。

■ 開店 100 周年を記念したスペシャルドリンクをご用意！ 飲む人も飲めない人も楽しめる！

銀座で採れるハチミツ「銀座はちみつ」を使ったオリジナルカクテルなど、6 種類のオリジナルドリンクをご用意。アルコールからノンアルコールまでバリエーション豊富で、飲む人も飲まない人も楽しめます。

ショップデータ

- 営業期間 2025 年 5 月 21 日(水)～9 月 30 日(火)＊荒天時休業
- 営業時間 平日 17 時～22 時／土・祝 15 時～22 時（最終予約受付 20 時）
※日曜日・連休最終日は 15 時～21 時 30 分（同 19 時 30 分）
- 席数 総席数 256 席
- 予約 予約受付専用ウェブサイト <https://www.tablecheck.com/shops/utsukushikunaru-beergarden/reserve>
電話：050-3623-3937（24 時間ガイダンス対応）
＊ご予約は毎月 1 日から当月を含む翌月末まで。初回のご予約受付は 5 月 1 日より開始。
- 売り上げ目標 前年比 102%

〈スタンダードプラン〉 お一人様 ¥6,600～ 2時間制 (90分飲み放題付)

※価格は時期によって異なります。(詳細は下記表を参照)

■ 前菜

生ハムとオリーブのマリネ ピコス添えて

■ サラダ

ミックスベリーとナッツのサラダ シトラスオニオン
ドレッシング (ケール/グリーンリーフ/ナッツ/ミッ
クスビーンズ/クスクス/ミックスベリー/グレープフ
ルーツ/シトラスオニオンドレッシング)

■ 野菜盛り合わせ

赤・黄パプリカ/ズッキーニ/アーリーレッド
エリンギ/アスパラガス/人参/長芋/ブロッコリー
ミニトマト/しし唐

■ BBQ盛り合わせ

サーロインステーキ (塊肉)

国産豚もも肉 (日本橋 日山)

国産若鶏もも肉 (牛蔵)

粗挽きウィンナー、チョリソー (ローマイヤ)

お肉用のスパイス：カカオニブ、ラブサンズーチョン (中国紅茶)、米麴

タレ2種：柑橘おろしたレ、ガーリック醤油タレ

■ スパイシー焼きおにぎり

ナシゴレンスパイス



〈プレミアム和牛プラン〉 お一人様 ¥11,000～ 2時間制 (90分飲み放題付)

※価格は時期によって異なります。(詳細は下記表を参照) ※4日前までのご予約限定

■ 前菜・サラダ・野菜盛り合わせ・スパイシー焼きおにぎり

スタンダードプランと同じ

■ BBQ盛り合わせ

松阪牛 (日本橋 日山)

その他スタンダードプランと同じ

料金表(お一人様)	5月/6月	7月/8月	9月
スタンダードプラン	6,600 円	7,700 円	6,600 円
スタンダードプラン+クラフトビール	7,700 円	8,800 円	7,700 円
プレミアム和牛プラン	11,000 円	12,000 円	11,000 円
プレミアム和牛プラン+クラフトビール	12,000 円	13,000 円	12,000 円

※「+クラフトビール」のプランは、通常のフリードリンクに加え、100周年記念のクラフトビールが飲み放題となります。

〈ラグジュアリープラン〉お一人様¥18,000 3時間制（150分飲み放題付）

※シャンパンと100周年記念のクラフトビールの飲み放題が含まれます。

※4日前までのご予約限定

■前菜

ハモンセラーノ、ハモンイベリコ、
オリーブのマリネ ピコス添えて

■サラダ・野菜盛り合わせ・スパイシー焼きおにぎり

スタンダードプランと同じ

■BBQ盛り合わせ

松阪牛（日本橋 日山）

湘南みやじ豚（牛蔵）

奥久慈軍鶏（牛蔵）

松屋銀座限定 国産黒豚ソーセージ（ローマイヤ）

タレ2種：柑橘おろしタレ、ガーリック醤油タレ

■「美しくなるビアガーデン」×「松屋銀座100周年」

ビアガーデン限定 松屋銀座100周年記念トートバッグ付き



100周年オリジナルドリンクの他、ノンアル・低アルも充実！

アルコールからノンアルコールまで、毎年バリエーション豊かな飲み放題を提供している「美しくなるビアガーデン」。今年はさらにパワーアップし、松屋銀座開店100周年を記念したオリジナルドリンクもご用意いたします。

▼銀ぱちセイロンティーモスコミュール

銀座で養蜂している「銀座はちみつ」を使用したオリジナルカクテル。華やかな甘みと、フッシュンティーリキュールの香り高いセイロンティーの風味が織りなす、爽やかで奥行きのある一杯です。銀座の街を想起させる上品な甘さと、さっぱりとした後味が特徴。

▼松屋銀座開店100周年記念クラフトビール

華やかな香りと心地よい苦味が特徴の爽やかな West Coast IPA。

（左から）檜のハイボール、パッションブリーズ（ノンアルコール）、パイナップル&トニック（ノンアルコール）、銀ぱちセイロンティーモスコミュール、フローラルモヒート、スカイパローマ、ビール ※画像はイメージです。

※価格はすべて税込み

