

2年ぶりの開催！換気の良い屋上で、ノンアル充実、お一人様プラン etc
 コロナ禍のビアガーデンの楽しみ方を提案！

美しくなるビアガーデン

■会期：6月28日(月)～9月26日(日) ■会場：松屋銀座屋上

松屋銀座では6月28日(月)より、2年ぶりに屋上にて「美しくなるビアガーデン」を開催いたします。2013年の登場以来、女性に嬉しい美と健康を意識したメニューを展開するコンセプトビアガーデン。昨年はコロナ禍で中止を余儀なくされましたが、本年は会場、メニューともに感染防止対策を徹底し、**まん延防止等重点措置期間は都の基準を遵守した上で**開催いたします。



感染対策を踏まえた新規施策

- 完全予約制。予約時に体調や連絡先を確認
- 席数を例年より減らし、席間・通路幅を確保
- 入店時の検温、手指消毒を徹底。マスク会食を促し、来店時に1名1枚マスク進呈
- メニューを1名ずつ個別に盛り、人数分の個別トングを用意
- ノンアルコールドリンク拡充
- お一人様プランやファミリーノンアルコールプランを急遽用意**

* 感染対策詳細は別紙参照

メニュー

コンセプト カラダをデザインする

美しいカラダ創りを食を通して健康で豊かな生活をサポート。高タンパクのお肉、低カロリーのお野菜を取り入れた美味しく健康的で栄養豊富なメニューを用意します。

プラン スタンダードBBQコース 1名 5,500円(90分飲み放題付)

次回使える 500円割引券付！

1. スーパービューティーサラダ

グリーンリーフや水菜をベースに、チアシード、グラノーラ、クコの実、キヌア、ザクロなどスーパーフードと呼ばれる栄養価の高い食材がたっぷり入ったサラダ。

2. 150gのステーキを含む、たっぷりお肉

US牛肩ロース 150gほか、豚、鶏、ソーセージを合わせて総量 310g、高タンパクなお肉をたっぷりお召し上がりいただけます。

3. ♪はたっぷりナムルのビビンバをベジタブルシートで巻いた「手巻きビビンバ」

♪は沢山のナムルを使ったビビンバ。規格外や産業廃棄物扱いの野菜をシート化したエコな「ベジタブルシート」で巻いて。



新プラン

お一人様プランや家族でのアルコール抜き食べ放題プランなど、コロナ禍外食に適したプランを新規導入。

①お一人様プラン 5,000円 (90分間飲み放題付) 次回使える500円割引券付!

通常5,500円のスタンダードBBQプランをお一人様でのご予約だと500円お得な価格でお楽しみ頂けます。

②ファミリープラン 4,500円 (2時間ソフトドリンク飲み放題)

スタンダードBBQのお肉・お野菜食べ放題!にソフトドリンク飲み放題が付いたプラン。ご家族でのお食事にお申し込めると、お子様(4~18歳)はお一人様1,500円で同じメニューをお楽しみいただけます。夏休みの家族利用を狙った特別プラン。

③プラチナBBQプラン 15,000円 (90分間モエ・シャンドン含む飲み放題) 次回使える500円割引券付!

スタンダードメニューの牛肉が松阪牛ステーキにランクアップし、高級シャンパン、モエ・シャンドンも飲み放題、デザート、サービススタッフ1名付き

各プランのアルコール飲み放題は、規制緩和後は2時間に。(そのタイミングより、500円割引券の配布は終了します)
お得な女子会4名様プランも登場予定です。(通常5,500円が4800円。スパークリングワイン1杯つき)

注目の「モクテル」5種類を飲み放題プランに初導入!

ノンアルコールカクテル「モクテル」も飲み放題。別料金でのご用意は過去にもありましたが、飲み放題は初登場です。



①ノンアル パッションオレンジ

フルーツシロップとオレンジジュース

②バージン レモンモヒート

レモンジュースとフレッシュミントとソーダ

③バージン シーブリーズ

グレープフルーツとクランベリージュース

④ノンアル グリーンアップルモーニ

グレープフルーツとグリーンアップルシロップにトニック

⑤ノンアル シャンディーガフ

ノンアルコールビールとジンジャーエール

ショップデータ

- 営業期間 平日 午後5時~午後10時(ラストオーダー午後8時) 当面は~午後8時(LO7時)
土日祝 午後4時~午後10時(ラストオーダー午後8時) 当面は~午後8時(LO7時) * 荒天時 close
- 席数 総席数 192席
- 予約 来店 1ヶ月前より受付
WEB予約 <http://utsukushikunaru-beergarden.com>
電話予約 050(3623)3937 予約専用ガイダンス

※価格は全て税込

2021年 松屋銀座「美しくなるビアガーデン」 感染防止対策

1 予約時、幹事様への案内、お願い事項

- ・参加者全員の氏名・連絡先を伺う
- ・予約者全員のマスク着用をお願いする。入口での検温、アルコール消毒を依頼
- ・入店時の検温で発熱や体調不良のお客様には入店をお断りする旨を伝える
- ・飲食時以外のマスク着用「マスク会食」の徹底
- ・マスク着用の上、小声での会話
- ・回し飲みは禁止
- ・宴席中に体調の変化が生じた速やかにスタッフへお声掛けいただく

2 来店時の対応

①客席

- ・入り口での検温する
- ・お客様1人1人に「使い捨てマスク」を配布する
- ・入口・会計場所に、消毒液を常備する
- ・料理の提供方法は、個人盛にて提供し、コンロは最大1コンロ2名まで使用とする。
- ・菜箸、トングなども1人1セットずつ提供する
- ・テーブル内での料理のシェアは原則禁止。要望があればスタッフが取り分ける
- ・客席はソーシャルディスタンスを確保し組数を減らす

②スタッフ等の対応

- ・コロナ対策リーダーの選任と登録
- ・営業開始前に必ずスタッフ全員の体調を確認
- ・1時間ごとに手洗い消毒する
- ・スタッフはホール、キッチン、レセプション担当全て、ゴム手袋、不織布マスク着用
- ・テーブル、いす等は会食前・会食後など入れ替わる都度、こまめにアルコール消毒する。
- ・オーダーを受ける際はお客様の側面に立つ
- ・お会計時の金銭授受に関してはトレーを使用。会計時の前後にもこまめに消毒する
- ・厨房専任のスタッフについても体調管理表への記入、マスクの着用を徹底する。