

報道関係者各位

2018年5月21日
株式会社ワンダーテーブル

夏季限定ビアガーデン
「YONA YONA BEER GARDEN in ARK Hills」
2018年6月8日(金)～9月2日(日)オープン
今年のテーマは“グランピング”



開催イメージ:「グランピング」をイメージしたテント風のビール・フード提供スペース

2018年6月8日(金)～9月2日(日)、株式会社ワンダーテーブル(代表取締役社長 秋元巳智雄)は、アークヒルズ アーク・カラヤン広場(港区赤坂)に、『YONA YONA BEER GARDEN in ARK Hills』をオープンします。

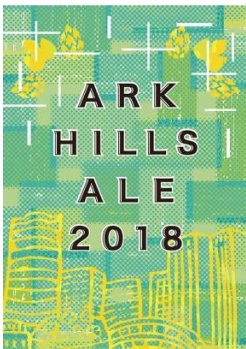
『YONA YONA BEER GARDEN in ARK Hills(以下、YONA YONA)』は、よなよなエール公式ビアバル「YONA YONA BEER WORKS」がプロデュースした、ヤッホーブルーイングの6種類の人気ビールがドラフトで楽しめる、ビアガーデンです。代表ブランドである“よなよなエール”をはじめ、このビアガーデンのために特別に醸造した『**ARK Hills Ale 2018**』をご用意します。

5年目の開催となる今年は、“**グランピング**”がテーマです。お料理は、国内最大級のシュラスコ料理専門店「BARBACOA(バルバッコア)」が監修したバーベキュー料理をメインにご用意します。ジューシーで柔らかい肉質のブラックアンガス牛のピッカーニャ(イチボ)やフラウジーニャ(カインミ)などを、岩塩のみで焼き上げて提供します。また、オリジナルレシピで作ったクラフトソーセージ(かぶらぎ豚、カレー、ほうれん草&レンコン)のグリルも欠かせません。

ランチタイムは、隠し味にクラフトビールを使用した、カレーライスやハヤシライスといった、ボリューム満点のお弁当をご用意します。

なお、期間中は、アウトドアコードでブレスレットを作ったり、グラスにお絵かきをするなど、ファミリーでも楽しめる**ワークショップ**を予定しています。また、ビアガーデンをさらに盛り上げる**フードフェス**も開催します。サーロインやラムチョップなど、様々な種類のステーキが楽しめるステーキフェスは注目です。

【会場限定ビール「ARK Hills Ale 2018」】



今回のために特別醸造した「ARK Hills Ale 2018」はここでしか味わえない限定ビールです。IPAらしいパイナップルやトロピカルフルーツのような強烈なホップアロマと苦みはそのままだ、アルコール度数 4.5%という飲みやすさを両立。さらに小麦やオーツ麦を使う事で口当たりの良さを実現しました。

商品名: ARK Hills Ale 2018
 スタイル: セッション IPA
 価格: 700 円(税込)

【メニュー】

〈お料理〉

・ピッカーニャ	1,500 円	・フラウジーニャ	1,500 円
・オリジナルソーセージ 1 本	650 円	・オリジナルソーセージ 3 本セット	1,800 円
・ヤッホーサラダ 2018	1,000 円	・オードブル 4 種盛り合わせ	2,000 円
・BBQ プレート	3,500 円	・YONA YONA SET	2,500 円
<small>ピッカーニャ、フラウジーニャ、ロースポーク、ソーセージ 1 種、 フライドポテト、焼きパイナップル、グリル野菜</small>		<small>枝豆、生ハム、ソーセージ 2 種、フライドポテト</small>	



BBQ プレート



YONA YONA SET

〈ランチメニュー〉

・東京ブラックハヤシライス	850 円	・ビーフカレーライス	850 円
・タコライス	850 円	・牛カルビ丼	850 円



ビーフカレーライス



タコライス

〈ビール〉

・よなよなエール	700 円	・水曜日のネコ	700 円
・インドの青鬼	700 円	・東京ブラック	700 円
・軽井沢高原ビール ワイルドフォレスト	700 円	・限定醸造「ARK Hills Ale 2018」	700 円 (全て税込)



【YONA YONA BEER GARDEN フェス】

ビアガーデンをさらに楽しむならこのアイテム！というべきお料理フェスを 2 回開催します。どちらもお好みのクラフトビールと合わせてお楽しみください。

■ステーキフェス

2018 年 7 月 16 日 (月)～7 月 29 日 (日)

サーロイン、イチボ、ロースポーク、ラムチョップなど、4 種類のステーキを楽しめます。

■激辛フェス

2018 年 8 月 13 日 (月)～8 月 26 日 (日)

YONA YONA BEER GARDEN らしい激辛フードを用意します。

【ワークショップ ※日時詳細未定】

ビアガーデンを世代を超えて楽しめるように、ファミリー向けのワークショップをご用意します。小さなお子様や若い女性まで体験できる内容です。

・「アウトドアコードブレスレットをつくろう」
東急ハンズとの共同ワークショップ。
キャンプやアウトドアで使用する
丈夫なコードでブレスレットをつくります。



・「ワラーチ (サンダル)」創り体験
ランニング用のサンダル“ワラーチ”を創るイベント。



・「YONA YONA お絵かき」
みんなでグラスにお絵かき体験。

【YONA YONA BEER GARDEN in ARK Hills】

2013年夏、「YONA YONA BEER WORKS(当時はよなよな BEER KITCHEN)」の開業前イベントとして、はじめて出店しました。ヤッホーブルーイングの人気ビールが全てドラフトで楽しめるビアガーデンとして、業界はもちろん、ネット上でも話題を呼び、連日多くのお客様で賑わいました。2014年と2015年は、装いも新たに「よなよな BEER GARDEN in ARK Hills」として出店。2016年より、店名を改め「YONA YONA BEER GARDEN in ARK Hills」として、雰囲気もお料理も一層磨きを掛け、これまで以上に話題を呼ぶビアガーデンを目指します。

- ・会場： アークヒルズ アーク・カラヤン広場（港区赤坂 1-12-32）
- ・開催期間： デイナー 2018年6月8日(金)～9月2日(日) ※雨天決行・荒天中止
17:00～22:00 LO21:30(土日祝 11:00～)
ランチ 2017年6月13日(水)～9月2日(日)
平日 11:30～14:00 LO13:30
- ・オンライン予約：<http://yonayonabeerworks.com/>
- ・TEL： 03-5458-7575
- ・平均予算： 3,400円～/人
- ・席数： 160席

※媒体掲載用画像はこちらからダウンロードください。

→ <http://30d.jp/yonayonabeer/77>

【YONA YONA BEER WORKS】

最も多くの種類のヤッホーブルーイングのドラフトビールを味わうことができる、よなよなエール公式ビアバルです。2013年10月17日、赤坂見附に1号店をオープンし、現在では都内を中心に7店舗展開しています。お料理は、クラフトビールとの相性が良いローストチキンやオリジナルソーセージ、契約農家から取り寄せた産直野菜を使ったメニューなど、豊富に取り揃えています。

※参考 URL：<http://yonayonabeerworks.com/>



■ヤッホーブルーイングについて

株式会社ヤッホーブルーイング(本社:長野県軽井沢町、代表取締役社長:井手直行)は、1996年に設立されたクラフトビール製造メーカー(ブルワリー)です。「よなよなエール」や「水曜日のネコ」、「インドの青鬼」、「東京ブラック」などの高品質で個性豊かなクラフトビールの醸造・販売を手掛けています。

一本件に関するお問合せ

株式会社ワンダーテーブル 広報担当 竹原真理子

TEL:090-5800-7019 FAX:03-3379-8165

E-Mail:mariko-takehara@wondertable.com