

報道関係者各位

2019年5月20日 株式会社ワンダーテーブル

クラフトビールだけじゃない!遊び心のあるビアガーデン「YONA YONA BEER GARDEN in ARK Hills」 2019 年 6 月 7 日(金)~9 月 1 日(日) "ウォールアート"や"飲み比べホルダー"



開催イメージ:「ARK Hills Ale 2019」をモチーフしたウォールアートのあるビール・フード提供スペース

2019年6月7日(金)~9月1日(日)、株式会社ワンダーテーブル [本社:東京都新宿区西新宿 / 代表取締役 社長 秋元 巳智雄(以下、当社)]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レストラン「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 2019"をご用意します。

6年目の開催となる今年は"ARK Hills Ale 2019"をモチーフにした〈ウォールアート〉をご用意し、購入されたご自身のカップと乾杯するポーズで写真撮影をお楽しみいただけます。また、4種のビールを楽しめる〈4種の飲み比べセット〉がYONA YONA に初登場。4つカップを持ち運ぶための専用ホルダーは、テーブルに置くとコースターとしてご利用いただけます。お料理は各クラフトビールとの相性の良いお料理をご提供し、ペアリングも楽しめます。クラフトビールそのものとして楽しめる要素がたくさんあるスペシャルなビアガーデンにぜひご注目ください。



ウォールアートの前で乾杯写真はいかがですか

■会場限定ビール"ARK Hills Ale 2019"



今回のために特別醸造した"ARK Hills Ale 2019"はここでしか味わえない限定ビール です。セッション 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に、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。

製品名: ARK Hills Ale 2019

ビアスタイル: セッション IPA

アルコール度数: 4.5%

価格: 700円(税込)

■メニュー

〈お料理〉

2 時間飲み放題

BEER FRIENDLY PLATE から揚げ、焼き餃子、枝豆、トントロチャーシュー、ローストチキン、生ハム	3,500円	オードブル 4 種盛り合わせ B替のでご用意いたします	2,000 円
YONA YONA SET	2,500 円	ヤッホーサラダ	1,000 円
枝豆、生ハム、フライドポテト、ソーセージ		オリジナルソーセージ 3 本セット	2,000 円
YONA YONA 3000 コース	3,000円	パクチー乗せ大判焼き餃子	900 円
ミックスナッツ、枝豆、生ハム、フライドポテト、ヤッホーサラダ、ソーセージ		鶏の唐揚げ ~スパイシーガーリック~	900 円
YONA YONA 5000 コース ミックスナッツ、枝豆、生ハム、フライドポテト、ヤッホーサラダ、ソーセージ	5,000 円	たっぷりチーズのホットドッグ	900円

※表記価格は全て税込です



BEER FRIENDLY PLATE イメージ



YONA YONA SET イメージ



〈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 2019」	700 円
4種の飲み比べセット	1800 円	ビアチケット(6 枚つづり)	4,000 円

※表記価格は全て税込です



4種の飲み比べセットイメージ



飲み放題イメージ

■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、お料理も雰囲気も一層磨きを掛け、これまで以上に話題を呼ぶビアガーデンを目指します。



アークヒルズ アーク・カラヤン広場 (港区赤坂 1-12-32) •会場:

•開催期間: 2019年6月7日(金)~9月1日(日) ※雨天決行・荒天中止

平日 17:00~22:00 LO.21:30 (土日祝 11:00~)

・オンライン予約: https://yoyaku.toreta.in/yonayona-bg-akasaka/

•TEL: 03-5458-8176 •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/100

■YONA YONA BEER WORKS について

ヤッホーブルーイングのドラフトビールを最も多く味わうことができる、よなよなエール公式ビアレストランです。2013年、赤坂見附に1号店をオープンし、現在では都内に8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。

%URL:http://yonayonabeerworks.com/







■ワンダーテーブルについて

株式会社ワンダーテーブルは、国内 52 店舗、海外 72 店舗の飲食店を展開しています。しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題「鍋ぞう」やビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」などの自社ブランドを国内外で展開する一方、ニューヨークアメリカン「ユニオン スクエア トウキョウ」、シュラスコ料理専門店「バルバッコア」、モッツァレラバー「オービカ モッツァレラバー」などの海外ブランドを誘致し経営しています。

%URL:http://www.wondertable.com/

■ヤッホーブルーイングについて

「ビールに味を!人生に幸せを!」というミッションのもと、日本のビール文化にバラエティを提供し、お客様にささやかな幸せをお届けするという想いで、品質にこだわった個性的で味わい豊かなクラフトビールを製造しています。フラッグシップであり日本を代表するクラフトビール"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製品が好評です。

本社:長野県軽井沢町 代表取締役社長:井手直行

%URL:https://yohobrewing.com/

一本件に関するお問合せー

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