

最大 16 種類のクラフトビールとフードペアリングを楽しめる！

オクトーバーフェスト 2025 を 9 月 1 日（月）より開催。

気軽につまめるフードメニューも 15 種類ラインナップ

～木内酒造と造る京王プラザホテル限定のクラフトビール「ひろばゑーる」の新作も販売～



<https://www.keioplaza.co.jp/event/pages/oktoberfest2025/>

株式会社京王プラザホテル（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：若林克昌）は、2025 年 9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）の期間、オクトーバーフェスト 2025 を開催いたします。2010 年代から徐々にクラフトビールの人気が高まるなか、10 年前に比べ国内ブルワリー（ビール醸造所）は約 3 倍に増え、クラフトビールを飲めない都道府県はないといわれるほど、全国にブルワリーが広がっています。今回のオクトーバーフェスト 2025 では、館内 8 店舗のレストラン＆バー・ラウンジにてタップ・マルシェで味わう最大 16 種類のクラフトビールと、ビールとのペアリング料理をご用意し、ドイツ・ミュンヘンで開催されている世界最大規模のビール祭りのように、各店舗を巡り飲み比べを気軽にお楽しみいただけます。開催店舗ではスタンプラリーも実施し、オクトーバーフェストを盛り上げます。また、昨年のオクトーバーフェストで初めて販売し好評を博した京王プラザホテルオリジナルのクラフトビール「ひろばゑーる」を館内直営全 11 店舗にて限定本数で販売いたします。今年は期間を昨年より 1 か月前倒して、9 月～10 月に開催。まだまだ暑さが残る時期に、涼しい館内にておいしいクラフトビールで喉を潤していただけます。

■ オクトーバーフェスト 2025 開催概要

1. ホテル館内で回遊し味わう最大 16 種類のクラフトビールとフードペアリング

気軽にクラフトビールの飲み比べを楽しんでほしいという思いから、今回はホテル館内で回遊し、最大 16 種類のクラフトビールとフードペアリングを楽しめる企画をご用意しました。館内 8 店舗のバーテンダー・ソムリエ・咧酒師を中心としたサービススタッフと料理長をはじめとする調理人たちが、自店舗の料理とのペアリングに適しているクラフトビールを選定。各店舗でクラフトビールに合う新メ

ニューも開発し、食とのペアリングをお楽しみいただけます。また、オリジナルロゴの入ったラージグラスを用いて販売します。さらに、館内の回遊をより楽しんでいただけるよう、スタンプラリーを開催。スタンプを集めると、オリジナルギフトやクラフトビールをパイント 1 杯プレゼントします。



◆参加店舗と提供メニュー

店舗名	クラフトビール (レギュラー各 1,850 円)	ペアリングメニュー
45 階 スカイラウンジ <オーロラ>	ブルックリン ディフェンダー-IPA	フィッシュ&チップス (2,350 円)
	いわて蔵ビール みちのくレッドエール	オードブル 3 種盛り合わせ (2,850 円)
	常陸野ネスト ホワイトエール	オードブル 3 種盛り合わせ (2,850 円)
	Premium RICH ALE	5 種のソーセージ盛り合わせ (2,950 円)
3 階 <カクテル&ティーラウンジ>	TOKYO BLUES セッションエール	焼き野菜のバーニャカウダ (2,000 円)
	スプリングバレー アフターダーク	ポークリエット バゲット添え (2,000 円)
3 階 アートラウンジ <デュエット>	TOKYO BLUES セッションエール	焼き野菜のバーニャカウダ (2,000 円)
	スプリングバレー アフターダーク	ポークリエット バゲット添え (2,000 円)
2 階 メインバー <ブリアン>	幕末ビール 幸民麦酒	ポークリエット バゲット添え (2,000 円)
	常陸野ネスト だいたいエール	焼き野菜のバーニャカウダ (2,000 円)
2 階 オールデイダイニング <樹林>	インドの青鬼	ピリ辛タコの唐揚げ (2,000 円)
	スプリングバレー ジャズベリー	焼き野菜のバーニャカウダ (2,000 円) ポークリエット バゲット添え (2,000 円)

2 階 スーパーbuffe ＜グラスコート＞	伊勢角屋麦酒 ヒメホホワイト スプリングバレー JAPAN ALE ＜香＞	buffeメニューの一部 ※buffe料金に含む
2 階 中国料理 ＜南園＞	FAR YEAST ホワイト	・よだれ鶏 (2,400 円)
	ブルックリンパルプアートヘイジーIPA	・海老入り麻辣はるまき (1,200 円) ・イカのニンニク風味カリカリ炒め (3,500 円)
2 階 和食 ＜かがり＞	FAR YEAST IPA 九州 CRAFT 日向夏	・鶏と馬鈴薯の揚げころがし (2,600 円) ・紫芋と自然薯ちつぷす～薯塩～ (1,400 円) ・江戸芯取菜と白身魚の南蛮漬け (1,400 円)



オードブル 3 種盛り合わせ

× いわて蔵ビール みちのくレッドエール

常陸野ネスト ホワイトエール

まろやかなコクと程よい苦みのバランスが絶妙な味わいが、
前菜の魅力を一層引き立てます。



イカのニンニク風味カリカリ炒め

× ブルックリンパルプアートヘイジーIPA

トロピカルな香りのビールとニンニクの
香ばしさが、お互いを引き立てます。



焼き野菜のバーニャカウダ × スプリングバレー ジャズベリー

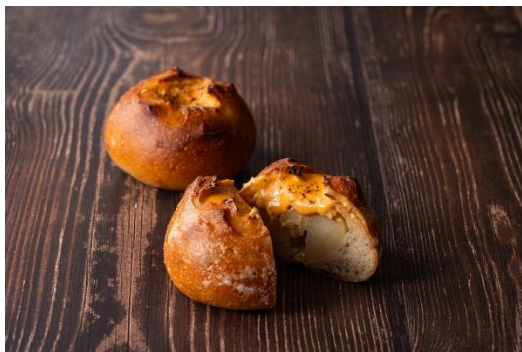
野菜の甘味と香ばしさがフルーティーな酸味とマッチ。濃厚な
脂や塩気をラズベリーの香りと酸味で爽やかに中和します。



鶏と馬鈴薯の揚げころがし

× FAR YEAST IPA ・ 九州 CRAFT 日向夏

揚げて煮からめる一品はコクと甘辛さが際立ち、
ビールとの相性は抜群。自然とビールも進みます。



●本館 2 階／フードブティック＜ポピンズ＞

商品名：ケーゼ・カルトツフェル

料金：480 円

南ドイツ・バイエルン地方の定番おつまみの一つでもある玉ねぎの風味と岩塩の旨味が引き立つチーズディップを、低温長時間発酵にこだわったレトロバゲットの生地じゃがいもと一緒にとじ込めたビールに合うおつまみブレッドをご用意いたしました。

2. オリジナルクラフトビールの限定販売

京王プラザホテルが誇る、飲料のスペシャリストのバーテンダー・ソムリエ・唎酒師がそれぞれの感性や知識から味と香りの決め手となるホップや副材料を厳選し、木内酒造ビール工場にて京王プラザホテルオリジナルクラフトビールを製造。名称はお客様が京王プラザホテルに持つイメージのひとつである「親しみやすさ」をビールの味わいに込めて「ひろばゑーる」と名付け、昨年のオクトーバーフェストで初めて販売し、好評を博しました。今年は新作 2 種類 Vol.2 と Vol.3 をご用意し、9 月と 10 月で異なる「ひろばゑーる」を館内直営 11 店舗のレストラン＆バー・ラウンジにて、各 360 本限定で販売いたします。



●9 月に販売する「ひろばゑーる Vol.2」

女性のバーテンダー・ソムリエ・唎酒師が中心となってホップや副原料を厳選。ハーバルで爽やかな香りに、モルティで穏やかな甘みが調和した味わいに仕上げました。程よいアルコール度数とキレのある苦みが心地よく、どなたにも親しみやすいクラフトビールです。

木内酒造株式会社 ブランドコミュニケーター 前島美香様のコメント

昨年に引き続き、新宿京王プラザホテルの飲料部門スペシャリストであるバーテンダー、ソムリエ、唎酒師の皆様が厳選した素材を用いて、木内酒造の手造りビール工房で仕込んだオリジナルビールが完成いたしました。昨年のご好評を受け今年はなんと 2 種類のビールをご用意。Vol.2 は優しい色あいのアンバーエール。蜂蜜や花の香りが楽しめるヨーロッパの街並みを散歩しているようなビールです。Vol.3 はホワイトエールベースの IPA。フルーティーで爽やかな後味の、まるで海沿いでゆったりくつろいでいるような気分の味わえるビール。オクトーバーフェストのお料理とのマリアージュの幅も広がり、きっと皆様楽しんでいただけることと思います。

3. オリジナルビールカクテルの販売

「ここでしか飲めないカクテル」をテーマに、メインバー＜ブリアン＞、スカイラウンジ＜オーロラ＞ではホテル自慢のバーテンダーによるビールカクテルを、＜カクテル＆ティーラウンジ＞、アートラウンジ＜デュエット＞ではフルーツビールを提供します。



●南館 2 階／メインバー＜ブリアン＞

カクテル名：ベリー来航

料金：2,000 円

「ベリー」を「ベリー」になぞらえ、ベリー系のリキュールとシロップに幕末ビールを加え、泡を海に見立てた上に「ベリー」を来航させた、フルーティーなビールカクテルです。



●本館 45 階／スカイラウンジ＜オーロラ＞

カクテル名：Earl of Caramel（アール オブ キャラメル）

料金：2,400 円

バーボンの重厚感ある味わいにキャラメルをアクセントにしたナイトキャップ向けのカクテル。ホップの心地よい苦味とホワイトエールの爽快な飲み口と一緒に楽しみください。



●本館 3 階／＜カクテル&ティーラウンジ＞

カクテル名：トロピカル・パナシェ

料金：2,000 円

マンゴーの甘く華やかな香りと濃厚な甘みが、ビールの苦みと絶妙なハーモニーを奏でる一杯に仕上げました。



●本館 3 階／アートラウンジ＜デュエット＞

カクテル名：Citrus Ale（シトラス エール）

料金：2,000 円

レモンと柚子を使用した、ほのかな苦味と爽やかな味わい、フレッシュな香りのハーモニーが際立つカクテル。

※写真はイメージです

※上記金額にはサービス料・税金が含まれます

【開催概要】

期 間：2025 年 9 月 1 日（月）～10 月 31 日（金）

会 場：京王プラザホテル館内各店舗（東京都新宿区西新宿 2-2-1）

アクセス：JR・私鉄・地下鉄各線「新宿」駅西口から徒歩 5 分

都営大江戸線「都庁前駅」から B1 出口階段を上がってすぐ

■京王プラザホテルについて

【会社概要】

社名：株式会社京王プラザホテル

所在地：東京都新宿区西新宿 2-2-1

代表取締役社長：若林克昌

京王プラザホテル開業：1971 年 6 月 5 日

事業内容：国際観光ホテル整備法に基づくホテル業及び付帯事業

会社ホームページ：<https://www.keioplaza.co.jp/>

