



オークラビアガーデン 2010 開催決定
(イニミニマニモ 5F アトリウムガーデン)
お得な前売券販売中 (5/31 まで)



ホテルオークラ福岡(福岡市博多区:代表取締役社長 徳安弘明)では、イニミニマニモ 5 階アトリウムガーデンにて恒例のビアガーデンを開催します。

今回は、開催期間中定番料理に加え、月替わりのメニューをご用意します。キリッと冷えたビールにぴったりのピリ辛料理や、目の前で焼き上げるサーロイン鉄板焼きなどシェフ特製料理を存分にご堪能ください。会場のアトリウムガーデンは、天候に左右されず屋外気分が味わっていただける、快適で開放的な空間です。ぜひ、ご家族やお仲間とにぎやかな夏の日をお過ごしください。

《オークラビアガーデン 2010 開催概要》

- 期間 : 平成 22 年 6 月 1 日 (火) ~平成 22 年 8 月 31 日 (火) *6/24~28 除く
17:30~22:00 (ラストオーダー21:00) *要予約
- 場所 : 博多リバレイン イニミニマニモ 5F アトリウムガーデン
- 料金 : 大人 1 名様 4,000 円 / 中学生~19 歳 1 名様 3,300 円 /
4 歳~小学生 1 名様 2,300 円 *90 分 食べ放題・飲み放題
*サービス料はいただいておりません。
- メニュー : 各月のスペシャルメニューをプラスした約 20 種類のお料理をご用意しました。

6 月 JUNE ~韓国~

もやしときゅうりのナムル、大根キムチ
あさり貝入りもちもちチヂミ
コリアンバーベキュースペアリブ
チャプチェサラダ
韓国風辛味焼きそば

他

7 月 JULY ~上海~

上海豆腐
ほうれん草包子、黒豚焼売
豚バラと筍のオイスターソース炒め
蒸し鶏と夏野菜のサラダ
上海風塩焼きそば

他

8 月 AUGUST ~タイ~

タイ風スパイシー春雨サラダ
牛すじと大根のタイ風おでん
豚挽肉のバジル炒めライス
タイ風エビトースト
タイ風焼きそば

他

各月共通定番メニュー

塩枝豆 / ピエモンテ風フレッシュベジタブルサラダ / ロミロミ・シーフードサラダ / 杏仁豆腐入りフルーツ
カクテル / ソフトクリーム / マヒマヒと夏野菜のガーリックオイルソース / ジャーマングリルソーセージ
フライドチキン / 茄子と挽肉のフォカッチャピザ / 牛すじカレーピラフ / 鉄板焼きステーキコーナー

FREE DRINK MENU

サントリー ザ・プレミアム・モルツ、ホテルオークラ福岡オリジナル地ビール、ワイン、焼酎、カクテル、ソフトドリンク

協賛: **SUNTORY**

ホテルオークラ福岡直営レストラン店頭にて、お得な平日限定前売券を販売中です。
大人 1 名様通常料金 4,000 円⇒**3,600 円(平日限定 90 分、食べ放題・飲み放題、税込み)**
販売は 5/31 までとなっております。ぜひお早めにお求めください。

ビアガーデンのお問い合わせ : 予約専用電話 TEL.092(262)1895(10:00~17:00)
TEL.090(1340)7873(6/1~8/31 17:00~22:00)

このリリースに関するお問い合わせ

ホテルオークラ福岡

経営企画室 経営企画 2 課 木村・柴田

TEL : 092(262)1883 / FAX : 092(262)3634

URL <http://www.fuk.hotelokura.co.jp>

Hotel Okura
FUKUOKA