



オークラビアガーデン 2011 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、キリッと冷えたビールにぴったりの定番料理や目の前で焼き上げるサーロイン鉄板焼きに加え、「がんばろう日本」と題し、月替わりで東日本の郷土料理がメニューに加わります。

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 2011 開催概要〉

- 期間 : 平成 23 年 6 月 1 日 (水) ~平成 23 年 9 月 3 日 (土)
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 : 約 20 種類のお料理をご用意します。

6 月 JUNE

冷製豚しゃぶの黒酢ソース
炙り鰹のカルパッチョ
アヤムゴーレンピラフ
お好み焼き
シュウマイ 他

7 月 JULY

炙りサーモンとアボカド
チキンとネギの中華風サラダ
串揚げ
ナシゴーレンピラフ
カジキのミラネーズ焼 他

8・9 月 AUGUST/SEPTEMBER

ヤム・ウン・セン サラダ
3種焼きとり
豆腐ステーキのレモンタラコソース
茄子のフォカッチャピザ
カワハギのムニエル胡麻ソース 他

がんばろう日本メニュー (月替わりで下記メニューより 5 種類をご用意します)

氷頭生酢 / 笹かまぼこ / きりたんぼ / あんこうのどぶ汁 / 大根とこんにゃくの田楽 / うちわ餅
ずんだ餅 / 北方ラーメン / 根曲がり竹の豚肉炒め / ウナギのちらし寿司 / わんこそば
はらこ飯 / いかにんじん / 津軽漬け / 山芋の磯部揚げ

FREE DRINK MENU (約 50 種類のカクテルを揃えております)

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

ホテルオークラ福岡直営レストラン店頭にて、お得な前売券を販売中です。

大人 1 名様 通常料金 4,000 円 ⇒ **3,700 円**

(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(17:00~22:00) *6/1 より



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
TEL : 092(262)1883 / FAX : 092(262)3634
URL <http://www.fuk.hotelokura.co.jp>

Hotel Okura
FUKUOKA