こころまち つくろう
KEIHAN
京阪ホテルズ&リゾーツ

# NEWS RELEASE

報道関係者各位

2019年4月5日
京都タワーホテル

## あなたはどっち派？昭和と平成、二つの時代を令和元年にプレイバック

# 『京都タワービアガーデン 2019』5月1日(水・祝)より開催

## ～土・日・祝・休のお昼は手ぶらで楽しめるバーベキューガーデンも！～

京都タワーホテル(京都市下京区、総支配人：荒木 昌志)は、2019 年 5 月 1 日(水・祝)～9 月 30 日(月)の期間、京都タワービル 10 階屋上にて「京都タワービアガーデン 2019」を開催いたします。

1966 年(昭和 41 年)より京都タワービル 10 階屋上にて毎年開催している当ホテルのビアガーデン。令和元年がスタートする5月1日より「昭和と平成」をテーマに、懐かしのあの味や記憶に新しい流行グルメなど、時代と共に変化してきたお料理を和・洋・中のビュッフェスタイルにてご提供いたします。多彩なビュッフェメニューに加え、できたての料理が楽しめる『シェフズコーナー』もご用意し、ビールと相性の良い料理の数々を時間無制限でご堪能いただけます。

ビアガーデンの主役となるビールは「アサヒスーパードライ」「アサヒスーパードライ-ドライブラック-」「キリン一番搾り」に加え、昭和に誕生したアサヒスーパードライの前身となる通称「マルエフ」、平成にブレイクした「TOKYO 隅田川ブルーイング チェリールージュ」や「ハイネケン」を取り揃えました。その他にも懐かしの「ラムネ」や「自分でつくるカクテル＆モクテル」など約 50 種類のドリンクをお楽しみいただけます。

さらに本年も、土・日・祝・休のお昼には手ぶらで気軽に楽しめる「バーベキューガーデン」を開催。大迫力の京都タワーを間近に臨みつつ、開放感あふれる空間で楽しいひとときをお過ごしいただけます。

## ■ ■ ■ ■ ■ 『京都タワービアガーデン 2019』の Point ■ ■ ■ ■ ■

### 1. 昭和から愛される定番メニュー

枝豆や鶏の唐揚げはもちろん、ちくわの磯辺揚げやハムカツ、ポテトサラダ、ソース焼きそばに焼きナポリタン、牛すじ入りカレー、赤ウィンナー(タコさん)、牛もつ鍋、デザートにはカクテルフルーツ＆寒天など、昭和から親しまれる昔ながらの定番メニューを中心に取り揃えました。なかでも焼きナポリタンは、まろやかな甘みのケチャップソースがよく絡み合った懐かしの一品です。
他にも、じっくり時間をかけてとろとろになるまで煮込んだ牛すじ入りカレーは、コクのある深い味わいが特徴。
プリプリとしてジューシーな牛もつの旨味とピリッとした辛みがクセになる牛もつ鍋や、香ばしいソースが食欲をそそる焼きそばは、お酒のアテとしてもシメとしてもご堪能いただけます。
ドリンクには、1986 年(昭和 61 年)に発売された「深いコクと爽やかなキレ」が特徴のアサヒ生ビール、通称「マルエフ」をご用意。その他ブラックニッカのハイボールやラムネ、カルピスなどもお楽しみいただけます。

### 2. 見た目も楽しい平成のお料理

鮮やかなオーシャンブルーのソースが目を引く、サラダうどんオーシャンブルーや魚介たっぷりのジャンボパエリア、カラフルなミニケーキなど見た目も楽しめるメニューの他、スパイシーな香りがビールにぴったりな旨辛ささみスティックや、ガーリックバゲットなどを取り揃えました。
ハーブとともにじっくりと焼き上げたしっとり柔らかなマリネポークは、爽やかな酸味のマスタードソースと相性抜群。
エビやアサリなど魚介たっぷりのジャンボパエリアは、サフランライスに素材の旨味が凝縮した一品。思わず写真に収めたくなる、迫力のサイズ感にもご注目ください。
ピリッとした辛みとチーズソースのまろやかなコクが絶妙な旨辛チキンとポテトのチーズソースは、ビールが進む一品です。
ドリンクには、平成にブレイクした「ハイネケン」や「スミノフ」、チェリーの甘酸っぱさとやわらかな余韻が特徴のフルーツビアスタイル「TOKYO 隅田川ブルーイング チェリールージュ」などをご用意。お酒が苦手な方には、まるでカクテルのようなノンアルコールドリンク「モクテル」をお楽しみいただけます。

### 3. ライブ感が魅力の『シェフズコーナー』

ゲストの目の前でシェフが仕上げる『シェフズコーナー』では、鉄板焼きメニューをご提供。5 月、9 月は「グリルチキンハーブ」、6 月～8 月は「牛肉カルビ焼き」をメインに、フランク串や燻しベーコンなど、冷えたドリンクと相性の良いメニューをラインアップ。
できたて熱々をほおばる至福の時間をお過ごしいただけます。

◀6 月～8 月提供「牛肉カルビ焼き」

## ■京都タワービアガーデン 2019 概要

【期　間】　2019 年 5 月 1 日(水・祝)～9 月 30 日(月)
【時　間】　17:30～21:00(ラストオーダー20:30)
※7 月、8 月の金、土曜日は 21:30(ラストオーダー21:00)まで営業
【会　場】　京都タワービル 10 階屋上

【料　金】　<5 月、9 月>大人 3,900 円／小学生 1,800 円／幼児(3 歳以上)1,000 円
<6 月>大人 4,400 円／小学生 2,000 円／幼児(3 歳以上)1,000 円
<7 月、8 月　日～木曜日>大人 4,400 円／小学生 2,000 円／幼児(3 歳以上)1,000 円
<7 月、8 月　金、土曜日>大人 4,500 円／小学生 2,000 円／幼児(3 歳以上)1,000 円
●レディースデー(毎週月曜日)
<5 月、9 月>3,400 円　<6 月～8 月>3,900 円
●京都タワー展望券セット…通常料金＋400 円(京都タワー展望券付き)
●京都タワー大浴場セット…通常料金＋400 円(京都タワー大浴場~YUU~入浴券付き)
※入浴券セットプランをご利用の際は、飲酒前にご入浴ください。
【詳細 URL】 https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/tower_hotel/beergarden/
【ご予約】075-343-9090(受付時間 10:00～21:00)

**■メニュー例**　※☆:5 月、9 月限定　★:6 月～8 月限定での提供
【昭和のお料理】
●枝豆　●コールスローサラダ　●ベーコンペンネサラダ　●キムチ　●ポテトサラダ　●玉子焼き　●ソース焼きそば　●焼きナポリタン
●牛すじ入りカレー　●焼き餃子　●ハムカツ　●ちくわの磯辺揚げ　●鶏の唐揚げ　●ミニアメリカンドッグ　●牛もつ鍋　●たこ焼き
●赤ウィンナー(タコさん)　●豚焼売　●プチ肉まん　●皮付きフライドポテト　●ポテトチップス　●柿ピー　●たい焼き
●カクテルフルーツ＆寒天　他
【平成のお料理】
●生ハムとお豆のイタリアンサラダ　●豚しゃぶナムル　●蒸し鶏と青パパイヤのサラダ　★合鴨ロースパストラミと野菜のマリネ
★スモークサーモンマリネ　●サラダうどんオーシャンブルー　●サラダ餃子トマトソース　●マリネポークのハーブロースト マスタードソース
●ジャンボパエリア　●ふわとろオムライス　●旨辛チキンとポテトのチーズソース　●三元豚と茄子の麻婆　●明太子入り焼売
●旨辛ささみスティック　●北京ダック風春巻き　●ガーリックバゲット　●野菜チップ(レンコン・ゴボウ)　●まるでチーズ
★フォカッチャ　●トルティーヤチップ　●チュロス　●ミルクレープ(プレーン・いちご)　●ティラミス　★抹茶ブラウニー　他
【鉄板焼き】
☆グリルチキンハーブ　★牛肉カルビ焼き　●フランク串　●燻しベーコン　●焼き野菜
【ドリンク】
●アサヒスーパードライ　●アサヒスーパードライ-ドライブラック-　●アサヒ「マルエフ」　●キリン一番搾り　●ハイネケン
●TOKYO 隅田川ブルーイング チェリールージュ　●スミノフ(レモネード・グレップル)　●キリンフローズンサワー
●ウイスキー(ブラックニッカ)　●梅酒　●焼酎(麦・芋)　●ワイン(赤・白・スパークリング)　●日本酒　●自分でつくるカクテル
●自分でつくるモクテル　●ラムネ　●ソフトドリンク各種

## 土・日・祝・休のお昼限定！手ぶらで楽しめる屋上バーベキュー

土・日・祝・休のお昼は、京都タワーを見上げながら、開放感あふれる屋上でバーベキューが手ぶらで楽しめます。
完全予約制でテント席を確保できるため、日差しや急な雨の心配もなく、JR 京都駅から徒歩 2 分の便利なロケーションで集合もらくらくです。
メインのお肉は牛・豚・鶏の盛り合わせをご用意。ホタテ貝や焼き野菜、生ハムサラダやおにぎりなども付いた充実のラインアップで、家族連れやグループでわいわいお楽しみいただけます。

◀※写真は 5 人前

### ■京都タワーバーベキューガーデン 2019 概要

【期　間】2019 年 5 月 2 日(木・休)～9 月 29 日(日)の土・日・祝・休限定　※7 月 20 日(土)～9 月 1 日(日)は毎日開催
【時　間】12:00～15:00(ラストオーダー14:30)　※ご利用前日の 12:00 までに要予約
【会　場】 京都タワービル 10 階屋上
【料　金】お一人様(飲み放題付き) 5,200 円／飲み放題なし　4,000 円
【お料理】牛肩ロース、豚バラ、ハーブチキン、フランク串、ホタテ貝、焼き野菜(玉ねぎ・エリンギ・オクラ・パプリカ・とうもろこし・かぼちゃ)、枝豆、生ハムサラダ、おにぎり、フルーツ
※追加のオプションメニュー(有料)もご用意しております。
【ドリンク】ビアガーデン同様
【詳細 URL】 https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/tower_hotel/bbqgarden/
【ご予約】075-343-9090(受付時間　10:00～21:00)

---

※写真はすべてイメージです。　※料金はすべて消費税を含んでおります。　※駐車場のご用意はございません。
※仕入れの状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。
※雨天強風による営業中止につきましては予約担当までお問い合わせください。

【協　賛】アサヒビール株式会社、キリンビール株式会社、ハイネケン・キリン株式会社、コカ・コーラボトラーズジャパン株式会社

---

**<このリリースに関するお問い合わせ／ご掲載用お問い合わせ>**
**京阪ホテルズ＆リゾーツ株式会社／京都タワーホテル**
**企画部・広報担当／中村・関口・上野**
TEL：075-371-3115 (平日　9:00～18:00)　FAX：075-361-2915
Email：sekiguchi-k@keihanhotels-resorts.co.jp　ueno-k@keihanhotels-resorts.co.jp
HP：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/


こころまち つくろう
KEIHAN 京阪ホテルズ＆リゾーツ