

< 報道関係者各位 >

2024年5月吉日  
プルマン東京田町

## プルマン東京田町のビアガーデン 『ビアテラス オーストラリアングリル&オイスター』を開催

～テラスが心地よいシーズンに、多彩なフリーフローで夏を満喫～  
2024年4月26日（金）～9月30日（月）の期間限定



※写真は4名分です

ゲストのインスピレーションを刺激する、仏アコーの最上級ライフスタイルホテル『プルマン東京田町』（東京都港区芝浦3丁目1-21）は2024年4月26日（金）～9月30日（月）の期間、テラスで楽しむビアガーデン『**ビアテラス**』を開催いたします。

毎年ご好評いただいているプルマンのビアテラスが今年もアップデートされ、登場いたします。今年は「オーストラリアングリル&オイスター」をテーマに、冷えたビールに合うボリュームたっぷりのメニューを提供いたします。

### 屋外で楽しむオーストラリアングリル&オイスター

フードメニューは、夏のオーストラリアを彷彿とさせるボリューム満点の5品をご用意しました。肉厚なオーストラリア産ハラミの串焼きは、パセリ、玉ねぎ、にんにくなどをブレンドした酸味のある特性ソースでご堪能いただけます。オーストラリアの郷土料理「牡蠣のキルパトリック」は香ばしいベーコンと牡蠣の旨味が溢れ出す一品です。「ステーキ&チーズパイ」は、オーストラリアで親しまれるミートパイです。さらに「スパイシーオリエンタルチキンサラダ」など、ビールに合う刺激的なアクセントを効かせたメニューもお楽しみください。オセアニアでの長年の経験を積んだシェフが織りなす、インスピレーションに満ちた料理をビアテラスでご堪能ください。

### 多彩なフリーフロー

夏のビアテラスに欠かせないビールは「ザ・プレミアム・モルツ」をはじめ「東京クラフト〈ペールエール〉」がフリーフローでお楽しみいただけます。東京に愛着と敬意を込め作り上げられた「東京クラフト」は、まるで東京のようにほろ苦く、華やかに香るペールエールです。テラス席の都会的な雰囲気の中で、心地よいひとときをお過ごしください。また、ジャスミンの香り高い焼酎「茉莉花」も登場します。ジャスミン焼酎を使った「JJ」（ジャスミン焼酎ジャスミン茶割り）やソーダ割りなど、お好みのノンアルコールメニューとの組み合わせでお楽しみいただけます。

### アクセス抜群のテラスで優雅な時間を

テラス席はシェードを完備しており、日中も快適にご利用いただけます。万が一天候が優れない場合も、店内のお席をご用意いたしますので、安心してご来館ください。ビアテラスプランは、ランチタイムとディナータイムでご利用いただけます。駅直結のロケーションでありながら、都会と自然が共存するプルマン東京田町で、この季節ならではの贅沢な時間をお過ごしください。



### ■プルマン東京田町「ビアテラス オーストラリアングリル&オイスター」提供概要

期間：2024年4月26日（金）～9月30日（月）

場所：FUN DINING KASA

時間：ランチ 12:00～14:30 (L.O.14:00) ディナー 17:00～21:30 (L.O. 20:30)

料金：お一人様 ¥7,500 (税込)

URL：<https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/offers/beer-terrace/>

住所：東京都港区芝浦3-1-21 プルマン東京田町 2F

アクセス：JR 山手線 田町駅直結徒歩1分、都営地下鉄三田駅徒歩3分

### フードメニュー

オーストラリア産ハラミとオニオンの串焼き チュミチュリ

ステーキ&チーズパイ マッシュポテト

スパイシーオリエンタルチキンサラダ

牡蠣のキルパトリック

本日のパスタ

### ドリンクメニュー

ビール：ザ・プレミアム・モルツ、東京クラフト

焼酎：ジャスミン焼酎〈茉莉花〉（ジャスミン茶割り、烏龍茶割、炭酸割りなど）  
スパークリングワイン：ミオネット  
赤ワイン：セニョリオ・デ・オルガス  
白ワイン：セニョリオデ・オルガス  
ウイスキー：ジンビーム（ハイボール、オン・ザ・ロック、ミスト、水割りなど）  
梅酒、レモンサワー、オレンジジュース、スパークリングウォーター、ジャスミン茶、烏龍茶

#### <レストラン予約>

電話：03-6400-5855（プルマン東京田町 代表 レストラン予約 10a.m -10p.m ）

URL：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/pullmantokyotamachi-kasa/reserve>

※料金は税込みです。サービス料はございません。

※ランチタイムとディナータイムでご利用いただけます。料金は同料金です。

※お席120分制 /フリーフロー L.O. 30分前となります。

※天候が優れない場合は室内のお席をご用意いたします。

※+1,000円(税込)/1名様にて、フリーフローメニューにウイスキー「AO 碧」とジン「六」の追加が可能です。

#### **プルマン東京田町 エグゼクティブシェフ 福田浩二 プロフィール**



MLA 豪州食肉家畜生産者事業団のオーギー・ラム親善大使「ラムバサダー」の一員である福田は、ヒルトンプラザ大阪「ハーレークインインターナショナル」で料理人としてのキャリアをスタート。1998年にニュージーランドに渡り拠点を海外に移す。2006年に帰国し、約5年に渡りルーク・マンガングループの新店舗開業に努め、2011年より10年間「Salt by Luke Mangan」「World wine Bar」のエグゼクティブシェフとしてオーストラリア料理に親しむ。2015年、オセアニアコンセプトのレストランのシェフを歴任。2019年、「プルマン東京田町」のエグゼクティブシェフに就任、館内すべてのアウトレットを統括する。

#### **FUN DINING KASA**



「FUN DINING（楽しさあふれるダイニング）」は、「FUN」を大切に訪れるゲストに大人の遊び心を感じていただける新しいダイニングスタイルです。常に新しい料理に挑戦し、来店する度に新しい「FUN」をご提供いたします。世界中を旅してきたエグゼクティブシェフ福田の、様々な技法を冒険的に取り入れ、食材の魅力を引き出すアプローチをお楽しみください。ライブ感あふれるオープンキッチン、全面ガラス張りの明るく解放感がある店内、ビジネス会合や親しい友人や家族との会食に最適な個室、そしてペットと一緒にお食事を楽しむことも出来るテラス席等、それぞれのシーンに合わせてご利用いただけます。

#### **プルマン東京田町について**





フランスを本拠地とするホスピタリティグループ「アコー」のプレミアムブランドとして、2018年10月に日本初上陸のプルマン東京田町は、「歌舞く」をコンセプトにした和とモダンを融合させた遊び心あるデザイン、インスピレーションを刺激するアートに出逢えるアップスケールホテル。



フランスを本拠地とするホスピタリティグループ「アコー」のプレミアムブランドとして、2018年10月に日本初上陸のプルマン東京田町は、「歌舞く」をコンセプトにした和とモダンを融合させた遊び心あるデザイン、インスピレーションを刺激するアートに出逢えるアップスケールホテル。世界最大の旅行サイト「トリップアドバイザー」にて、上位1%に与えられる最高の栄誉「トラベラーズチョイス ベスト・オブ・ザ・ベスト・アワード」を4年連続受賞。昨年に引き続き、トップの口コミ評価を獲得し続けています。



ダイナミックなアートが印象的なロビーラウンジ、モダンなルーフトッパー、美しい坪庭を望むエグゼクティブラウンジ、開放的な空間で旬の食材を使った芸術的なお料理の数々をお楽しみいただけるカジュアルダイニング、143のミニマルかつ機能的な客室、フィットネスを備え、JR 駅直結の絶好のロケーションで、国内外のお客様に上質な滞在を提供しております。

ホームページ : <https://www.pullmantokyotamachi.com/ja/>

所在地 : 東京都港区芝浦3-1-21

総支配人 : Dean Daniels

開業日 : 2018年10月1日

電話番号 : 03-6400-5855

E-mail : HB137@accor.com



アクセス : JR 田町駅直結徒歩1分、都営地下鉄三田駅徒歩3分  
Instagram : <https://www.instagram.com/pullmantokyotamachi/>  
ツイッター : <https://twitter.com/PullmanTokyo>

《本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先》

プルマン東京田町

担当：広報 青木 (090-6810-8827)

TEL : 03-6400-5855 FAX : 03-6400-5856 EMAIL: yukari.aoki@accor.com