

4/28 よりスタート！

レストラン「カフェ・ド・パリ」『“ザ・ビアテラス 2016”』

～緑溢れる開放的なガーデンテラスで“大人グリル「ブロシエット」”を楽しむ～

立川ワシントンホテル（所在地：東京都立川市柴崎町）レストラン「カフェ・ド・パリ」では、「プレミアム・バリュー」をテーマに、開放感溢れるガーデンテラスにおいて恒例イベント「ザ・ビアテラス 2016」を4月28日(木)より開催いたします。今年は夏を待ちきれない方々のために、**これまでの開催期間よりも約1カ月早めのオープンとなります。**

本イベントは、2時間の飲み放題制（ラストオーダー終了30分前）で、お客様にホテルならではの“非日常的な居心地の良さ”を、アイデアあふれる料理とドリンクとともに、リーズナブルに楽しんでいただく企画です。

生ビールに加え、ビア・ボトルで楽しむ海外ブランドビール、さらに当ホテルソムリエがチョイスした各国・各地方のワイン、スパークリングワインを集めた「ワイン・buffet」、ワンコインスペシャルでは「0℃以下の爽快感」で楽しむビール「ハイネケン エクストラコールド」（1本+100円）を取り揃えるなど、20種以上のドリンクをご用意。

注目はフレンチ串料理「ブロシエット」（料金別途）。グリルによってぐっと引き出されたジューシーな素材たちは、シェフ特製のソースで食欲をそそる繊細な味わいに。存在感ある演出とのコラボレーションを楽しむことができます。



緑が美しいこれからの季節、開放感溢れるガーデンテラスに集い、お仕事のお仲間、ご友人たちと心ゆくまでくつろぎのひとときをご満喫ください。

<報道関係者お問合せ先>

立川ワシントンホテル 事業推進課 担当：大矢・工藤

TEL: 042-548-3380 FAX: 042-526-2331（月～金 10:00～18:00 土日除く）

E-MAIL: y.oya@tachikawa-wh.com/s.kudo@tachikawa-wh.com

◆「ザ・ビアテラス 2016 概要」

【期間】

2016 年 4 月 28 日 (木) ~2016 年 9 月 10 日 (土)

【開催日】

4 月 28 日(木)・29 日(金)・30 日(土)、5 月 2 日(月)・3 日(火)・4 日(水)・5 日(木)・6 日(金)・7 日 (土)

5 月・6 月・9 月は木・金・土の週 3 回開催。

7 月・8 月は火・水・木・金・土の週 5 回開催。

【営業時間】

18:00~21:00 (ラストオーダー20:30)

2 時間飲み放題制 (終了 30 分前ラストオーダー)

【飲み放題内容】

生ビール・ビアボトル (ハイネケン・バドワイザー・ハートランド) ・ハイネケンエクストラコールド (1 本 + 100 円) ・ハードシードル・ワインプuffe(赤・白・スパークリング 8 種)・カクテル・ウイスキー・ソフトドリンク

【お料理】

アラカルト料理各種もしくはグループコースプラン

【販売価格(税込)】

ドリンク飲み放題 2,500 円

ドリンク飲み放題・コースプラン 4,000 円

ドリンク飲み放題・コースプラン 4,500 円

ドリンク飲み放題・コースプラン 5,000 円

※コース料理はサラダ・オードブル・メイン・パスタ・デザートを中心とした内容となっております。

【ご予約について】

予約開始日 : 2016 年 4 月 20 日 (水) ~

予約受付時間 : 10 : 30~19 : 30

※お席のご予約は、ご予約希望日の 2 週間前よりお電話にて承ります。

※コースご予約はご予約希望日の 4 日前までに承ります (2 名様以上より)

※雨天の場合は、店内またはロビーでの開催となります。

【ご予約・お問合せ先】

「カフェ・ド・パリ」 TEL : 042-526-6666/FAX : 042-548-3311

HP : <http://www.tachikawa-wh.com/>



プロシエット盛り合わせ ¥2,500

(牛サーロイン、仔羊もも肉、塩漬豚ばら肉、鶏手羽元肉、ホタテ)