



Hilton
TOKYO

報道関係者各位

【報道関係者からのお問合せ先】

ヒルトン東京

マーケティング コミュニケーションズ

五戸若茂子

TEL: 03-3344-5111

Email: momoko.gonohe@hilton.com

ヒルトン東京

2024年ビアガーデン 5/9(木)より営業開始

スペインの楽園『イビサ島』着想のビアガーデンが新宿摩天楼に登場



【2024年4月8日】 ヒルトン東京(東京都新宿区 総支配人フィリックス・ブッシュ)はホテル7階のルーフトップテラスにて夏の風物詩ビアガーデンを5月9日(木)より9月中旬までの期間開催します。スペインの楽園イビサ島着想の今年のビアガーデンは、スペインビールやワインに加え、ピンチョススタイルの本格スペイン料理も登場。料金は5種類の生ビール、スパークリングワイン、スペインワイン、スペインクラフトジンを用いたカクテル各種などの90分間のフリーフローと8種類のピンチョス&タパスがセットになった2時間制『フリーフロー&スパニッシュプレート』を¥8,000~にてご提供します。【協力:在日スペイン商工会議所】

新宿中央公園や高層ビル群を一望できるホテル7階のルーフトップテラスは遮るものが何もない開放的な空間です。爽やかな夜風を感じながら歩を進めると忽然と目の前に現れる新宿の摩天楼。日没から徐々に彩りを変えていく空、

そして深まる夜と共にまばゆい夜景に包まれる空間で、スペインの楽園、そして世界的なパーティーアイランドとして知られるイビサ島をイメージしたスタイリッシュなビアパーティーを楽しみませんか？

ブルーとオレンジ、そしてスペインタイルを思わせるモザイク模様が印象的な空間にはストリングライトが配され、おしゃれなリゾート地に迷い込んだよう。全 186 席のビアガーデンは、通常席のほかに、全席ソファが配されたラウンジタイプのプレミアムシート(46 席)、お 1 人様でも気軽にご利用いただけるスタンディングシート(8 席)もご用意しており、様々なお客様のニーズにお応えします。



フリーフロープランのドリンクは「アサヒ スーパードライ」やスペインのラガービール「マオウ」など 5 種類の生ビールに加えて、スペイン産赤・白ワイン、プロヴァンスのロゼワイン「エム ド ミニユティエー」やスパークリングワイン「シャンドン ブリュット」、さらに各種ソフトドリンクやトロピカルドリンク、スペインクラフトジンを用いたカクテルも多数お楽しみいただけます。

イビサのテーマに合わせてご用意するビアガーデングルメは、銀座でカタルーニャに深く根ざしたスペイン料理を提供する MASIA の料理長 マテウ・ビジャレット氏監修によるピンチョス&タパスのプレートをお贈りします。スパイス香るスペインの伝統的な豚肉の串焼き「ピンチョ・デ・セルド・モルーニョ」やトーストしたパンにトマトをすり付け、スペイン産ハムを乗せた「パン・コン・トマテ・イ・ハモン」、干し鱈を用いた揚げパンにパセリとガーリックの風味が食欲をそそる「ブニュエロ・デ・バカラオ」など、ビールやワインと合わせ本格スペイン料理をご賞味いただけます。

ビアガーデンは雨天、強風時を除き期間中毎日午後 5 時～(日・祝日は 3 時～)開催します。フリーフロー&スパニッシュプレートは 2 名様よりご注文いただき、レギュラーシートのお客様は¥8,000(金～日曜日、祝日・祝前日¥9,000)、プレミアムシートご利用のお客様はシャンドンガーデンズブリッツのウェルカムドリンクもセットになり、お 1 人様¥10,000(金～日曜日、祝日・祝前日¥11,000)でのご提供となります。

毎週金・土曜日の夜にはパーティーアイランド、イビサ島の成熟したクラブカルチャーを彷彿とさせる DJ パフォーマンスも加わり、エキサイティングなオープンエアクラブのような高揚感もお楽しみいただけます。

2024年ビアガーデン概要

会場： ヒルトン東京(7F)ルーフトップテラス
期間： 5月9日(木)～9月中旬を予定 ※雨天・強風時中止
時間： 月～土曜日&祝前日 5:00pm - 10:00pm (フードL.O. 9:00pm / ドリンクL.O. 9:30pm)
ご予約枠 5:00pm～/ 5:30pm～/ 7:30pm～/ 8:00pm～
日曜日・祝日 3:00pm～8:00pm(フードL.O.7:00pm / ドリンクL.O.7:30pm)
ご予約枠 3:00pm～/ 3:30pm～/ 5:30pm～/ 6:00pm～

料金： フリーフロー&スパニッシュプレート

<ドリンク> 飲み放題90分

「アサヒ スーパードライ」、「マオウ」、「ペローニ ナストロ アズーロ」など計5種類のビール

スペイン産赤・白ワイン、「サングレ・デ・トロ」

プロヴァンス産ロゼワイン「シャトーミニユティエー エム ド ミニユティエー」

スパークリングワイン「シャンドン ブリュット」

スペインクラフトジンで用意する各種カクテル

トロピカルジュース各種

<フード>

「ピンチョ・デ・セルド・モルーニョ」や「パン・コン・トマテ・イ・ハモン」、「ブニエロ・デ・バカラオ」など、本格スペイン料理のピンチョス&タパス8種類

レギュラーシート 月～木曜日¥8,000(金～日曜日、祝日 & 祝前日¥9,000)

プレミアムシート 月～木曜日¥10,000(金～日曜日、祝日 & 祝前日¥11,000)

※ドリンク、お料理はアラカルトでもご用意しております

ご予約 ヒルトン東京公式サイト: <https://tokyo.hiltonjapan.co.jp/restaurants/beer-garden-2024>

※表示料金は全て税金、サービス料込となります。

※ドリンクは一部セルフサービスとなります。

※13歳未満のお客様はご入場いただけません。予めご了承下さい。

ヒルトン東京について

ヒルトン東京は、世界展開を続けるホテルチェーン、ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのホテルの一つとして 1963年6月20日に永田町にオープン。東京オリンピックの前年、日本で初めての外資系ホテルとして誕生しました。1984年9月1日に現在の新宿副都心に移転、新宿副都心の一角、都庁にほど近く、隣に新宿中央公園という恵まれた環境にあり、充実した施設と、「ヒルトンスタンダード」といわれる高水準のサービスを誇るファーストクラスのホテルです。8階より38階までが客室となり、スイートを含む全830室の客室は、国際的ながらも日本の情緒をインテリアに取り入れ、全室有線/無線インターネットアクセスが完備されています。また、館内には、日本料理「十二颯」、中国料理「王朝」、「メトロポリタングリル」、バー&ラウンジ ZATTA を擁するダイニングフロア TSUNOHAZU、「マーブルラウンジ」、英国風「セント・ジョージバー」を含む6つのレストラン&バーを備えています。その他、正餐600名、立食900名まで収容可能な大宴会場と小中宴会・会議室計21室、ウェディング・チャペル、室内プール、ジム、サウナ、屋外テニスコートなどを完備したフィットネスセンター、並びに地下駐車場など、多目的ホテルとして十分な機能を備えています。ヒルトン東京に関する詳細は hiltontokyo.jp をご覧ください。

ヒルトンについて

ヒルトンは、世界126の国と地域に7,500軒以上(約120万室)のホテルを展開しているホスピタリティ業界のグローバルリーダーです。ヒルトンは、世界で最もおもてなしの心に溢れた企業であることをミッションに掲げ、これまで100年以上の歴史で30億人を超えるお客様をお迎えしました。米フォーチュン誌とGreat Place To Workによる「働きがいのあるグローバル企業世界ランキング」で第1位に選出され、世界有数のESG投資指標である「ダウ・ジョーンズ・サステナビリティ・インデックス」で世界的リーダーにも7年連続選出されています。ゲストエクスペリエンスを向上するため、デジタル・キーの共有、無料の客室アップグレードの事前選択および「コンファームド・コネクティングルーム」機能など業界をリードするテクノロジーを導入しています。22グローバル・ブランド・ポートフォリオのうち、日本では、6ブランド・26軒のホテルを展開しています。また、受賞歴を誇るゲスト・ロイヤルティ・プログラム「[ヒルトン・オナーズ](#)」の会員数は1億8,000万人以上を有し、ヒルトンの公式予約チャネル経由で直接予約したヒルトン・オナーズ会員は、宿泊や体験などに交換できるポイントを獲得することができます。また、無料の

ヒルトン・オーナーズ・アプリ(<https://apps.apple.com/jp/app/hilton-honors/id635150066>)から客室の選択、デジタル・チェックイン、デジタル・キー(日本国内の一部のホテルではデジタル・キーは未導入)をご利用いただけます。最新の情報はこちらをご覧ください。<https://stories.hilton.com/>、<https://www.facebook.com/hiltonnewsroom>、<https://twitter.com/hiltonnewsroom>、<https://www.linkedin.com/company/hilton>、<https://www.instagram.com/hiltonnewsroom/>、<https://www.youtube.com/hiltonnewsroom>