魅惑のガーデンスペースでバカンス気分 屋上でステーキ&多彩な料理を満喫

SKY PARADISE BEER GARDEN

SALVATORE CUOMO

伊勢丹新宿店 本館屋上に今年もビアガーデン 「SKY PARADISE BEER GARDEN」6月12日(水)オープン!

融合レストランXEXや、ピッツァデリバリーのSALVATORE CUOMO(サルヴァトーレ クオモ)などを手掛ける、 株式会社ワイズテーブルコーポレーション(代表取締役会長 兼 社長:金山 精三郎、本社:東京都港区)は、2019年 6月12日(水)から9月16日(祝・月)まで、伊勢丹新宿店 本館屋上=アイ・ガーデンに「屋上でステーキも楽しめ るビアガーデン」をテーマにした、「SKY PARADISE BEER GARDEN」をオープンいたします。



2019年6月12日(水)~9月16日(祝・月) 期: 会 場: 伊勢丹新宿店本館屋上=アイ・ガーデン

「月~木]:午後4時~午後10時 時 間:

「金・土日祝]:午前11時30分~午後10時

-※ランチ営業:午前11時30分~午後3時※土日祝は午後1時からビアガーデンプランを承ります

フード午後9時/ドリンク午後9時30分 ラストオーダー:

216席(屋外)

※雨天や天候の状況または諸事情により中止とさせていただく場合がございます

※6月5日(水)より電話・WEBにてご予約を承ります 予約TEL:03-6890-0199(受付時間:午前11時30分~午後8時) 予約WEB: http://www.salvatore.jp/beergarden/isetan-shinjuku/

~新宿メトロポリタンの中心部にある緑豊かな屋上庭園。魅惑のガーデンスペースで束の間のオアシスタイム~

●昼も夜もステーキを

金・土日祝日のランチ営業では、本格ステーキハウス『ステーキNo.1 STEAK THE FIRST』より様々な産地・部位 のこだわりステーキをサラダ付きのランチセットでお召し上がりいただけます。ディナーはアラカルトでステー キメニューをプラスすることができます。

●女性に嬉しいプラン

2つの女子会プランを含む全5種のビアガーデンプランからお選びいただけます。プランにより新鮮なケールのサ ラダやロゼスパークリングワインボトル、話題のタピオカスイーツが付いていて、あれこれ欲張りに楽しめます。

●バカンス気分を盛り上げる彩り豊かなビアガーデンメニュー

美容に嬉しい夏野菜や、フルーツとハーブを組み合わせた色鮮やかな前菜、揚げたてのフィッシュ&チップス、 からすみを使った贅沢ピッツァやメインディッシュまで充実したラインアップ。ドリンクは生ビールやスパーク リングワイン、カクテルやサワー、カラフルなノンアルコールカクテルなども飲み放題でお楽しみいただけます。

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ワイズテーブルコーポレーション PR 栗原和子

TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp



SKY PARADISE BEER GARDEN メニュー 女子会プラン2プランを含む全5プラン ※価格は全て税込※下記は一例

♦Dプラン WINE LOVERS 女子会

12種7皿 飲み放題付き6,480円(2時間制・ドリンク30分前ラストオーダー)

・**ベジタブルガーデンプレート:** ナス&トマトの夏野菜マリネ / フレッシュマッシュルーム〜エストラゴンドレッシング〜 / 赤キャベツ&ブルーベリーのピオニーレッドラペ / パイナップル&バジルのサラダ

・フィッシュ&チップス: カラスガレイのフリット / もちもち食感の青海苔ゼッポレ / フライドポテト

・フレッシュサラダ: ケールdeサラダ 青パパイヤのドレッシング

・**シャルキュトリ**: 生八ムとサラミの盛り合わせ

·ピッツァ: 焼きネギとシラスのピッツァ-からすみがけ-

·ディッシュプレート: オレンジローストチキン ホームメイドハニーマスタードソース

デザート: 魅惑のタピオカブラックティーサンデー

◆Eプラン GLAMOROUS LOVERS ★ロゼスパークリングワインボトル付★

12種7皿/飲み放題付き7,560円(2時間制・ドリンク30分前ラストオーダー)

・ベジタブルガーデンプレート: ナス&トマトの夏野菜マリネ / フレッシュマッシュルーム〜エストラゴンドレッシング〜 / 赤キャベツ&ブルーベリーのピオニーレッドラペ / パイナップル&バジルのサラダ

・フィッシュ&チップス: カラスガレイのフリット / もちもち食感の青海苔ゼッポレ / フライドポテト

・**フレッシュサラダ:** ケールdeサラダ 青パパイヤのドレッシング

·シャルキュトリ: 生ハムとサラミの盛り合わせ

·ピッツァ: 焼きネギとシラスのピッツァ -からすみがけ-

・ステーキ: 国産牛サーロインステーキ

デザート: 魅惑のタピオカブラックティーサンデー

■フリードリンク

ビール: アサヒスーパードライ ワイン: スパークリングワイン/白ワイン/赤ワイン モヒート: フレッシュミントのモヒート/カンパリモヒート サングリア: サングリア クイーン オブ パンチ/サングリア キング オブ カンパリ サワー&ハイボール: 瀬戸内レモンサワー/ハイボール/漆黒ウーロンハイ 他 ソフトドリンク: ウーロン茶/オレンジジュース/コーラ/ジンジャーエール

ノンアルコールカクテル:カリブコスモポリタン/グラデーションマイアミ/セイシェルシエル



◆金土日祝限定 LUNCH MENU◆

・[メキシコ産]リブアイロールステーキ

200g 2,106円/300g 3,159円/500g 5,265円

・[国産]サーロインステーキ

200g 3,186円/300g 4,779円/500g 7,965円

・[オーストラリア産]フィレ(テンダーロイン)ステーキ

200g 3,402円/300g 5,103円/500g 8,505円

・ 牛100%ハンバーグ(数量限定)

300g 2,754円/500g 4,590円

・サラダ: 新鮮野菜 たっぷりグリーンサラダ 1,296円 / シーザーサラダ 1,296円 /ケールdeサラダ 青パパイヤのドレッシング 1,404円

※ステーキはサラダ付※15:00以降はステーキメニューをアラカルトとして別料金にて注文可能

■株式会社ワイズテーブルコーポレーション

ホスピタリティに溢れたサービスとハイグレードな空間演出、厳選された素材と職人の技。これらが一体となって醸成される至高の時をお客様に提供していきたいというコンセプトのもと、業界初の融合レストラン「XEX(ゼックス)」を筆頭に、日本はもちろん海外でも活躍中のグランシェフ、サルヴァトーレ・クオモ、数々の世界大会に日本代表として出場し優勝経験を持つパティシエ・ショコラティエ辻口博啓氏、バリスタ世界チャンピオンのポール・バセット、食通として知られる堺正章氏、アメリカを中心に活躍するアイアンシェフ森本正治氏など、卓越したパートナーとのコラボレーションによる店舗展開を実現しております。

■会社概要(2019月2月28日現在)

会社名: 株式会社ワイズテーブルコーポレーション 代表者: 代表取締役会長 兼 社長 金山 精三郎

所在地: 東京都港区赤坂8丁目10番22号

事業内容: 各種飲食店の企画・開発・運営 URL: http://www.ystable.co.jp/ 設立: 1999年3月

株式上場市場: 東証二部(証券コード2798)

従業員数: 連結665名(臨時雇用者数は含んでおりません)

店舗数: 直営店54店舗、FC加盟店47店舗

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ワイズテーブルコーポレーション PR 栗原和子

TEL:03-5412-0072 FAX:03-4333-0812 MAIL:promotion@ystable.co.jp



