



## 市内にしながら手軽にバーベキュー気分を楽しめる 青葉通り沿いの屋上ビヤガーデンが今年もオープン！ ～プレミアムなエビスビールの飲み放題が人気～



株式会社サッポロライオン（本社・東京、社長・刀根義明）は、今年も仙台市青葉区「銀座ライオン 一番町店」屋上で、5月22日（木）より「銀座ライオンビヤガーデン 一番町店」の営業を開始します。

昭和47年から営業を続けてきた同ビヤガーデンは、例年仙台の夏の風物詩として、平日は近隣のオフィスワーカー、休日は仲間の集まりやご家族連れなど、幅広い層のお客様から親しまれご利用いただいているお店です。

一押しメニューは、「ラム肉」「牛肉」「豚肉」を食べ比べ、それぞれ違ったお肉の味わいを楽しむことができる「ミックスジギスカン」食べ放題です。特に「ラム肉」は、コクと旨味を引き出すためビール酵母エキスを加え、オリジナル「醤油ダレ」を丁寧に揉み込むことで、ラム肉特有の臭みがなく、「柔らかくて美味しい」「生ビールによく合う」と大変ご好評いただいています。

また食べ放題とセットになっている飲み放題は、「サッポロ生ビール」だけでなく、プレミアムビール「エビスビール」「エビス プレミアムブラック」もラインアップされていることから、「贅沢感がある」と人気を得ています。その他、サワー、ワイン、モヒート、焼酎、ソフトドリンクなど各種ドリンクも飲み放題でお楽しみいただけます。

本年も仙台市の「夏の風物詩」として、多くのお客様に「市内にしながらお手軽バーベキュー気分」を、吹き抜ける心地よい風と共に楽しんでいただきます。

### 記

店 名：銀座ライオンビヤガーデン 一番町店

営業期間：2014年5月22日（木）～9月中旬予定

営業時間：月～土 17：00～22：00／日・祝 16：30～21：00 （ラストオーダーは閉店30分前）

定休日：なし

※雨天強風の場合は休業／貸切営業の場合あり

住 所：宮城県仙台市青葉区一番町3-3-6 星和仙台ビル屋上

電 話：022-261-7770（銀座ライオン一番町店と共通）

座席数：250席

平均予算：4,000円

U R L：<http://r.gnavi.co.jp/t003312/>

# 人気の食べ放題・飲み放題コース

～予定に合わせて90分・120分どちらか選べる！～

## ★〈羊・牛・豚〉ミックスジンギスカンコース

ラム肉、牛肉、豚肉、野菜、ライスが食べ放題と各種ドリンク飲み放題がセットの当店おすすめコースです。

【90分】 お一人様 4,000円 (税込)

【120分】 お一人様 4,500円 (税込)

## ★手もみジンギスカンコース

ラム肉、野菜、ライスが食べ放題と各種ドリンク飲み放題がセットのお手軽コースです。

【90分】 お一人様 3,500円 (税込)

【120分】 お一人様 4,000円 (税込)



### ★飲み放題メニュー

サッポロ生ビール、エビスビール、エビス プレミアムブラック、エビス&エビス (ハーフ&ハーフ)  
氷彩サワー、ウーロンハイ、ウィスキー、バカルディモヒート、カシス、ワイン (赤・白)  
サンテリア (赤・白)、焼酎 (和ら麦・からり芋)、ソフトドリンク

※その他単品のメニューもご用意しています。

## ■ジンギスカンの焼き方紹介～蒸し焼き派？鉄板直焼き派？～

ジンギスカンの焼き方は「蒸し焼き」と「鉄板直焼き」の2種類がよく知られています。野菜の上にお肉をのせてじっくりと「蒸し焼き」にするとラム肉が柔らかく仕上がります。また鉄板でジュージューとお肉を焼く「鉄板直焼き」は、ラム肉の旨味とともに香ばしさも楽しめます。お好みの焼き方でお楽しみください。

### 【蒸し焼き派】

①鉄板が熱くなったら、ラードを溶かしながら鉄板全体に充分のばします。

※ラードの量が少ないと鉄板が焦げ付く原因になります。

②野菜を火が通りにくい順に鉄板の上に敷き、軽く火を通します。

※火は中火または弱火にセットします。

③野菜の上に肉を広げて置きます。

※肉に火が通りやすくするために時々裏返します。

④蒸し焼きで野菜に火が通ったら、肉と混ぜます。

※肉の赤い部分がなくなったら、タレにつけてお召し上がりください。

### 【鉄板直焼き派】

①鉄板が熱くなったら、ラードを溶かしながら鉄板全体に充分のばします。

※ラードの量が少ないと鉄板が焦げ付く原因になります。

②野菜を火が通りにくい順に鉄板の上に敷き、軽く火を通します。

※火は中火または弱火にセットします。

③野菜を広げて、鉄板の真ん中に肉を焼くスペースを作ります。

※再度ラードを溶かしながら肉を鉄板の上で直接焼きます。

※火は強火にし焼けてきたら中火に戻します。

※肉はしっかり火を通すように焼いてください。

④タレに付け込んだ肉汁がまわりの野菜にしみ込むように、野菜で肉を囲ってください。

※肉に火が通りましたら食べごろです。

※肉と野菜をあえるように焼いても美味しくいただけます。

以上

この件に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

報道関係の方	経営戦略部 (西村 礼佳) TEL : 03-6222-5183 / E-mail : kouhou@sapporo-lion.co.jp
一般の方	お客様相談センター TEL : 0120-848-136