

2015年5月15日

15019

サッポロビール発祥の地でビールを楽しむ 「開拓使ジンギスカンビヤガーデン」オープン！

～今年はおつまみメニューを充実し、より気軽なご利用を～

「Joy of Living－生きている喜びの提供－」を企業理念に、ビヤホール・レストランなどを運営している株式会社サッポロライオン（本社・東京都中央区、社長・刀根義明）は、北海道・札幌市の商業施設サッポロファクトリーのレンガ館前の西広場にて、5月22日（金）より、「開拓使ジンギスカンビヤガーデン」の営業を開始します。



※昨年の会場風景



※4種ジンギスカン食べ放題コース

サッポロファクトリーは、サッポロビールの前身である開拓使麦酒醸造所であった跡地に造られたショッピングモールを中心とした大型複合施設です。

「開拓使ジンギスカンビヤガーデン」は、このサッポロビール発祥の地・サッポロファクトリーで味わう生ビールと北海道を代表する料理「ジンギスカン」を味わうことができるビヤガーデンです。

また本年は、食べ放題・飲み放題コースの他、お客様により気軽にお立ち寄りいただけるように、おつまみメニューを例年の4倍となる約20品ご用意します。

【店舗データ】

店名：開拓使ジンギスカンビヤガーデン

営業期間：2015年5月22日（金）～9月6日（日）

営業時間：月～金 17：00～22：00（L.O.21：30）／土・日・祝 12：00～22：00（L.O.21：30）

※雨天強風の場合は休業

住所：北海道札幌市中央区北2条東4 サッポロファクトリー内西広場

座席数：400席

電話：011-207-5555（ビヤケラー札幌開拓使と共通）

【おすすめジンギスカンコース】

★4種ジンギスカンコース

食べ放題・飲み放題コース

(120分) おひとり様 4,100円

食べ放題コース

(120分) おひとり様 2,800円

生ラム、味付きラム肉3種の、4種類のラム肉の味わいを楽しめるコースです。特に事前にオリジナルのたれ（醤油、味噌、塩）で味付けを施したラム肉は、ビール酵母エキスを加えることでコクと旨味を引き出し、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。



★3種ジンギスカンコース

食べ放題・飲み放題コース

(120分) おひとり様 4,000円

食べ放題コース

(120分) おひとり様 2,700円

生ラム、豚ジンギスカン、鶏ジンギスカンと3種類のお肉を味わえます。ラム肉以外も楽しみたいお客様におすすめのコースです。



【おすすめ単品ピックアップメニュー】

本年は、単品メニューを例年の4倍である約20品をご用意します。食べ放題コースでなくとも気軽に立ち寄れるビヤガーデンです。

★料理

・塩昆布枝豆	450円	・豚タンオニオンスライス	600円
・トマトと胡瓜の浅漬け	480円	・砂肝オリーブオイル漬け	500円
・ニシンのレモンオリーブ漬け	550円	・チキンの唐揚げ（3個）	500円
・トマトとベーコンのサラダ	680円	・ソーセージ3本盛	680円
・海老のアヒージョサラダ	680円	・チーズケーキ	480円

★ドリンク

・サッポロ生ビール<黒ラベル>	小 550円、中 780円
・サッポロクラシック	620円
・サワー各種	480円
・バカルディ モヒート	550円 など

※表記価格は税抜価格です。

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