

従業員100人に聞いた！王道のビアガーデンメニューって？ おうちでビアガーデン おすすめ8選

8月11日（火）まで／大丸東京店 地階 ほっペタウン

ビールの美味しい季節が到来！夏の風物詩ビアガーデンも、今年はちょっと我慢しておうちでビールを楽しもう、という方も多いのではないのでしょうか。そんな時、デパ地下グルメがあればお手軽にビアガーデン気分を味わえます。大丸東京店では従業員100名「ビアガーデンの王道メニューといえど？」をヒアリング。アンケート結果に合わせて、バイヤーが選んだおすすめメニューをご紹介します！

1位 からあげ



2種のペッパーをきかせたジューシーなからあげ。〈からっ鳥〉スーパーブラック 100g 410円

2位 ソーセージ



3種類の味(プレーン・バジル・黒胡椒)のソーセージを食べ比べ。〈イーション〉3種ソーセージのビアプレート 626円 ※7月末まで

3位 枝豆



枝豆の甘みと粒々の歯ごたえをしっかりと感じられるコロッケです。〈まい泉〉枝豆コロッケ 1個 189円

4位 肉料理



ピリッと黒胡椒がきいた豚のタン塩黒胡椒焼き。ガーリックの風味とコリコリ食感でビールが進む！〈ポール・ボキューズ〉タン塩黒胡椒焼 100g 351円

5位 ポテト



フレッシュ野菜をまるやかなポテトと一緒に味わうサラダです。〈RF1〉乳酸菌&オリゴ糖 野菜たっぷりポテトサラダ 100g 297円

6位 ぎょうざ



店内厨房で1つずつ手作り。ニンニク不使用で女性の方も気にせず食べやすいと人気です。〈上海饅頭店〉焼き餃子 10個 860円

7位 焼きそば



(左)オイスターソースで味付けしたあっさり味の野菜たっぷり焼きそばです。きくらげのコリコリ食感を楽しんで。

〈銀座アスター〉上海焼きそば 864円

(右)その時期ごとに美味しいとうもろこしを各地から取り寄せ、香ばしく炙ってから特製醤油だれで漬け込んだユニークな漬物。〈銀座若菜〉とうもろこしの焼漬 1本 561円

8位 漬物系



取材に関するお問い合わせ先
大丸東京店 PR 広報 03-3212-8011(大代表)
藤井・宮川