

報道関係者各位

2016年2月15日
株式会社ワンダーテーブル



2016年3月24日(木)
よなよなエール公式ビアバル
「YONA YONA BEER WORKS 吉祥寺店」オープン
本日より、予約受付スタート

2016年3月24日(木)、株式会社ワンダーテーブルは、よなよなエール公式ビアバル『YONA YONA BEER WORKS 吉祥寺店』をオープンします。これに先駆け、本日2月15日(月)より、予約受付をスタートします。

『YONA YONA BEER WORKS』は、ヤッホーブルーイングの最も多くの種類のクラフトビールを味わうことができる公式ビアバルです。吉祥寺店では、「よなよなエール」や「水曜日のネコ」等の定番ビールはもちろん、ここでしか飲むことが出来ない限定醸造ビールを随時ご用意します。フードは、約15種類のオリジナルソーセージとクラフトビールとのマリアージュをお楽しみいただけます。また、福島県産の伊達鶏を使用したローストチキンや旨味を閉じこめたジューシーな肉料理もご提供します。店内中央には、ラウンドタイプの巨大サーバーを配し、20席の大型カウンターやテーブル席をご用意し、幅広いシーンでご活用いただけます。

〈オープン記念 定番7種全品500円〉

3月24日(木)～4月30日(土)、オープンを記念し、同店公式Facebookのクーポンに、“いいね”又は“シェア”していただいた方に限り、定番全7種のクラフトビール(レギュラーサイズ)を500円にてお楽しみいただけます。期間中に、お一人様何杯でもお楽しみいただけます。

•Facebook URL: <https://www.facebook.com/yonayonabeerworkskichijoji/>

■ビールコンセプト

代表ブランドである「よなよなエール」をはじめ、「インドの青鬼」、「東京ブラック」、「水曜日のネコ」、「ハレの日仙人」など、ヤッホーブルーイングが現在製造しているクラフトビールを10種類以上楽しむことができます。また、シーズンごとに、ここだけでしか味わうことができない限定醸造ビールもご用意します。他のビアレストランやビアパブでは、最大でも同店の半数の種類までしか、同社ビールを飲むことはできません。この特別感を味わえるのは、『YONA YONA BEER WORKS』だけです。

・スモール(260ml) 450 円税別～

・レギュラー(400ml) 680 円税別～

・パイント(500ml) 900 円税別～



■フードコンセプト

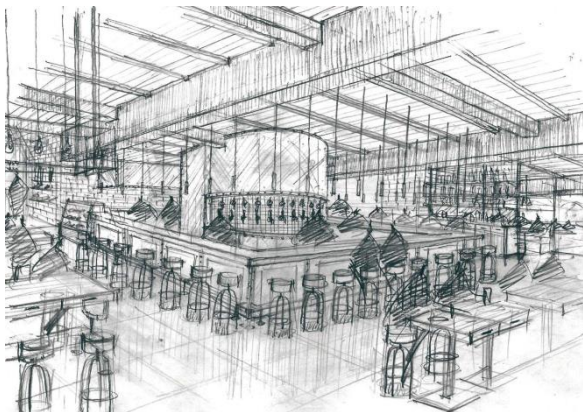
お料理は、同店で提供するクラフトビールとの相性と、オンリーワンであることにこだわります。看板料理は、ハーブやスパイスなどを使用した約15種類のオリジナルソーセージです。それぞれのソーセージにあうクラフトビールを提案しマリアージュをお楽しみいただけます。その他、福島県産の伊達鶏を使用したオリジナルの「ローストチキン」や軽くつまめるおつまみもご用意します。

・ソーセージ 680 円税別～

・ローストチキン 980 円税別～



■インテリアコンセプト



吉祥寺店のインテリアのテーマは「クラフトマンシップ」です。店内中央は銅板で作られた巨大なラウンドタイプのサーバーがあり、それを囲うように20席の大型カウンターが配されています。その周りには、グループでも利用できるゆったりしたテーブル席をご用意します。奥には、2つの個室があり、繋げてひとつの個室としてもご利用いただけます。全体的にシックでモダンな雰囲気を出し、男性のお客様だけでなく、女性のお客様にも楽しんでいただけるようなインテリアです。

【YONA YONA BEER WORKS 吉祥寺店】

住所： 東京都武蔵野市吉祥寺本町 1-8-10 吉祥寺ビル B1
アクセス： JR中央本線吉祥寺駅 徒歩3分
オープン日： 2016年3月24日(木)
TEL： 0422-28-4740
URL： <http://yonayonabeerworks.com/>
規模： 64坪
店内 108 席(カウンター20 席)
想定客単価： ランチ 1,300 円 、ディナー2,800 円
営業時間： 平日 11:30～15:00 17:00～23:00
土日祝 11:30～23:00

【取材に関するお問合せ】

株式会社ワンダーテーブル

広報担当 竹原真理子

TEL:090-5800-7019 FAX:03-3379-8165

E-Mail:mariko-takehara@wondertable.com