

報道関係者各位

2018年5月28日
株式会社ワンダーテーブル

東急プラザ表参道原宿「おもはらの森」
“OMOHARA BEER FOREST by YONA YONA BEER WORKS”オープン
2018年6月29日(金)～9月17日(月)



2017年開催イメージ

2018年6月29日(金)～9月17日(月)、株式会社ワンダーテーブル(代表取締役社長 秋元巳智雄)は、東急プラザ表参道原宿の6階屋上テラス「おもはらの森」に、『OMOHARA BEER FOREST by YONA YONA BEER WORKS(以下、オモハラ)』をオープンします。

「よなよなエール」や「水曜日のネコ」など、ヤッホーブルーイングの人気クラフトビールがドラフトで楽しめるほか、ここでしか味わえないクラフトビールを使ったオリジナルのビアカクテル「つぶつぶキウイ」や「マンゴーパイン」なども楽しめます。

お料理は、**夏祭りの屋台をテーマ**に、クラフトビールと相性のよい「骨付きジューシーチキン」や「クラフトソーセージ」、今年新登場となる「チリドッグ」、「イカたっぷり塩焼きそば」などをご提供します。

また、オモハラでは、通常フリースペースでお食事いただけますが、「宴コース」をご予約いただくと、テーブルと椅子をご用意させていただきますので、席探しにお困り頂くことはありません。本コースでは、祭りセット(やみつき枝豆、ワッフルフライドポテト、一口カリカリタコ焼き、骨付きジューシーチキン)に加えて、クラフトソーセージとイカたっぷり塩焼きそばが楽しめます。

■ OMOHARA BEER FOREST by YONA YONA BEER WORKS

住所: 東京都渋谷区神宮前 4-30-3 東急プラザ表参道原宿 6階 屋上テラス「おもはらの森」

T E L: 03-5458-7576

期間・時間: 2018年6月29日(金)～9月17日(月)

※9月は土日祝日のみ営業

平日 16:00～22:00

土日祝(お盆<8月10日～15日>含む) 12:00～22:00(祝前 23:00)

※ラストオーダー: フード 1時間前、ドリンク 30分前

平均予算: 2,800円

アクセス: JR 山手線「原宿駅」徒歩 4分、

東京メトロ千代田線・副都心線「明治神宮前<原宿>駅」 出口 5 徒歩 1分

東京メトロ千代田線・半蔵門線・銀座線「表参道駅」 出口 A2 徒歩 7分

その他: 内容に変更が生じる可能性もあります。

雨天・荒天の場合中止となることがあります。

【メニュー】

〈お料理〉

- ・骨付きジューシーチキン 750円
- ・クラフトソーセージ(1pc) 650円
- ・チリドッグ 750円
- ・イカたっぶり塩焼きそば 800円
- ・一口カリカリタコ焼き 600円
- ・コールドストロベリーキャンディー 450円
- ・祭りセット(やみつき枝豆、ワッフルフライドポテト、
一口カリカリタコ焼き、骨付きジューシーチキン) 1,500円
- ・宴コース(祭りセット、クラフトソーセージ、イカたっぶり塩焼きそば)

※テーブル椅子付、要予約 2,000円

〈クラフトビール〉

- ・よなよなエール 700円
- ・水曜日のネコ 700円
- ・インドの青鬼 700円
- ・東京ブラック 700円

〈ビアカクテル〉

- ・ベリー&ベリー 700円
- ・マンゴーパイン 700円
- ・つぶつぶキウイ 700円(全て税込)



宴コース



左からよなよなエール、インドの青鬼、東京ブラック、水曜日のネコ



チリドッグ



イカたっぷり塩焼きそば



祭りセット



左からつつぶキウイ、ベリー&ベリーマンゴーパイン

※掲載用画像は下記よりダウンロードください。

<http://30d.jp/yonayonabeer/78>

【YONA YONA BEER WORKS】

最も多くの種類のヤッホーブルーイングのドラフトビールを味わうことができる、よなよなエール公式ビアバルです。2013年10月17日、赤坂見附に1号店をオープンし、現在では都内を中心に7店舗展開しています。お料理は、クラフトビールとの相性が良いローストチキンやオリジナルソーセージ、契約農家から取り寄せた産直野菜を使ったメニューなど、豊富に取り揃えています。

※参考 URL: <http://yonayonabeerworks.com/>



■ヤッホーブルーイングについて

株式会社ヤッホーブルーイング(本社:長野県軽井沢町、代表取締役社長:井手直行)は、1996年に設立されたクラフトビール製造メーカー(ブルワリー)です。「よなよなエール」や「水曜日のネコ」、「インドの青鬼」、「東京ブラック」などの高品質で個性豊かなクラフトビールの醸造・販売を手掛けています。

—本件に関するお問合せ—

株式会社ワンダーテーブル 広報担当 竹原真理子

TEL:03-3379-8157 FAX:03-3379-8165

E-Mail:mariko-takehara@wondertable.com