

報道関係者各位

2019年2月8日
株式会社ワンダーテーブル

YONA YONA BEER WORKS 新虎通り店 「東京のマラソンランナー応援プラン」 2019年3月3日まで限定販売



※画像はイメージです

株式会社ワンダーテーブル[本社:東京都新宿区西新宿 / 代表取締役社長 秋元 巳智雄]は、よなよなエール公式ビアレストラン『YONA YONA BEER WORKS 新虎通り店』にて、2019年2月8日(金)～3月3日(日)までの間、東京のマラソンランナーを応援する「マラソン応援プラン」を販売します。「マラソン応援プラン」では、筋肉を作る良質なたんぱく質が摂れる“ダッチオープンチキン”や、エネルギーを効率よく動かすビタミン豊富な“森のヤッホーサラダ”、バラエティ溢れる“クラフトビール”など、ランナーの身体にぴったりの内容をお楽しみいただけます。まさに練習された後や、マラソンコースの下見の後、また大会当日の打ち上げに、最適なプランです。

【マラソン応援プラン】

「マラソン応援プラン」では、ランナーの身体にぴったりのメニューをご用意します。アウトドア料理をコンセプトにした、ダッチオープンチキンやクラフトソーセージ、森のヤッホーサラダ、ハッセルバックポテトなどをお楽しみいただけます。ドリンクは、よなよなエールをはじめとするクラフトビール7種類を飲み放題をご用意します。



- ・2019年2月8日(金)～3月3日(日)
- ・2時間 お一人様5,000円(税別)
- ・ダッチオープン チキン(丸鶏)、クラフトソーセージ、森のヤッホーサラダ、ハッセルバックポテト、燻製盛合わせ、丸鶏ブイヨンのチーズリゾット
- ・飲み放題(クラフトビールスタンダード10種、ワイン、焼酎、カクテル、ソフトドリンク各種)
- ・販売店舗 新虎通り店(他店での取り扱いはありません)
- ・要予約 <https://yoyaku.toreta.in/yonayona-shinbashitoranomon/#/>

【YONA YONA BEER WORKS 新虎通り店とは】

YONA YONA BEER WORKS 新虎通り店は、2018年10月18日(木)、虎ノ門エリア“新虎通りCORE”の2階にオープンしました。ダッチオープンやスキレットを使った豪快な料理をはじめ、クラフトビールとの相性にこだわったアウトドア料理を楽しめます。看板料理は「ダッチオープンチキン」。鶏が丸ごと入った大きなダッチオープンをお客様の目の前までお持ちし、スタッフがそれを取り分けて提供します。鶏はふっくらジューシーに仕上げ、メには蒸す際に出るスープをたっぷり使用したリゾットをお楽しみいただけます。また、ハーブやスパイスなどを使用した12種類のオリジナルソーセージもおすすめです。一旦ボイルしてからグリルし、皮のパリッとした食感を楽しめるのが特徴です。



- ・ダッチオープン チキン 3～4人前 3,500円
- ・丸鶏ブイヨンのチーズリゾット 1人前 500円
- ・クラフトソーセージ 650円
- ・よなよなエール 400ml 680円
- ・水曜日のネコ 400ml 730円
- ・インドの青鬼 400ml 730円

※価格はすべて税別です

【インテリア コンセプト】

新虎通り店のインテリアは、「YONA YONA BEER WORKS」の象徴であるブロンズ仕上げのビアタンクを中央に配置し、それを無数のランタンや無骨なペンダントライトで照らします。柱や壁は古木で仕上げ、カジュアルモダンな山小屋でアウトドアを楽しんでいる雰囲気を演出します。



■店舗情報

YONA YONA BEER WORKS 新虎通り店

住所: 東京都港区新橋四丁目 1-1 新虎通りCORE 2F
TEL: 03-6402-4711
アクセス: JR・銀座線「新橋駅」徒歩 6 分、三田線「虎ノ門駅」「内幸町駅」徒歩 5 分 他
URL: <http://yonayonabeerworks.com/>
ご予約 URL: <https://yoyaku.toreta.in/yonayona-shinbashitoranomom/#/>
営業時間: 平日 11:00-15:00(LO 14:00) / 17:00-23:00(LO 22:00)
土日祝 11:00-23:00(LO 22:00)
規模: 40.8 坪
席数: 68 席
想定客単価: ランチ1,500 円、ディナー3,800 円
取材画像: <http://30d.jp/yonayonabeer/84/photo/5> ※ダウンロードしてお使いください

■YONA YONA BEER WORKS について

最も多く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レストランです。2013 年、赤坂見附に 1 号店をオープンし、現在では都内を中心に 8 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。

■ヤッホーブルーイングについて

「ビールに味を！人生に幸せを！」というミッションのもと、日本のビール文化にバラエティを提供し、お客様にささやかな幸せをお届けするという想いで、品質にこだわった個性的で味わい豊かなクラフトビールを製造しています。フラッグシップであり日本を代表するクラフトビール『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製品が好評です。

本社:長野県軽井沢町 代表取締役社長:井手直行

※URL:<https://yohobrewing.com/>

■株式会社ワンダーテーブル

株式会社ワンダーテーブルは、国内 53 店舗、海外 69 店舗の飲食店を展開しています。しゃぶしゃぶ・すき焼き 食べ放題「鍋ぞう」やビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」などの自社ブランドを国内外で展開する一方、ニューヨークアメリカン「ユニオン スクエア トウキョウ」、シユラスコ料理専門店「バルバッコア」、モツアレラバー「オービカ モツアレラバー」などの海外ブランドを誘致し経営しています。

※URL:<http://www.wondertable.com/>

【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

取材画像:<http://30d.jp/yonayonabeer/84/photo/5> ※ダウンロードしてお使いください