

2018年5月21日
小倉ターミナルビル株式会社

アミュプラザ小倉 & ステーションホテル小倉 開業 20 周年記念イベント第六弾！

小倉ターミナルビル株式会社（本社：福岡県北九州市、代表取締役社長：山下信二）の運営するステーションホテル小倉では、2018年6月1日（金）～2018年9月30日（日）まで、ビアホールを開催致します。レストランテラスでの最後のビアホールとなる今年は、“ヨーロッパ紀行”をテーマに、シェフが調理方法にこだわった各国の名物料理を月替わりでご用意致します。また、昨年も好評だったアサヒエクストラコールド、フリージングハイボールの他、今年は人気の“レモン”をテーマにしたサワーを7種類ご用意しております。ビールや爽やかなドリンクとともに、お仲間やご家族と美味しいお料理の数々をご堪能下さい。

【開催期間】2018年6月1日（金）～2018年9月30日（日）

【営業時間】平日 18時～22時 / 土日祝 17時30分～22時
ラストイン 20時30分

【内 容】食べ放題・飲み放題 100分間

※金・土曜・休前日を除く6月・9月のみ 120分間に延長&テラスで利用できる
500円割引券プレゼント

※日曜・祝日はご予約制

※ご予約の状況によりオーダーバイキング形式でご提供致します。

【会 場】レストランテラス（ステーションホテル小倉7階）

【料 金】[前売り券]（大人のみ） 4,500円

[当日料金] 大人 5,000円

中高生 3,200円

お子様（4歳～小学生） 2,000円

※価格は全て税込

協賛：アサヒビール株式会社

※貸切・満席等でご迷惑をおかけすることがございますので事前のご予約をおすすめします。

※前売り券は、1Fフロント又は7Fレストランにてご利用される前日迄にご購入下さい。ご購入後の返金は致しません。



※写真はイメージ

《月替わりメニュー》

- 6月ドイツ料理 フランクフルト、ザワークラフト、ジャーマンポテト、ローストポーク
アイスバイン、ハンバーグ、クネーデル、シュニッツェル
- 7月フランス料理 パテ、エスカベッシュ、コンフィー、フリカッセ、キッシュ、マリネ
ミートローフ、チキンのアンショワイヤード焼き、ベーニエ、ラタトゥイユ
- 8月イタリア料理 ピッツア、アクアパッツア、パスタ、アマトリチャーナ、ラザニア
ブルスケッタ、生ハム、フリット、ペルシャード、ニョッキ、ティラミス
- 9月地中海料理 パエリア、アヒージョ、ガスパチョ、ムサカ、ニョッキ、ピンチョス
スペインオムレツ、ハモンセラノ、ソパデアホ

※その他レギュラーメニューを毎日10種類以上ご用意しております。

《ドリンクメニュー》

生ビール、エクストラコールド、フリージングハイボール
焼酎、ウイスキー、ワイン（赤・白）、カクテル各種

☆レモンサワー7種☆

レモンサワー/赤のレモンサワー/フリージングレモンサワー
カルピスレモンサワー/ソルティレモンサワー/
レモンティサワー/ミント香るレモンサワー



《ライブキッチン》

月曜・木曜/ローストビーフ 火曜/天婦羅 水曜/冷製パスタ

《日曜・祝日特典》 ※休前日は除く

- お子様料金が半額に！（大人1名様に対し、お子様2名様迄）
- 自分で作れるパフェコーナーが登場！

《来年度の開催予告》 屋外ガーデンバーベキュー

今年は席数限定で CHALLENGE START（6月下旬より開催予定！）《要予約》 ※悪天候時は中止

料金：お一人様4,500円（税込） ※ビアホール前売り券対応可能

B. B. Q. 4名様分+オードブル盛合わせ ※食べ放題ではございません

フリードリンク/生ビール・ハイボール・焼酎・カクテル・ソフトドリンク各種



※写真はイメージ