

平成 29 年 5 月 15 日
小倉ターミナルビル株式会社
(ステーションホテル小倉)

ステーションホテル小倉 夏のビアホール スパイス&ハーブ～世界の料理の饗宴～

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：馬場義文）の運営するステーションホテル小倉では、平成 29 年 6 月 1 日（木）より、夏のビアホールを開催致します。

今季は、「スパイス&ハーブ～世界の料理の饗宴～」をテーマに、暑い夏に食欲をかきたてるスパイスやハーブをつかった世界の料理をご提供致します。

フェアメニューより 7 種類、レギュラーメニューは 10 種類以上を日替わりでご用意致します。ドリンクは、昨年も大変ご好評いただいたアサヒスーパードライエクストラコールド、フリージングハイボールの他、見た目華やかなパンチボウル、カクテルやサワーなど充実した内容です。また、オプションメニューとして、牛肉ステーキ・チキンの盛り合わせやデザート盛り合わせなどのご予約も承ります。お仕事帰りや、ご友人、グループでのお集まりにホテルでのビアホールをお楽しみください。

■開催期間：平成 29 年 6 月 1 日（木）～9 月 30 日（土）

■営業時間：平日 18 時～22 時 土日祝 17 時 30 分～22 時

最終来店時間 20 時 30 分

制限時間(食べ飲み放題) 6 月・9 月 120 分間

7 月・8 月 100 分間

※日曜・祝日は予約制です。

※予約状況に応じてオーダーバイキング形式でご提供致します。



※写真はイメージ

■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：大人 5,000 円 ※前売り券（大人のみ）4,500 円

中高生 3,200 円

お子様（4 歳～小学生）2,000 円（※お子様のみ日曜・祝日は半額）

※価格は税込みです。

◆フェアメニュー◆

毎月7種類を日替わりでご提供致します。

◎6月（中国）

棒々鶏、エビチリ、麻婆豆腐、担々麺、酢豚、トンポーロー、
八宝菜、焼売、春巻き、餃子、飲茶

◎7月（ヨーロッパ）

カプレーゼ、パエリア、ガレット、エスカベッシュ、
アヒージョ、アクアパッツア、ジェノベーゼ、ペルシャード、
ブイヤベース、グラタン、ピッツア・マルゲリータ、ピクルス、
ベニエ、アイスバイン

◎8月（アジア）

ガパオライス、パッタイ、タイカレー、カオマンガイ、生春巻き、
鶏肉のカシューナッツ炒め、ガイヤーン風手羽先の唐揚げ、
タンドリーチキン、トムヤムクンスープ

◎9月（6月～8月のメニューより料理長が厳選してご提供）

《 お料理に使用しているスパイス&ハーブ 》

豆板醤、八角、生姜、ニンニク、芝麻醤、胡椒、花山椒、白胡椒、バジル、サフラン、
ローリエ、ナツメグ、マジョラム、パセリ、オレガノ、ローズマリー、タイム、
レモングラス、イタリアンパセリ、パクチー、カレー粉など

◆レギュラーメニュー◆

日替わりで10種類以上ご提供致します。

焼きそば、焼き鳥、ピラフ、アサリワイン蒸し、焼きとうもろこし、グリルポーク、枝豆、
焼きなす、ハム盛り合わせ、豚しゃぶサラダ、白身魚のエスカベッシュ、カナッペ、トマト
と豆腐のサラダ、オニオンサラダ、シーフードマリネ、イカ下足唐揚げ、山芋の磯辺揚げ、
キムチ餃子、蒸し野菜など

◆ドリンクメニュー◆

生ビール、アサヒスーパードライエクストラコールド、ブラックニッカフリージングハイボ
ール、焼酎、ウイスキー、ワイン、カクテル、サングリア パンチボウル、フレーバードサワー（梅・
ゆず・レモン・カシス）、フレーバードハイボール（梅・ゆず・レモン・カシス）、ノンアル
コールドサワー、ソフトドリンク

※協賛 アサヒビール株式会社



※写真はイメージ

◆オプションメニュー◆

刺身盛り合わせ (6,480円)

牛肉ステーキ&グリルチキン (5,400円)

デザートの盛り合わせ (4,320円)

※価格は税込みです。

※1週間前までにご予約をお願い致します。

※5名様分の盛り付けでご提供致します。



刺身盛り合わせ



牛肉ステーキ&グリルチキン



デザートの盛り合わせ

※写真は全てイメージ

◆曜日毎の数量限定特別メニュー（月～木曜日のみ）◆

月曜日 ピザ～出来立て熱々をご提供～

火曜日 ホテル特製ローストビーフ

水・木曜日 オープンテラスにてバーベキュー開催（※悪天候時中止）



※写真は全てイメージ

◆イベント◆

日曜・祝日 自分でつくるオリジナルパフェやかき氷コーナー

※日曜・祝日は予約制です。