

## 都ホテル 博多×ごちそう USA アメリカンビアホール 2024 予約受付開始

～飲める人も飲めない人も楽しめる、新トレンド「スマドリ」スタイルのビアホール～

都ホテル 博多（所在地：福岡市博多区博多駅東 2-1-1）は、3階ラウンジ「CAFÉ EMPATHY」（カフェエンパシー）にて2024年6月1日（土）から9月28日（土）の火～土曜日に開催される「都ホテル 博多 アメリカンビアホール 2024」の予約受付を開始します。

飲み方の多様性を推進する「スマートドリンク（スマドリ）」トレンドを受け、ノンアルコールのメニュー数を昨年より倍増。「飲む人も飲まない人も共に楽しめるビアホール」を目指しています。



料理は、米国大使館 アメリカ農産物貿易事務所とのコラボレーションで、アメリカンビーフ、ポーク、フルーツなどの食材を取り入れた、USA テイスト香るメニューを展開します。前菜は、アメリカの郷土料理からシェフがインスパイアされたオードブルプレートをお一人様ごとにご用意。アメリカングリルビーフ、アメリカングリルポーク、バッファローウイングなどを盛り合わせたメインのお肉プレートが続きます。また、300Gのビーフパティで作った「アメリカンサイズ！300G ビーフのハンバーガー」や、チーズやひき肉などの具材を乗せた「ロードッドフライ」、スパイスの香りが食欲をそそる「ジャックチキン」など、USAを満喫できるオプションメニューも揃えました。

ドリンクは120分飲み放題で、アサヒスーパードライの他、スパークリングワイン、サワー、ハイボール、カクテルなどを取り揃えます。また、ノンアルコールのビール、カシスオレンジ、シャルドネスパークリングに加え、フランスの老舗ティーメゾン「KUSMI TEA」など、アルコールを飲まない人も楽しめるよう、ソフトドリンクのラインナップも充実させました。

快適なホテルラウンジで、汗をかかずに楽しめるスタイリッシュなビアホールをご体感ください。

<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>

都ホテル 博多 セールス&マーケティング部  
〒812-0013 福岡市博多区博多駅東 2-1-1  
TEL : 092-441-3119 FAX : 092-441-3122

■概要

- 1. 名称： 都ホテル 博多×ごちそう USA アメリカンビアホール 2024
- 2. 期間： 2024年6月1日(土)～9月28日(土) ※火曜日～土曜日に実施
- 3. 店舗： 3F CAFÉ EMPATHY
- 4. 時間： 18:00～21:00 (フード L.O.20:30、ドリンク 120分飲み放題 ※L.O.20分前)
- 5. 料金： お1人様 6,500円

※料金に含まれるもの

- 1. オードブルプレート
- 2. メインのお肉プレート
- 3. デザート
- 4. フリードリンク

6 後援： 米国大使館 アメリカ農産物貿易事務所

7. 協賛： アサヒビール株式会社

8. 内容：

【オードブルプレート】

ハワイのポキ／ニューメキシコのタコス／ハワイのガーリックシュリンプ／シーフードカクテル  
／チーズ香るマカロニ／テキサスのチリビーンズ／シーザーサラダ

※地名は料理の郷土を基にしたイメージ



【メインのお肉プレート】

アメリカングリルビーフ／アメリカングリルポーク／バッファローウイング／スモークソーセージ  
／ワッフルポテト／自家製ピクルス



【デザート】 スイカのシャーベット



【フリードリンク】

●アルコール

生ビール/ハイボール/グラスワイン(赤・白)/スパークリングワイン/シードル/レモンサワー  
カクテル(ショートケーキ・クレームブリュレ・ヨーグルトオレンジ)

●ノンアルコールドリンク

ノンアルコールビール/ノンアルコールカシスオレンジ/ノンアルコールシャルドネスパークリング

●ソフトドリンク

スパークリングウォーター/ウーロン茶/ジンジャーエール/オレンジジュース/アップルジュース  
グレープフルーツジュース/アイスコーヒー/KUSMI TEA6種



■スマドリとは

スマドリとは、アサヒビール(株)が提唱する「スマートドリンク」の略称で、『飲める人も飲めない人もみんなが楽しめる、体質や気分に合わせて自由な飲み方。』を指します。都ホテル 博多はこのスマドリの考え方に賛同し、多くの方に気兼ねなく楽しんでいただけるビアホールを目指しています。



飲めても飲めなくても、  
みんな飲みトモ。

【オプションメニュー】



ローデッドフライ  
レギュラー 1,000 円  
ラージ 1,500 円



アメリカンサイズ！300G ビーフのハンバーガー  
2,500 円



ジャックチキン 1,800 円



サーモングリル 1,800 円



チキンオーバーライス 1,800 円



アメリカンサンデー 各 600 円  
ブルーベリー&ラズベリー  
オレンジ&グレープフルーツ  
キャラメル&チョコレート

■ご予約・お問い合わせ先

都ホテル 博多 3階 CAFÉ EMPATHY TEL : 092-441-3143  
URL : <https://www.miyakohotels.ne.jp/hakata/>

## ■米国大使館 アメリカ農産物貿易事務所

アメリカから日本へは約 3,000 種類もの農林水産物が毎年輸出されています。

米国大使館 アメリカ農産物貿易事務所 (ATO) は、より多くのアメリカの高品質で安全な食品を日本で実際に知って、食べてもらえるよう、マーケティング/プロモーションを行っている機関です。

「ごちそう USA」は ATO の公式 SNS アカウントです。あまり知られていない食品の紹介から、アメリカの食材を使った便利なレシピ、アメリカの食文化などを日々発信しています。



### ◆チュカ・アシーケ氏 (在福岡米国領事館 首席領事)



福岡の皆さん、こんにちは！在福岡米国領事館 首席領事のアシーケです。今回は福岡にて都ホテル 博多と米国政府がこのような形でコラボレーションをできたことを大変光栄に思います。また、主要な観光地の一つである福岡でいろいろなお客様にアメリカの素晴らしい料理、文化を共有できることを大変嬉しく思います。

美味しいアメリカ産食材をふんだんに使用した料理とアメリカの飲み物のマリアージュを心ゆくまでご堪能ください。私も楽しみにしております。

### ◆アレクサンダー・ブランバーグ氏 (米国農務省 アメリカ農産物貿易事務所 (大阪) 所長)



記念すべき第 1 回目となる都ホテル 博多とのコラボレーションを実現できたことを大変嬉しく思っております。

今回は都ホテル 博多のシェフが腕によりをかけ、アメリカ産食材をアメリカの郷土料理から伝統料理まで拵えたアメリカ感満載のメニューとなっております。多様な食文化、歴史のあるアメリカ料理を味わいながら、今年の夏は是非アメリカを感じていただきながら過ごしてください。

## ■都ホテル 博多

都ホテル 博多は 2019 年 9 月 22 日、「緑と水と光のホテル」としてリニューアルオープンしました。

ビル全体が豊富な緑の植栽で覆われ、上層階の外壁を滝が流れ落ちるといった斬新なデザイン。夜間は建物全体がライトアップされ、博多駅前の新たなランドマークホテルとなっています。

博多駅直結、徒歩 1 分という都心にありながら、屋上にはオープンエアの「泳げる天然温泉」であるプール付きスパを設置。さらに広々とした客室は全室 30 m<sup>2</sup>超で、全ての客室に



洗い場付きのゆったりとしたバスルームを備えています。アクティブな旅にも、リラックスの旅にも適した、「都心のリゾート」を楽しめるラグジュアリーホテルです。

※写真はすべてイメージです。

※表示料金には消費税およびサービス料が含まれています。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※料理内容は予告なく変更になる場合がございます。

※営業日および営業時間を変更する場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

以上