

「PREMIUM BEER TERRACE yum yum Asia (ヤムヤムアジア)」 6月9日(金)から期間限定でオープン

テーブルで仕上げる屋台料理や、アジアンフレイバーで味わえる「ビアボール」カクテルが登場

【期間】2023年6月9日(金)～10月9日(月・祝) / 【場所】二子玉川ライズ 中央広場

東急田園都市線・大井町線 二子玉川駅直結の複合商業施設「二子玉川ライズ」は、**2023年6月9日(金)～10月9日(月・祝)の期間限定で、プレミアムビアテラスをオープン**します。今年は、「PREMIUM BEER TERRACE yum yum Asia」と題して、プレミアムビアテラスが始まって以来、**初めて“アジア”をテーマに開催**します。

アジア各国の料理を味わえ、小旅行のような気分を楽しめることをコンセプトにした今年のビアテラスでは、テーブルでお客さま自身が料理を仕上げる屋台料理が登場。ドリンクメニューには、サントリー「神泡のザ・プレミアム・モルツ」をはじめ、話題の「ビアボール」を使用した、二子玉川ライズ限定のオリジナルカクテルや、種類豊富なノンアルコールドリンクなど、お酒を飲まれる方もそうでない方も楽しめる充実のラインアップをそろえております。



▲キービジュアル



▲会場イメージ ※画像はイメージです。

「PREMIUM BEER TERRACE yum yum Asia」の3つの特長

特長①

二子玉川ライズ限定！

話題の「ビアボール」を使用したアジア風カクテルが登場！

お酒を飲まない方も一緒に楽しめる、ノンアルコールドリンクも豊富にご用意

特長②

オープンエアな空間にぴったりな特別メニュー！

テーブルで仕上げ、できたてを楽しめる屋台料理や、
“やみつきになるおいしさ”のアジア風デザートが登場

特長③

色とりどりのネオンなど華やかな装飾で、

アジアのマーケットのような雰囲気 연출！

どなたでも気軽に立ち寄れる開放的な空間に

■特長①：二子玉川ライズ限定！話題の「ビアボール」を使用したアジア風カクテルが初登場 お酒を飲まない方も楽しめる豊富なノンアルコールドリンクも豊富にご用意

ドリンクには、毎年大人気のサントリー「神泡のザ・プレミアム・モルツ」をはじめとしたビール類に加え、アジアンフレイバーのカクテルをご用意しました。

話題の炭酸水で割って飲むビール「ビアボール」を使用した、オリジナルカクテルが新登場。今話題の果物“カラマンシー”やチャイスパイイス風味の「チャイスパイスコラ」、ハーブティーなどのさまざまな割り材と「ビアボール」を組み合わせたオリジナルのビアボールカクテルは、アジアをテーマにした食べ物との相性抜群です。

今年のビアテラスはノンアルコールドリンクも充実。さっぱりとした味わいのノンアルコールの「レモネード」や「ローズヒップティー」、甘さとスパイスの風味を楽しめる「シナモン香るチャイティーラテ」など、お酒をお飲みにならない方も一緒にお楽しみいただけます。



▲「神泡のザ・プレミアム・モルツ」とオリジナルカクテル各種

■特長②：テーブルで仕上げを楽しめる屋台料理や、“やみつきになるおいしさ”のアジア風デザートが登場

フードは、二子玉川ライズの大人気店「マヨルカ」プロデュースによる、こっぴどく味わえない期間限定特別メニューをご用意しました。

今年の目玉料理は、レモングラスやバイマックルーがふわっと香る「ムール貝とアジアンハーブのビール蒸し」、とろりと溶けたチーズを絡めて食べる「とろーりチーズのヤンニョムチキン」、蒸し鶏と香味野菜をカオヤーピンで包む「手巻きチャイニーズチキンサラダ」の3品。テーブルで仕上げることで、できたてを楽しめる、食欲をそそるメニューとなっています。その他、ビールと相性抜群のスペシャルフードも多数ご用意しています。

さらに、デザートメニューには、熱々のバナナフリットにバニラアイスと練乳、シナモンパウダーを合わせた、「クレイジーバナナフリット〜バニラアイスのをせて〜」が登場。“やみつきになるおいしさ”を堪能できます。



▲各種フードメニュー

■特長③：色とりどりのネオンなど華やかな装飾で、アジアのマーケットのような雰囲気演出！

「二子玉川ライズ」のプレミアムビアテラスは、家族連れのお客さまはもちろん、お仕事帰りにお一人で、休日にカップルやお友達同士でいらっしゃるなど、さまざまなお客さまに親しまれています。

今年は、会場を色とりどりのネオンで装飾することで、アジアのマーケットのような気軽で活気ある空間を演出。まるで小旅行に来たかのような気分で写真撮影を楽しむことができます。



▲会場イメージ ※画像はイメージです。

「PREMIUM BEER TERRACE yum yum Asia」一部メニューのご紹介

■自分で仕上げる屋台料理

※表示価格は全て税込みです。

<p>ムール貝とアジア ハーブのビール蒸し</p> <p>HOT</p>	<p>とろりチーズの ヤンニョムチキン</p> <p>HOT</p>	<p>手巻きチャイニーズ チキンサラダ</p> <p>COLD</p>
		
<p>レモングラスやバイマックルーなどの、アジア ンハーブが香るムール貝をテーブルで加熱 し熱々に仕上げます (2~3名様用) 980円 (3~4名様用) 1,400円</p>	<p>自分のテーブルで温めて、とろりと溶けたチー ズを絡めて食べるピリ辛の熱々ヤンニョムチキン 1,350円</p>	<p>蒸し鶏と香味野菜をカオヤーピンで自分で包 んで食べる、新感覚のチャイニーズサラダ 1,350円</p>

■デザート

■アルコールドリンク

**クレイジー
バナナフリット
～バナナアイスをのせて～**

HOT



熱々のバナナフリットにバナナアイスと
練乳、シナモンパウダーを合わせた新
感覚デザートです
750円

ビアボール



アルコール度数16%を実現し、氷を入れ
炭酸水で割ってもしっかりと感じられるビー
ルのおいしさと、時間が経過しても崩れな
い味わいと香りのバランスが特長です
600円

オリジナルカクテル



今話題の「ビアボール」をアジアンフレーバーで割った、二子玉川
ライス限定オリジナルカクテルです
＜炭酸割り＞
・カラマンシー 650円／・チャイスパイスコーラ 650円
＜お茶割り＞
・バタフライピー 650円／・ローズヒップ&ハイビスカス 650円

■ノンアルコールドリンク

ビール	ノンアルコールビール	ノンアルコールドリンク
		
<ul style="list-style-type: none"> ・ザ・プレミアム・モルツ REGULAR 650円／MEGA 950円 ・ザ・プレミアム・モルツ 香るエール REGULAR 650円／MEGA 950円 ・ザ・プレミアム・モルツ マスターズドリーム REGULAR 700円／MEGA 1,000円 ・ザ・プレミアム・モルツ黒 REGULAR 650円／MEGA 950円 ・パーフェクトサントリービール REGULAR 600円／MEGA 900円 	<ul style="list-style-type: none"> ・オールフリー樽詰 500円 ・まるで白ビール 550円 ・まるで黒ビール 550円 	<ul style="list-style-type: none"> ・レモネード 600円 ・ローズヒップティー 550円 ・シナモン香るチャイティーラテ 550円 ・カラマンシーソーダ 550円

※その他メニューは今後特設ページにて公開予定。

イベント実施概要

タイトル：PREMIUM BEER TERRACE yum yum Asia
期間：2023年6月9日（金）～10月9日（月・祝）
営業時間：平日 17:00～22:00（L.O.21:30）
土日祝 11:00～22:00（L.O.21:30）
※雨天の場合は営業を中止します。
場所：二子玉川ライズ 中央広場
〒158-0094 東京都世田谷区玉川1-14-1
主催：二子玉川ライズ
協力：サントリー株式会社、株式会社ウェイブズ、株式会社ノーツデザインオフィス
アクセス：東急田園都市線・大井町線「二子玉川駅」徒歩約3分
特設ページ：<http://premium-beer-terrace.com/>



【二子玉川ライズ 施設概要】

名称：二子玉川ライズ
所在地：〒158-0094 東京都世田谷区玉川2-21-1
公式サイト：<https://www.rise.sc/>
開業日：第1期事業 2011年3月、第2期事業 2015年4月
総面積：約12.1ha
アクセス：東急田園都市線・大井町線「二子玉川駅」直結