



< 報道関係各位 >

2013 年 5 月

ホテル開業 30 周年プラス 1

今年の夏は暑いぞ！！
夏まで待てない！！ 今すぐ行ったほうがよかっぺよ～
「ビアテラス カメリア」

【期間】2013 年 6 月 1 日(土)～9 月 14 日(土)

【レストラン】本館 2 階 カメリアテラス(オープンエア)

【営業時間】17:00～21:00(ラストオーダー)

* よかっぺよ(茨城訛:いいよね)

オークラフロンティアホテルつくば

オークラフロンティアホテルつくば(所在地:茨城県つくば市吾妻 1-1364-1、総支配人:杉山良太)では、6 月 1 日(土)よりビアテラス カメリアをオープンします。今年の夏は例年に増して暑いとの天気予報情報もあり、会社の帰りや仲間同士の集まりに一足早いオークラのビアテラスで夏の雰囲気を楽しんではいかがでしょうか。

またオープンに先駆けて 5 月 30 日(木)・5 月 31 日(金)の 2 日間は前夜祭としてプレオープンさせていただきます。皆様お誘いあわせの上、キリリと冷えた極上の生ビールをご賞味ください。

カフェテラス カメリア (TEL.029-896-3261)

～ビアテラスイメージ～



<キックオフ開催>

日時:5月30日(木)・5月31日(金)

時間:18:00~22:00(21:30ラストオーダー)

パーティープラン(料理6品+飲み放題)2時間制 4名様より 要予約

スペシャル料金:お一人様¥4,000→**¥3,000**

または、**飲物全品半額**

◆ BBQセット新登場、アラカルトメニューも充実

バーベキューセット ¥2,000 2人前

(セット料金にはサーロイン、ポーク、野菜各種が含まれています。)



◆ ちょっと肌寒い時期にもぴったりのメニューもご用意させていただきました。

《鍋料理》<6月限定メニュー>

ビーフシチュー ¥2,000、ポトフ¥1,600、チーズフォンデュ¥1,500

上記はすべて2人前、単品メニューもございます。



《アラカルトメニュー》

枝豆 ¥400、オニオンリング¥400、イカゲソのから揚げ¥600、ジャーマンポテト¥700、
具たっぷりシーザーサラダ¥800、本日のオードブル盛り合わせ¥1,000

夏野菜のペペロンチーノ¥1,200、ビーフカツサンド¥1,600



◎ ビアテラス特選 パーティープラン ¥4,000 4名様より

料理・飲物が含まれたプランをご用意

<料理>

・おつまみ

枝豆、冷やしトマトオニオンドレッシング、オニオンリングとスパークリーポテトの盛り合わせ

・メイン

バーベキューセット(サーロイン・ポークロース・野菜各種)、ピラフ

・デザート

シャーベット

<飲物>

生ビール、赤・白ワイン、カクテル 4種(カシスオレンジ・ファージューネーブル・ブルドック・梅酒)

ライチグレープフルーツ)ソフトドリンク(オレンジジュース・グレープフルーツジュース・ウーロン茶)

<スペシャル インフォメーション>

早割り企画として1週間までにご予約のお客様は「パーティープラン」を10%割引



◎ リフレッシュセット ¥1,000 17:00~19:00

1日の疲れを癒す氷点下のアサヒスーパードライとともに
アサヒエクストラコールド、枝豆、イカゲソの唐揚げ

飲み放題プラン:お一人様 ¥2,000 2時間制(90分ラストオーダー)

生ビール、赤・白ワイン、カシスオレンジ、ブルドック、ファージューネーブル、ライチグレープフルーツ、

梅酒、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、ウーロン茶

その他、各種飲物もご用意しております。

ご予約・お問い合わせ:029-896-3261 受付時間:7:00~21:00

▼ ホテルホームページ

<http://www.okura-tsukuba.co.jp/>

報道機関からの本件に関するお問い合わせ先

〒305-0031 茨城県つくば市吾妻 1-1364-1

オークラフロンティアホテルつくば 営業部マーケティング課

担当：滝川、高橋

TEL:029-853-8112／FAX:029-855-7112

E-mail(滝川): takikawar@okura-tsukuba.co.jp

E-mail(高橋): takahashim@okura-tsukuba.co.jp