

TOWER DINING 恵比寿店 オリジナル・クラフトビールと新メニューの提供を開始 BEAT “NO BEER, NO LIFE.” Session Ale

9月3日から1コイン(500円)でご提供するキャンペーンも開催

フレンチやペルー料理の調理法もあわせた最先端「ニューアメリカン ビストロ」の
新メニューとともにお楽しみください。

タワーレコードが運営するバー＆グリル・スタイルのカジュアル・ダイニング「TOWER DINING 恵比寿店（東京都渋谷区恵比寿南 1-17-17 Time Zone テラスビル 1F, 2F）」に、タワレコのオリジナルのクラフトビール「BEAT “NO BEER, NO LIFE.” Session Ale」が新たに誕生、9月3日（木）より提供を開始します。また、同日より、TOWER DINING 恵比寿店ディナータイムのフードメニューも一新。従来のイタリアンとBBQ料理を合わせたカリフォルニアキューズに、フレンチやペルー料理の調理法もあわせ、よりスパイシーに仕上げた「ニューアメリカン ビストロ」の料理に生まれ変わります。

TOWER DINING 恵比寿店では、「BEAT “NO BEER, NO LIFE.” Session Ale」の誕生とディナーメニューの一新を記念して、9月3日（木）～9月9日（水）の一週間、BEAT “NO BEER, NO LIFE.” Session Aleのパイントサイズオーダーのお客さまに、通常¥780（税抜）を1コイン（¥500 税抜）でご提供するキャンペーンを実施します。

是非、これを機会に、タワレコのオリジナル・クラフトビール「BEAT “NO BEER, NO LIFE.” Session Ale」を「ニューアメリカン ビストロ」をテーマにした新メニューとともにお楽しみください。



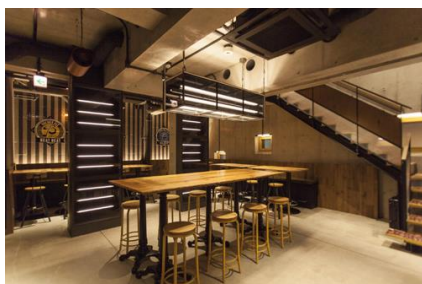
写真上段左から、「BEAT “NO BEER, NO LIFE.” Session Ale」（ラベルとボトルビール）、漁師風ブイヤベース“チョッピーノ”（¥1,980）、エッグベネシザーサラダ（¥900）、あさりとムール貝のクラフトビール蒸し（¥880）、エイジングビーフのプレスリーズステーキ（¥2,950）オリエンタルフライドポテト（¥450）

※「BEAT “NO BEER, NO LIFE.” Session Ale」は、9月12日より、TOWER RECORDS CAFE 渋谷店、TOWER RECORDS CAFE 表参道でもお飲みいただけるようになります。

ご取材ならびにこの件に関するお問い合わせ先
タワーレコード株式会社 広報室 谷河（やがわ）、伊早坂、松本
TEL : 03-4332-0705 Email : press@tower.co.jp

◇店舗詳細

店舗名 : TOWER DINING 恵比寿店
住所 : 〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南 1-17-17 Time Zone テラスビル 1F, 2F
電話 : 03-3760-0131
オープン日 : 2014 年 2 月 12 日 (水)
営業時間 : (月～土) 12:00-24:00 (日・祝) 12:00～23:00(LUNCH 12:00～15:00/
TEA 15:00～18:00/DINNER (月～土) 18:00～24:00 (日・祝) 18:00～23:00)
席数 : 70 席 (テラス席は除く)
TOWRE DINING 恵比寿店 URL <http://tower.jp/restaurants/dining/ebisu>



◇タワレコのオリジナルのクラフトビール「BEAT “NO BEER, NO LIFE.” Session Ale」

このタワレコ初のオリジナル・クラフトビールは、シトラスの香りと味わいがさわやかなエールビールをベースに、アルコール度を低めにしたテイスト。カラッと晴れたカリフォルニアの青い空の下でゴクゴク飲んでいるような気分の West Coast Style！カリフォルニアからスタートしたタワレコならではのクラフトビールです！TOWER DINING の他、TOWER RECORDS CAFE 渋谷店ならびに表参道店でも、お飲みいただけます。



ビールタイプ : セッション・エール (※)
Alc. (アルコール度数) : 4.5%
IBU (国際苦味規格) : 26
※エールビール・・・主に上面発酵製法で造ったビール。(ラガービールは下面発酵製法) 短期間、高温で発酵させ、フルーティーな香りが特徴
※セッション・ビール・・・通常のビールよりもアルコール度を低くしたもの
価格 : 樽 (生ビール) ¥420/ハーフパイント、¥780/パイント
瓶 ¥850
製造 : サンクトガーレン有限会社
販売店舗販売開始日 : 9/3 TOWER DINING 恵比寿店で先行販売 (樽&瓶)
9/12 TOWER RECORDS CAFE 渋谷店、TOWER RECORDS CAFE 表参道店 販売 (渋谷店は瓶のみ、表参道店は樽のみ)

◇TOWER DINING 恵比寿店 ディナーメニュー（リニューアル）

リニューアル日 : 9月3日（木） ディナータイム（18:00）～
メニューコンセプト : 従来のイタリアンと BBQ 料理をあわせたカリフォルニアキューズに、フレンチやペルー料理の調理法もあわせ、よりスパイシーに仕上げた「ニューアメリカン ビストロ」。
酸味と辛み、スパイスを巧みに使い、付け合わせには野菜料理をふんだんに添えます。

○タパス（10 種類）：¥450 と¥550 でリーズナブルに見た目も POP

カットしたてのポテトをフライした「オリエンタルフライドポテト」¥450 など

○レコメンドメニュー（8 種類）：

貝をタワーダイニング自慢のクラフトビールで煮込んだ「あさりとムール貝のクラフトビール蒸し」¥880 など

○メイン（肉、魚で 5 種類）：

熟成肉を使用した「エイジングビーフのプレスリーズステーキ」¥2,950

サンフランシスコ ノースビーチが発祥のロブスターと魚介を豪快に煮込んだ「チョッピーノ」¥1,980 など

○その他、サラダ、パスタ、デザート等、計 42 種類

○ドリンクは、タワレコのオリジナル・クラフトビール BEAT “NO BEER, NO LIFE.” Session Ale（ピート “NO BEER, NO LIFE.” セッション・エール）をはじめとして国内外のクラフトビールを多数ご用意。ビールを使用したカクテルも豊富です。ワインは、カリフォルニアのハウスワイン（白、赤）2,500 円～など、お好みに合わせ様々なワインをご用意しています。



上段左より、オリエンタルフライドポテト（¥450）、エッグベネシザーサラダ（¥900）、あさりとムール貝のクラフトビール蒸し（¥880）、丸ごと！クイーンズロブスター（¥2,480）、漁師風フィヤベース “チョッピーノ”（¥1,980）、エイジングのプレスリーズステーキ（¥2,950）