

**築約 85 年、県指定の重要建築物で“雰囲気も酔える”**  
**旧逓信省芦屋別館の屋上でビアガーデン&グリル開催**  
**スパイシーなアジアンフードとグリル料理食べ放題に飲み放題を付け 5000 円**  
 希望者には歴史的洋館の館内ツアーも実施

ウエディングプロデュース・レストラン運営の(株)ノバレーゼ(本社:東京都中央区、浅田剛治社長、東証一部、資本金:6億円)は、県の景観形成重要建造物にも指定されている歴史的洋館「芦屋モリス 旧逓信省芦屋別館」の屋上を一般開放し、期間限定のビアガーデン営業を、2015年6月5日(金)から9月27日(日)まで開催します。本企画は今年4年目で昨年は期間中、3430人の方にお楽しみいただき、参加者からは「雰囲気も酔える」と好評です。

今回、普段は一般開放していない屋上を使い、ビアガーデンを開催します。ゆったりとしたソファ20席とテーブル80席を用意し、オイルランプの灯りのもと、幻想的でロマンチックな雰囲気もお楽しみいただく“大人のビアガーデン”です。

イベントは「ASIAN BEER(アジアン ビア)」と題し、タイやベトナムなど夏向けのスパイシーな8品のアジアンフードを中心とした約15種類のビュッフェ料理と、8種類の肉・野菜を特設する大型グリル台で焼くグリル料理を食べ放題で提供します。

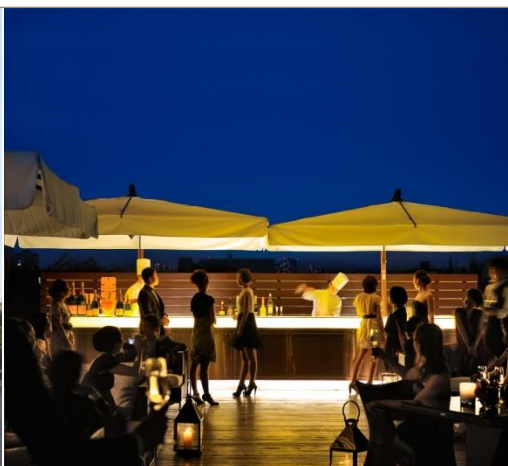
アジアンフードはタイ風のローストチキンや春巻き、パクチー料理など、日本でもお馴染みの料理が並びます。スパイシーな料理の数々はビールによく合い、夏の食欲を刺激します。

グリル料理はシェフ自ら炭火で焼き、絶妙の火加減で、熱々をテーブルに届けます。

ドリンクは飲み放題で、ビールとソフトドリンクはもちろん、赤白のワイン、ウイスキーや焼酎、サワー、またカシスやカンパリなどリキュールを使ったカクテルと多彩に揃え、女性にも嬉しい内容です。

食べ放題と飲み放題を入れて、税込5000円(2時間制)とリーズナブルな設定です。小学生以上の未成年は同3000円で、未就学児は無料です。

「芦屋モリス 旧逓信省芦屋別館」は旧逓信省の電報電話局として昭和4年(1929年)に建築された歴史的洋館で、2005年2月から当社がレストラン兼婚礼施設として運用しています。ビアガーデン期間中、希望者には歴史資産に溢れた館内各所を巡るツアーも承ります。



歴史的洋館を入り屋上に上がると、柔らかなオイルランプの明かりに包まれた“非日常的ビアガーデン”が…

**ビアガーデン概要**

施設名	芦屋モリス 旧逓信省芦屋別館	名称	ASIAN BEER(アジアン ビア)
日時	2015年6月5日(金)～9月27日(日) ※6月9日は金・土・日のみ開催、7月8月は第二水曜日を除き毎日開催 ※婚礼予約のある土日祝は臨時休業とさせていただきます		
時間	18:00～21:00(L.O20:00)※2時間制	席数	100(ソファ 20席、テーブル 80席)
料理	アジアン料理 8品(下記から 8品)、温菜 3品、冷菜 3品、サラダ 1品のビュッフェ料理と 肉・野菜 8種類のグリル料理の食べ放題 ヤムウンセン(タイ風春雨サラダ)、ゴイガー(ベトナム風チキンサラダ)、ガイ・ヤーン(タイ風ローストチキン) 海老と空芯菜の炒め物 サンバルソース、プラー・パット・クンチャイ(白身魚とセロリの炒め)、 ガドガド(野菜と厚揚げ豆腐のピーナッツソースサラダ)、カイチアオ・ムーサップ(豚ひき肉入り玉子焼き) チャージャオ(タイ風海老とパクチーの揚げ春巻き)、ムー・マナオ(豚しゃぶのスパイシーレモン風味) プルクデル ジャグンゴンガレン(タイの揚げ物スナック)、ラーブ・ガイ(鶏ひき肉のスパイシーサラダ) カノムバン・ナー・パクチー・ペースト(パクチー好きのガーリックトースト)、トード・マン・プラー(タイ風さつま揚げ)		
飲み物	ビール、赤白のワイン、ウイスキー、焼酎、サワー、カクテル、ソフトドリンク		
税込価格	大人 5000円、小学生以上の未成年 3000円、未就学児無料 ※20席のソファはチャージ料として一人 500円がかかります		
住所	〒659-0066 兵庫県芦屋市大槻町 5-23 [tel] 0797-38-3355		
交通	JR「芦屋駅」南口徒歩 5分、阪神電車「芦屋駅」東改札・北出口徒歩約 4分		
備考	悪天候の場合は館内のレストランスペースで開催します。当日 15時に屋外営業を行うかどうかを判断し、館内で行う場合は予約のお客様へご連絡します。また、屋外営業中に雨が降ってきた場合はその時点で中止とさせていただきます		


**本件に関するお問い合わせ先**

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井 TEL.03-5524-1122 FAX.03-5524-1133

E-mail: t-matsui@novarese.co.jp