

「イルミネーション」に「アジアフード」
女性も喜ぶビアガーデンがさらにパワーアップ！！

屋上ビアガーデン キラビア

2017年4月28日（金）～9月18日（月・祝）
高島屋大阪店屋上

2013年に24年ぶりに復活した高島屋大阪店の屋上ビアガーデン「キラビア」は、毎年好評を博し、昨年は述べ40,000名以上のお客様にご来場いただきました。

約8万球のイルミネーションが輝く非日常的な空間の中で、ベトナム・タイ・シンガポールなどのアジア料理を中心に常時約30種類の料理をご提供いたします。

フードメニューは、女性に人気の色とりどりのサラダ・デザートの商品揃えを約3割拡大するほか、近年のスーパーフードブームや美と健康志向が高まる中、今年はスーパーフードの中でもアジアの象徴素材であるココナッツメニューを強化し、10種類取り揃えました。またドリンクメニューでは、通常のビアガーデンではなかなか登場することのないプレミアムビール「アサヒ・ザ・ドリーム」を展開するほか、甘口の樽ハイのメニューも増やし、合計49種類(昨年44種類)を展開いたします。

さらに「キラビア」オープン日が“プレミアムフライデー”にあたることから、通常の17時30分開店から1時間早い16時30分にオープンいたします。

【基本データ】

名称・席数 屋上ビアガーデン キラビア(約410席)

営業期間

4月28日(金)～9月18日(月・祝) 144日間

※2016年は4月29日～9月25日 150日間

営業時間

17:30～22:00(ラストオーダー21:30)

※毎月最終金曜日は、16:30～営業

料金

一般(中学生以上):3,800円 小学生:1,900円

3歳～6歳未満:600円 3歳未満:無料

制限時間 120分

曜日別特典

月:レディースデー 3,800円→3,500円

木:シニアデー(65歳以上) 3,800円→3,500円

日:ファミリーデー(お子様) 小学生1,900円→1,500円 6歳未満600円→無料

メニュー

バイキング形式 フード約30種類 ドリンク49種類



お問い合わせは、(株)高島屋:06-6631-1101

【フードメニュー】

期間中常時 約 30 種類・うち新規メニュー約 15 種類、改良メニュー約 9 種類

今回の「キラビア」のフードメニューは、従来のアジアフードメニューの約 5 割を刷新。味付けに改良を加えたほか、新規メニューを加えたことで常時 30 種類(最大 50 種類)のフードメニューがお楽しみいただけます。中でも、美や健康志向が高まる中、昨年展開をし、ご好評いただいたスーパーフードメニューの中でも、アジアの象徴素材であるココナッツメニューをより充実(10 種類)させたほか、見た目にも鮮やかな色とりどりのカラフルメニューを増やし、女性の喜ぶビアガーデンを目指してまいります。

※下記メニューは季節に応じてメニューを変更する場合があります。

(メニュー一例)

ココナッツを使用したメニュー(10 種類)

【ガイヤーン】

タイ東北部、イーサーン地方の甘辛い味のタレに漬け込んだ名物料理。通常、焼き鳥の串焼きで提供するところが多いものの、「キラビア」ではモモ肉を使用し、ボリュームのある鶏料理に仕上げました。



【ライスヌードルのラクサ風】

シンガポールではポピュラーなランガルやターメリックなどの香辛料が効いたラクサそば。ココナッツも含ませることによって、香辛料の辛さが和らぎ、食べやすく仕上がりました。



【牛バラ肉のココナッツミルク煮】

牛バラ肉と根菜を煮込み、ココナッツミルクで味付けしたベトナム風鍋料理。牛肉のジューシーさとココナッツの甘さがベストマッチングした新感覚の味です。



【魚介と野菜のサワーカレー】

タイ南部で有名なすっぱ辛いスープカレー。白身魚と緑野菜が入った満足感のあるカレーです。



女性も喜ぶカラフルメニュー（15種類）

【サーモンとマンゴーのポテトサラダ】

女性の嬉しいサーモンとマンゴーを使用した定番のポテトサラダをシンガポール風にアレンジしました。



【ローストビーフとパインのパワーサラダ】 ※7月頃

ビタミン、ミネラル、たんぱく質を補う1食完結型のサラダです。



【グレインズミックスのサラダマセドワーヌ】

玄米、野菜、豆類など7種の穀類をミックスしたサラダマセドワーヌです。



【マンゴープリンとイチゴのマンゴーパルフェ】

マンゴープリンをパフェ仕立てにした見た目にも華やかな一品です。



【ヒアロジュレのキラキラ杏仁豆腐】

ヒアルロン酸ジュレをソースにして仕上げにした杏仁豆腐です。



【白玉とフルーツ、あずきのチェー】

ベトナムデザート定番であるチェーをフルーツを添えてご提供いたします。



【ドリンクメニュー】

プレミアムビールや、クエルボ、甘口の樽ハイメニューなど、昨年から新しく5種類を増やすことで、49種類のドリンクメニューをお楽しみいただけるようになりました。

オススメドリンク

[アサヒ ザ・ドリーム]

日本初、麦芽100%で糖質50%OFFの生ビール(アサヒビール調査)。麦芽100%の生ビールを氷点下以下貯蔵法で仕上げることで、麦の味わいと後味の良さを両立しました。



[クエルボマルガリータ]

テキーラのトップブランド「ホセ・クエルボ社」のマルガリータリキュール。日本人の嗜好に合わせクエルボ社と共同開発。ライムの風味とオレンジリキュールの甘さのバランスが絶妙な人気のテキーラカクテル「マルガリータ」をソーダ割で気軽に簡単にお楽しみいただけます。



(メニュー一例)

- ☆ビール・・・スーパードライ、スーパードライブラック
- ☆樽ハイ・・・マンゴー、ライチ、ピーチ、カシス、レモン、ライム、梅
- ☆ビアカクテル・・・マンゴー、ライチ、カシス
- ☆フレーバーハイボール・・・マンゴー、ライチ、ピーチ、カシス、レモン、ライム、梅
- ☆アジアンカクテル・・・ココナッツビア、ココナッツハイボール、ココナッツプラッシュ
- ☆ローズカクテル・・・ローズワイン、ローズプラッシュ
- ☆ホットドリンク・・・ホットビール、ホットワイン、ホットサングリア、ホットウーロン茶

イベント

毎月最終金曜日は、飲食をお楽しみいただきながらイベント鑑賞もお楽しみいただけます。

4月28日(金)は、「金曜音楽会」、5月26日(金)は、盆栽師・平尾成志氏による「盆栽パフォーマンス」を開催予定。

※6月以降は、内容検討中

フオトスポット設置

「キラピア」の特徴とも言えるイルミネーションを背景に、記念撮影用のフオトスポットを屋上内に新設いたします。お友達やご家族などとの思い出作りに最適です。