

2018年4月20日
ミッドランドスクエア
(東和不動産株式会社)

地上220メートル、中部地区で最も高いミッドランドスクエア展望台
天空のビアガーデン
「ステラ☆テラス」が5月10日オープン

ミッドランドスクエア(代表:東和不動産株)は、中部地区で最も高い地上220メートルにある屋外型展望施設「スカイプロムナード」で、毎年恒例となった夏季限定ビアガーデンをオープンいたします。
今年規模も拡大、増席もして素敵なひとときをより多くの方々にご提供可能になりました。
星に一番近い『ステラ☆テラス』が、お気やかなランチコース、ディナーコースのメニューを一新。
全コースに振舞酒がつき、ビールやワイン等に合う創作和食で、一層お楽しみいただける内容になっています。
爽やかな風と幻想的な夜景を楽しみながら、素敵なひとときをお過ごしください。



※写真はイメージです

【店舗概要】

- ★店舗名 / ミッドランドスクエア ビアガーデン 『ステラ☆テラス』
- ★所在地 / 名古屋市中村区名駅四丁目7番1号 ミッドランド スクエア44階(スカイプロムナード内)
- ★営業期間 / 2018年5月10日(木) ~ 2018年9月30日(日)
- ★営業時間 /

期間	ビアガーデン 『ステラ☆テラス』		屋外型展望台 「スカイプロムナード」
	月・火・水・木	金・土・日・祝	全日
5月~6月	16:00~22:00 (ラストオーダー 21:30)	11:30~22:00 (ラストオーダー 21:30)	11:00~22:00 (最終入場21:30)
7月~9月	16:00~23:00 (ラストオーダー 22:30)	11:30~23:00 (ラストオーダー 22:30)	11:00~23:00 (最終入場22:30)

(注)雨天などによる荒天の場合、休業となります。

- ★席数 / 200席
- ★予約方法 / 4月20日(金) 12:00より 受付開始 TEL 052-589-9949



【主なメニュー】

ビールやワインなど、様々なお酒と相性ぴったりの創作和食をご用意いたしました。

夏野菜のマリネに枝豆、和風のジャーマンポテをはじめ、名古屋仕立ての味噌風味の和牛牛鍋や手こね寿司、抹茶プリン等、ミッドランドスクエアのビアガーデンはクオリティーにこだわり、野菜をふんだんに使い、発酵食品も入った身体にやさしいコース内容となっております。

【昼】《飲み放題70分&スカイプロムナード入場料無料コース》 全コース日本酒振舞酒つき

ステラ★ランチ3,500円 ＜7品/2名様より＞	ステラ★ランチ4,000円 ＜7品/2名様より＞
<ul style="list-style-type: none"> ●冷製夏野菜のマリネ ●生ハムとチーズ ●炙り柚子塩枝豆 ●燻製ベーコンのジャーマンポテ ●海老とアボカドのサラダ ●葱たっぷり三河豚の蒸ししゃぶ濃厚胡麻ポンズ ●冷たい更級そば 又は、稲庭うどん 	<ul style="list-style-type: none"> ●冷製夏野菜のマリネ ●生ハムとチーズ ●炙り柚子塩枝豆 ●燻製ベーコンのジャーマンポテ ●海老とアボカドのサラダ ●和牛の牛鍋、味噌仕立て ●冷たい更級そば 又は、稲庭うどん
お一人様 ¥3,500	お一人様 ¥4,000

【夜】《飲み放題90分&スカイプロムナード入場料無料コース》 全コース日本酒振舞酒つき

星・ぼし ＜8品/4名様より＞	月・つき ＜9品/4名様より＞	宙・そら ＜10品/4名様より＞	天・てん ＜9品/2名様限定＞
<ul style="list-style-type: none"> ●冷製夏野菜のマリネ ●エリンギの生ハム巻 ●蒸し鶏と野菜の辛味和え ●燻製ベーコンのジャーマンポテ ●マグロのカルパッチョ モッツアレラチーズのせ 柚子胡椒とバルサミコソース ●大葉薫るしそ餃子 ●葱たっぷり三河豚の蒸ししゃぶ濃厚胡麻ポンズ ●手こね寿司 	<ul style="list-style-type: none"> ●冷製夏野菜のマリネ ●エリンギの生ハム巻 ●蒸し鶏と野菜の辛味和え ●燻製ベーコンのジャーマンポテ ●マグロのカルパッチョ モッツアレラチーズのせ 柚子胡椒とバルサミコソース ●大葉薫るしそ餃子 ●和牛の牛鍋、味噌仕立て ●手こね寿司 ●升入り抹茶プリン 	<ul style="list-style-type: none"> ●冷製夏野菜のマリネ ●エリンギの生ハム巻 ●蒸し鶏と野菜の辛味和え ●燻製ベーコンのジャーマンポテ ●マグロのカルパッチョ モッツアレラチーズのせ 柚子胡椒とバルサミコソース ●大葉薫るしそ餃子 ●和牛の牛鍋、味噌仕立て ●海老のフリットとグリーン野菜 マヨソース ●手こね寿司 ●升入り抹茶プリン 	<ul style="list-style-type: none"> ●冷製夏野菜のマリネ ●エリンギの生ハム巻 ●蒸し鶏と野菜の辛味和え ●燻製ベーコンのジャーマンポテ ●マグロのカルパッチョ モッツアレラチーズのせ 柚子胡椒とバルサミコソース ●大葉薫るしそ餃子 ●葱たっぷり三河豚の蒸ししゃぶ濃厚胡麻ポンズ ●手こね寿司 ●升入り抹茶プリン
お一人様 ¥4,500	お一人様 ¥5,000	お一人様で ¥6,000	お一人様 ¥4,800

＜フリードリンクメニュー＞

生ビール、ハイボール、ワイン(赤・白)、サングリア、カクテル・サワー各種、焼酎(芋・麦)、梅酒、ソフトドリンク各種 など

＜注意事項＞

*コース料理は飲み放題、スカイプロムナード入場料(大人750円)が無料となります。

*飲み放題は90分間、お席は120分間のご利用となります。

*雨天時や強風時は休業となります。ご予約のお客様にはお電話等でご連絡させていただきます。

*上記のコース以外にアラカルトでのご用意もございます。アラカルトでご予約の際は別途スカイプロムナード入場料(大人750円)が必要です。

*価格には消費税3%が含まれております。

*スカイプロムナード内は禁煙です。

*メニューは変更となる場合がございます。

*閉店30分前にラストオーダーとなります。

*コース予約は2日前までお願いいたします。

*写真はイメージです。

【スカイプロムナード営業情報】

- 入場料金／大人(18歳以上) 750円 シルバー(65歳以上)・中高生500円 小人(小学生) 300円
 ※小人(小学生)は、土日祝日および春休み・夏休み期間(7月21日～8月31日)は入場無料
- 夜間演出／ミストの噴霧を1日6回実施 (19:00、19:30、20:00、20:30、21:00、21:30)

※記載内容は変更となる場合がございます。予めご了承ください。