

明治神宮外苑『森のビアガーデン』で夏イベントを続々開催
第四弾は樽詰め「FINAL CUT Session Ale」限定販売！
～7/19(金)から7/21(日)はFar Yeast Brewingの樽詰めクラフトビール提供～

ロイヤルグループで外食事業を担うアールアンドケーフードサービス株式会社は2019年5月21日(火)から明治神宮外苑(東京都新宿区)で『森のビアガーデン』を営業しております。都内最大級の1,000席をご用意し、ビアガーデンとしては日本最多数、22種類のクラフトビールが飲めると好評をいただいておりますが、いよいよ本番の夏を迎え、さまざまなイベントを実施し、さらに楽しいビール体験を提供いたします。

Far Yeast Brewing 株式会社 の「FINAL CUT Session Ale」を樽詰めで限定販売！

7月19日(金)～21日(日)の3日間限定でFar Yeast Brewing 株式会社の樽詰め「FINAL CUT Session Ale」(ファイナルカットセッションエール)を販売いたします。

◆こだわりの原料と製造工程

ライブ感あふれる味わいにこだわり、熱処理を加えず、工場から温度管理された状態で届けることで、ビール本来のもつ「ナマ」の魅力を届けるFar Yeast Brewing社が醸した「FINAL CUT Session Ale」は「Far Yeast」シリーズの春夏(3月～9月)の限定醸造商品です。苦味がしっかり効いていながらもアルコール度数は4.5%と抑えめなので、ゴクゴクビールが飲みたくなる夏の季節にピッタリの商品です。

*セッションエールとは、IPAなど人気の既存のビアスタイルが持つ華やかなホップの香りと苦味とキレを残しつつ、アルコール度数を低めに抑え、長時間のセッション(=飲み会)でも飲み疲れせずゴクゴク飲める(セッションナブルな)ビアスタイルです。

◆樽詰めならではの味わい

樽詰めからメインで使用している「モザイク」ホップ由来のパッションフルーツや柑橘系の香りがボトルに比べよりしっかりと感じられます。クリーンでスッキリとした飲み口も特徴です。

【販売概要】

商品名：**樽詰め「FINAL CUT Session Ale」**

販売期間&価格：2019年7月19日(金)～21日(日) 780円(税込み)

【店舗概要】

店 名：「森のビアガーデン」

所 在 地：東京都新宿区霞ヶ丘町14-13 明治神宮外苑にこここパーク内

アクセス：JR 中央総武線「信濃町駅」、または都営大江戸線「国立競技場駅」から徒歩5分

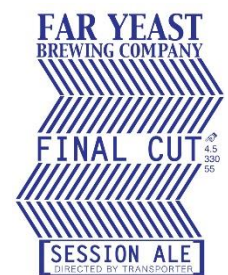
東京メトロ「青山一丁目駅」から徒歩10分

営業時間：平日 16:30～22:00 (L.O. 21:00) / 土日祝日 12:00～22:00 (L.O. 21:00)

<2019年7月16日(火)～8月31日(土)の期間>

平日 14:00～22:30 (L.O. 21:30) / 土日祝日 12:00～22:30 (L.O. 21:30)

席 数：最大1,000席(テント下300席…雨天時利用可能)



FINAL CUT Session Ale



<予約など営業に関するお問い合わせ>
森のビアガーデン予約専用電話受付
TEL:03-5411-3715(平日 11:00～18:00)
Web 予約 <https://mbg.rkfs.co.jp>

<本件に関するお問い合わせ(報道関係)>
ロイヤルホールディング株式会社
コーポレートコミュニケーション室
TEL:03-5707-8852 e-mail:koho@royal.co.jp