

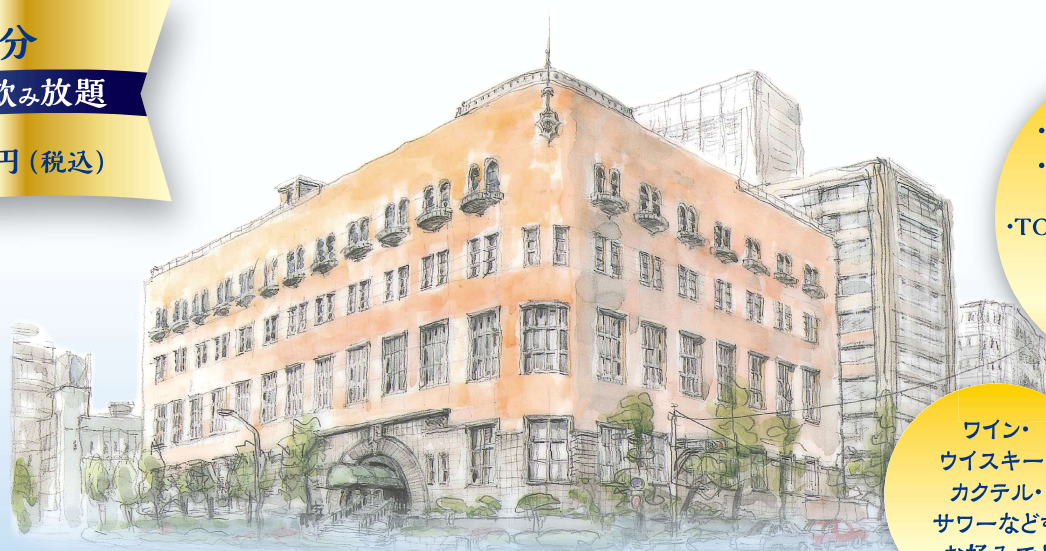
2019

学士会館 ビアホール

90分

食べ放題&飲み放題

5,000円(税込)



・アサヒスーパードライ
・アサヒスーパードライ
ドライブラック
・TOKYO隅田川ブルーイング
ゴールデンエール

が飲み放題!

ワイン・
ウイスキー・
カクテル・
サワーなども
お好みで!

フリージング
ハイボールも
どうぞ!

SPECIAL MENU

Sirloin Steak

サーロインステーキ

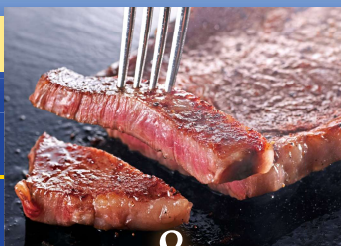
☆毎日、鉄板焼きステーキが
食べ放題!

ダブル肉フェスタ

Roast Beef

ローストビーフ

☆7/1(月)~7/5(金)・7/16(火)と
毎週月曜日にローストビーフが食べ放題!



&



☆伝統の西洋料理の数々!



☆大地の恵み、新鮮野菜!

☆中国料理と日本料理の共演! ☆デザートも見逃せません!

☆話題のサステナブルフードが登場!

※写真は全てイメージです。

2019 7.1(月) → 7.26(金)

17:00 - 21:30 (最終受付20:00)

※期間中は混み合う場合がございますので、お早めにご予約ください。

※土日祝はお休みです。



学士会館

ご予約・
お問合せ

TEL 03-3292-5936

〒101-8459 東京都千代田区神田錦町3-28

<https://www.gakushikaikan.co.jp/special/beerhall2019/>



↑詳細情報はこちらから

SPECIAL MENU

ダブル肉フェスタ開催

お客様の目の前でシェフが調理する、熱々の鉄板焼きステーキが毎日登場！
ローストビーフは、7/1(月)～7/5(金)・7/16(火)と毎週月曜日登場！
さらに、パスタパルミジャーノ(月・水)オムライス(火・木)ナポリタン(金)も
熱々の出来立てをご賞味ください！



ドリンクメニュー

～洗練された
クリアでシャープな生ビール～
・アサヒスーパードライ

～豊かなコクと
爽快なキレ味の黒ビール～
・アサヒスーパードライ
ドライブラック

～華やかなコクと
爽やかな後味のエルビール～
・TOKYO隅田川ブルーイング
ゴールデンエール

～氷点下のクリアな味わい～
フリージングハイボール



ビール3種の飲み比べ！
ハーフ&ハーフもお楽しみください。

カクテル/サワー/ワイン/ウイスキー
焼酎/日本酒/ソフトドリンク
※カクテル・サワー・ハイボール等
各種お作りいたします。

話題のサスティナブルフード

…… 未来へつなぐ、サスティナブルな食文化 ……
天城の森を鹿被害から守るための食材化、気仙沼の
新しい食材の認知、そして農業等の生産者支援など、
世界的に注目されている持続的な食の確保の動き。
学士会館はフードロス問題と共に取り組んでいます。

(日替り4品)

- ・鹿肉のロティ
- ・鹿肉のコンフィ
- ・鹿肉のビール煮
- ・フカ(鮫)肉のグリエ
- ・フカ(鮫)肉のパネ
- ・不揃い野菜のマリネ
- ・規定外野菜のポイル&ロティ etc.

先輩たちの西洋料理

(日替り3品)

- ・ポークピカタ
- ・赤魚のフランド
- ・チキンのトマト煮
- ・鱈のフィッシュゼルス
- ・ビーフストロガノフ
- ・煮込みハンバーグ
- ・姫鯛のロティ ナンチュアソース etc.



こだわり野菜

スティック野菜とサラダバリエ
今年も著名な海老原ファームの
野菜(通称:エビベジ)やこだわりの
新鮮野菜が毎日届きます。



中華 (中国料理「紅樓夢」)

冷製(日替り1品)

- ・よだれ鶏
- ・昔ながらのチャーシューと
メンマの盛り合せ
- ・魚の中華マリネの盛り合せ
- ・海の幸 青山椒和え
- ・極太春雨の中華サラダ etc.

温製(日替り1品)

- ・エビとイカのチリソース
- ・酢豚
- ・豚肉の柔らか煮
- ・パリッと春巻
- ・花咲き焼売
- ・エビ蒸し餃子
- ・ミニ肉まん
- ・もち米肉団子
- ・翡翠蒸し餃子 etc.



和食 (旬菜寿司割烹「二色」)

(日替り1品)

- ・味噌ヒレカツ
- ・揚げ茄子鴨南蛮
- ・冷やしたぬき蕎麦
- ・夏野菜添え
- ・お好み焼き風かき揚げ
- ・あら煮大根 etc.



隠れた人気メニュー 本日の賄い料理 (日替り各1品)

- (洋)・ミートソース丼
- ・ベーコンとトマトの素麺
- ・コールミートサラダ丼
- ・野菜グラタン
- ・ドライカレー
- (中)・ピリ辛上海焼きそば
- ・気まぐれチャーハン
- ・キノコの麻婆焼きそば
- ・タマチリ丼
- ・ザージャー丼
- (和)・大根葉玉玉丼
- ・魚のアラばぐし身茶漬け
- ・焼肉丼
- ・豚バラ肉の味噌丼
- ・本日の天丼

今年のアラカルトメニュー

- ・スモークサーモントラウトと高原キャベツのピネグレット
- ・豆腐と野菜のサラダ 香味ソース
- ・蒸し鶏のスライス 胡桃ソース
- ・枝豆
- ・お新香の盛り合せ
- ・海藻と人参のオリーブサラダ etc.

特製デザート

自慢のスイーツとフルーツも充実

- ・フルーツゼリー
- ・ムースケーキ
- ・タルトケーキ
- ・フレッシュフルーツ
- ・ショコラ etc.



※写真は全てイメージです。

開催期間 2019年 7月1日(月)～7月26日(金) ※土日祝はお休みです。

営業時間 17:00～21:30(最終受付20:00)

料金 90分5,000円(税込) 延長利用30分毎1,000円(税込)
3歳以下無料/未就学1,000円(税込)/小学生2,500円(税込)

会場 学士会館 201号室(事情により会場が変更になる場合がございます。)
※会場・ロビーともに禁煙。指定の場所をお願いします。

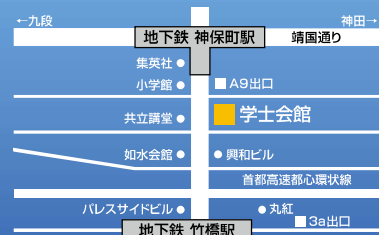
ご予約
お問合せ

TEL 03-3292-5936

〒101-8459 東京都千代田区神田錦町3-28

<https://www.gakushikaikan.co.jp/special/beerhall2019/>

詳細情報は
こちら



- 都営三田線/都営新宿線/東京メトロ半蔵門線「神保町駅」
下車A9出口より徒歩1分
- 東京メトロ東西線「竹橋」駅下車3a出口より徒歩5分
- JR中央線・総武線「御茶ノ水駅」御茶ノ水橋口より徒歩15分
- 東京駅「丸の内北口」から車で10分