

上野精養軒

風のビアガーデン



開催期間 **7月15日(金)**

～ **9月3日(土)**

営業時間 **17:30 ~ 21:00**

ラストオーダー **20:30**

(最終入場 **19:00**)

定休日：**月曜日**

(8/8は営業)

2時間制

1名様

3,980 円(税込)

冷製料理盛り合わせ

枝豆・蒸し鶏・ローストポーク
アジの南蛮漬け・キャベツ酢漬け

+

飲み放題(90分)



追加料理は裏面をご覧ください。500円券を会場内でお買い求めください。

小学生以下のお子様は1,000円(ソフトドリンク飲み放題)頂戴致します。

お客様へご協力をお願い～感染対策にご協力ください～



入店時の
手指アルコール消毒



ご飲食時以外の
マスク着用の推奨



スタッフの
マスク着用



発熱・体調不良の場合、
ご利用をお控えください。

事前予約制

入場時前払い



上野精養軒

上野精養軒本店
〒110-8715 東京都台東区上野公園 4-58

ご予約・お問い合わせ

☎ **03-3821-2181** (代)

【ビアガーデン予約係】

受付時間 **10:00 ~ 17:00**



WEB予約は
こちらから

※屋外営業のため、天候により急遽臨時休業となる場合がございます。
※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、営業期間や営業時間を変更して営業する場合がございます。



お料理 (お一人様一皿ずつご提供いたします)



- ・枝豆 ・蒸し鶏 ・アジの南蛮漬け
- ・ローストポーク ・キャベツの酢漬け

(料理内容は食材等の入荷状況により事前に告知なく変更になる場合がございます。)

追加料理【チケット交換制】

当日に現地にてチケット (1枚 ¥500) をお買い求めください。

チケット × 1枚

- ・フライドポテト
- ・唐揚げ (4個)
- ・焼きそば
- ・枝豆
- ・南蛮漬け
- ・マカロニサラダ

チケット × 2枚

- ・唐揚げ (9個)
- ・牛すじ煮込み
- ・チーズ盛り合わせ
- ・ソーセージ盛り合わせ

チケット × 4枚

- ・国産牛サイコロステーキ
シェフ特製 玉ねぎ醤油ソース

ドリンク (ドリンクカウンターでご提供いたします)

- ・サッポロ生ビール黒ラベル(樽生)
- ・アサヒ スーパードライ(小瓶)
- ・ワイン(赤・白)
- ・レモンサワー
- ・緑茶ハイ
- ・他
- ・ブラックニッカハイボール
- ・焼酎(麦/芋)
- ・白加賀梅酒
- ・日本酒 酔心(一合)
- ・ノンアルコールビール
- ・他
- ・オレンジジュース
- ・ウーロン茶
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・他



その他各種取り揃えております!

プレミアムドリンク



魔王(シングル)



山崎(シングル)

500円チケット3枚でお飲みいただけます。

予約方法

・ご予約専用サイトで予約

(ご利用前日の20時まで)

「上野精養軒 ビアガーデン 2022」 [検索](#)

テーブルチェックの予約サイトからご予約ください。

または、右のQRコードを
読み取っていただき、ご予約ください。



・お電話でご予約

(ご利用当日の14時まで)

上野精養軒本店

☎03-3821-2181 (代)

受付時間【平日・土日祝】10:00 ~ 17:00

「ビアガーデン予約係」とお伝え下さい。

担当者からご予約内容をお伺いいたします。

貸切プラン

雨天の場合にも宴会場がご利用いただける安心プランです。

50名様 ~ 100名様まで

お一人様 **5,980** ~
円(税込) ・冷製オードブル
・温料理盛り合わせ
※ご予算に応じてご対応いたします。 ・飲み放題(90分)



ご予約の際はお電話にて承ります。(☎03-3821-2181 (代))



追加料理【チケット交換制】

※現地にてチケットをお求めください。

チケット×1枚



唐揚げ(4個)



焼きそば



枝豆



マカロニサラダ



南蛮漬け



フライドポテト

チケット×2枚



唐揚げ(9個)



ソーセージ盛り合わせ



チーズ盛り合わせ



牛すじ煮込み

チケット×4枚



サイコロステーキ