



URATACHI・COLORS

Aletta BEER GARDEN 5/15[TUE] OPEN!!

平日(月~木) お一人様
4,000円 (税込) ※120分制
 フェア料理 食べ放題 + 120分 飲み放題

金・土・日・祝日 お一人様
4,500円 (税込) ※150分制
 フェア料理 食べ放題 + 150分 飲み放題 + ガーデン Grill 付き

【期間】5/15(火)~9/14(金)
 【営業時間】17時30分~23時(21時ラストイン)

フェア料理:A面 5/15(火)~7/14(土)

「世界の四大リゾートをグルメで巡るフェア」

世界のリゾート地の名物グルメが一度に楽しめる、世界のリゾートグルメフェアを開催!ハワイやタヒチといったポリネシアンリゾートから、アジア、ヨーロッパ、カリビアンまで、“食で巡る世界のリゾート”をお楽しみください!!



フェア料理:B面 7/15(日)~9/14(金)

「世界の夏グルメ大集合フェア」

スタミナ、サッパリ、アウトドアといった夏にこそ食べたいグルメが目白押しの真夏のグルメフェアを開催!三人のシェフが腕を競う、アレッタでしか味わえない“世界の夏グルメ”の数々をお楽しみください!!

OPENING CAMPAIGN

女子限定 「世界のリゾートグルメで夏を先取りキャンペーン」

【期間】5/15(火)~6/30(土)

女子限定で、世界のリゾートグルメがお一人様500円OFFでお楽しみいただけます。

平日 3,500円(税込) / 金・土・日・祝日 4,000円(税込)

幹事様限定 「気軽にサクッとお下見キャンペーン」

【期間】5/15(火)~6/30(土)の平日(月~木)限定

7・8月に20名様以上の宴会をご予定の幹事様は、ビアガーデンがお得にお楽しみいただけます。(アンケートにお答えいただいた方限定)

60分食べ飲み放題 2,500円(税込) ※なんと470円で60分飲み放題!!



宮崎市橋通東3-4-12 宮崎山形屋新館6階
 [ご予約・お問合せ] ☎0985-31-3333
<http://www.aletta.info>

ウラタチ 今こそ、街中へ。

どこにでもある「普通」より
ココにしかない「個性」と出会うために。

今や、最新の情報も噂も、ネットにおまかせ。流行の服も味も、量販店で楽々ゲット。でも、ふと気づく。汗もかいてないのに、ひどく喉が渇いていることに。情報もモノも全国どこでも同じが「普通」になった今こそ、宮崎ならではの楽しさ=「個性」を見つけるべきではないだろうか。

そのヒントになる街がある。宮崎のランドマーク、山形屋の裏手に広がる「ウラタチ」と呼ばれるエリアだ。かつてはファッションの街として栄えたこの場所が、再び活気を取り戻しつつあるという。このフリーペーパーでは、そんな「ウラタチ」で出会った“いろんな色”をご紹介します。宮崎の新たなムーブメントの雰囲気をお伝えできればと思う。

まずは、最近注目のこんなお二人の対談から。実はこの方々、渇いた喉にぴったりの美味しい飲み物を作っているのだ。



ご登場いただいたのは、宮崎のスペシャルティコーヒーの先駆者、「恋史郎コーヒー」の田中友太さんと宮崎の最年少ソムリエである「BAR AWATO」の栗戸稜大さん。期待の若きオーナーの視点の先に、面白い宮崎の未来がチラホラ、見え隠れしていた。

——お二人の仕事へのこだわりと、
今の場所にお店を出した理由は？

田中友太さん(以下田中) 栗戸さんとは、イベント出店の際に山形屋でお会いしてからのお付き合いですね。栗戸稜大さん(以下栗戸) コーヒーの味が新鮮で、あれは驚きました。

田中 よく普通のコーヒーじゃないって言われます(笑)。僕が大切にしているのは、本質的なもの。コーヒーの苦しい美味いは、言い方を換えれば、焦げの風味。宮崎は食材の宝庫ですが、牛や野菜を丸焦げにして味わるう人はいません。それと同じで、僕は豆本来の持ち味を抽出する。浅煎りの「スペシャルティコーヒー」にこだわっています。

栗戸 僕は元々料理人を目指していたんですが、仕事を通じてサービスの面白さに目覚め、その究極として「バー」という居場所を見つけた。今はとにかくもっとうるんな人と会って、話をしてみたいですね。テーマは、「優しいバー」。僕と同じ20代の若い人にも気軽に来てもらえたらなと思っています。

田中 栗戸さん知ってます？ 実は宮崎は、全国で一番コーヒーを飲まない県なんです。この汚名を僕なりに晴らしたくて(笑)、昨年3月にコーヒープロジェクトを立ち上げ、クラウドファンディングでマルケニツヒという世界最高評価のコーヒーミルを入手しました。情熱と知識と道具があれば宮崎でも世界基準のコーヒーが表現できることを二人でも多くの人が知って欲しいです。

栗戸 僕は東京でバーテンダーの腕を磨いたんですけど、その一つ、板橋のオーセンティックなバーではしっかりと基本を学べましたし、庶民的な街らしいお客さんとの接し方やマナーも修得できました。もう一つは西麻布にある



【対談】
INTERVIEW

YUTA TANAKA 恋史郎コーヒー / 田中友太さん

RYODAI AWATO BAR AWATO / 栗戸稜大さん



——宮崎の街中の特徴と、
これからの可能性についてどう思いますか？

田中 街中では逆に大手メジャーは厳しいのかもしれないね。あの有名なハンバーガーチェーン店や居酒屋チェーン店も撤退しましたし。結局は宮崎の人の気質というか、馴染みを大切にするという独特の気風が今の、再遊転に繋がっているのかもしれない。

栗戸 相手の顔が見える付き合い、商売っていうか。宮崎の日常や人の中に、人と関わり合うことの楽しさ、その本質が深く根付いているんだと思います。

田中 ところで、栗戸さんはいつ宮崎に帰って来られたんですか？
栗戸 2年前です。こう見えて(笑)、宮崎が大好きなんです。都会と比べて敷居が低い分、情報だけじゃなく人も一緒に飛び込んでくる感覚があった、それがたまらなく楽しいし面白い。それに僕、「ウラタチ」のあの細い路地の雰囲気が好きなんです。角を曲がる度に、昨日無かった何かと出会えるような期待感があって、ワクワクします。自分たちで何か新しいもの、遊び方を探している感じがあるんですよ。

田中 与えられてばかりの子供が何も考えなくなるように、街も消費するだけの場所になってはいけないんです。自分たちで楽しいコトを考え、みんなで盛り上がっていく。そのまっただ中に、「ウラタチ」を含めた宮崎の街中があるような気がしますが、街そのものも良い意味でもっと変わって欲しい。例えば、リタイヤされた方の住居になってしまっている、ご隠居ビルとか。なんとか活用するアイデアがあればと思っています。

栗戸 そういった伸びしろも含めて、今より環境が良くなればそれだけ意欲を持った人が入って来やすくなるでしょうし、街中が盛り上がり始めれば宮崎がもっと面白くなるんだと思います。そういえば田中さん、隣に焙煎所を出す予定があるって聞きましたよ。それも活性化の一つですね。

田中 街の活性化にも興味は尽きませんが、まずは自分の店の活性化。「ウラタチ」に負けないよう頑張らないといけませんから(笑)。



ちよつとバブリー(笑)なバーでしたが、おかげで最先端のセオリーやレシビを学ぶことができました。先日、東京の常連だった方が店にいらして「安売りしてはいけない」と味ではなく値段のことで怒られたんですけど、見方を換えれば東京の半値で飲めるわけですからね(笑)。僕の場合、東京だから宮崎だからというわけではなく、常により広い世界、より高い世界を意識することで技術の上達やモチベーションのアップに繋がっている気がします。

田中 そういう意味では、SNSは必須。時には海外からも来てくださいますし。

栗戸 口コミも助かります。そうそう、店の場所探しもネットより口コミでしたから。

田中 僕もそうでした。不動産屋さんが僕の身なりをみて「シタタチ」を探していただくんですけど、全然見つからない。

それで橋通りを渡ってこっちにきたら、良いのがどんどん出てくる。しかも家賃が安い。それでここに決めました。

田中 僕がこの場所に決めたのは、学生の頃から洋服を買いにいったりして馴染みだったことが大きかった。

栗戸 あつ、確かに。「ウラタチ」って呼ばれているそうですね。

田中 10年ぐらい前から洋服屋さんが少なくなつて、それに伴い人も寂しくなつたような印象がありました。

栗戸 特に飲食店がすごいですよね。

田中 実際、この店の場所も以前は洋服屋さんだったそうです。それが今、「恋史郎コーヒー」になっているわけですから(笑)。

栗戸 僕の店も2つ前は下着屋さんだったそうです(笑)。呑む店が増えたから当然、呑む人も増えている。呑みに関しては宮崎は先進国ですから(笑)。

街中アラカルト

「ウラタチ」を彩るいろんな笑顔たち。

「宮崎に確かなコーヒーカルチャーを」
その熱い思いが浅煎りの一杯に溢れる。

「ウラタチ」の四季通り沿いにある、シンプルで温かみのある空間。宮崎を代表するスペシャルティコーヒー店の信念は、浅煎り豆を使ったフレッシュで旨味のあるコーヒーを提供すること。実はそのユニークな店名は、オーナーである田中友太さんのご長男の名前なのだそう。「恋」の文字は、僕の故郷である串間の恋ヶ浦が由来です。今年中には、どうにか自家焙煎した豆の販売も始めたいと思っています。店名は後からのお楽しみということで。とにかく、この宮崎にしっかりとしたコーヒー文化を根付かせたいですね」。ますます、目が離せない。

恋史郎コーヒー
住所：宮崎市橋通東3-3-8 カプトビル102
電話：0985-67-5775
営業時間：9時～19時（日曜10時～18時）
定休日：不定休



山と街、人と人をつなぐ拠点は、
カフェとコワーキングスペースの理想郷。

1階にカフェの「若草HUTTE」、2～3階には街中では初となるコワーキングスペースの「co-ba Miyazaki」があるビルは、今西正さんと猛さん兄弟のプロデュース。「僕らの故郷、美郷町など県内の美味しい食材を紹介することで、山と街の交流に繋がればと願っています。そういう意味では、コワーキングスペースも同じ。ここでの新しい出会いから何か生まれる事に期待したいし、イベントを通じて交流の場を醸成していきたい」と今西正さん。ドリンクをオーダーすると2時間無料で「co-ba Miyazaki (2階)」を利用できる。



若草 HUTTE & co-ba Miyazaki
住所：宮崎市橋通東3-5-33
電話：0985-41-5359
営業時間：10時～22時
定休日：不定休



“短パン王子”が短パンおじさんになっても、
ショートパンツカルチャーの勢いは止まらない。

アーケード街、蜂楽饅頭の向かいにある感度抜群のセレクトショップ。オーナーは“短パン王子”の異名を持つ錦田雅哉さんだ。「いや、今は短パンおじさんです(笑)。「ショートパンツエブリディ」というブランドを立ち上げて、宮崎を盛り上げようと頑張っています。とにかく楽でしょ、このスタイル。宮崎の風土に合っているし、文化として根付かせたい。縫製は海外ではなく、都城の梅北。間違いなくメイドイン宮崎です」。今年はパティック柄などリゾートテイストもラインナップするそう。さあ、キミもショートパンツエブリディ!

WAGON
住所：宮崎市橋通東3-6-34 クロノビル1階
電話：0985-20-4040
営業時間：12時～19時（土曜11時～20時/日祝11時～19時）
定休日：水曜



NEW OPEN カフェとしても使えるアレッタ。
『恋史郎コーヒー』にカラダに美味しいスムージーも。

バイキングレストランとして人気のアレッタだが、カフェの要素も充実している。先程ご紹介した「恋史郎コーヒー」の田中友太さんの監修により完成した4種類のコーヒーや、クックパッドのレシピエールにも選出され、ゆるベジ薬剤師プロガーとして活躍されている秋吉佑美さん監修のスムージーなど、なんと50種類のソフトドリンクが飲み放題で楽しめる。「スムージーは季節に合わせた内容でマンサリーでご紹介させていただきます。美容と健康にぜひお役立てください」とは秋吉さん。カフェ利用のみは500円だが、食事と一緒に利用ならシェフ手作りのデザートも味わえて350円と、かなりお得だ。



カフェド アレッタ
住所：宮崎市橋通東3-4-12 宮崎山形屋新館6階
電話：0985-31-3333
営業時間：11時～15時
定休日：土日祝

「街中を颯爽と歩きたくなる花飾りが欲しい」
そんな要望にも応えてくれる、フラワーショップ。

要望をカタチにするのは、容易ではない。フラワーショップ「アベゼ」の八木瑞絵さんは、大学時代に専攻していた彫刻とグラフィックデザイナーの経験で培った技術でそれを可能にする“花クリエイター”だ。「立体的な視野で全体のカタチを作り出すのは彫刻、色合いや構成にはグラフィックデザインの感性が活かされていると思います。四季通りの裏路地には「ニューアベゼ」という2号店もあって、そこでは定期的にフลาวースクールを開催しています。あと、ライブイベントなんかも」。聞けば、知る人ぞ知るアーティストも続々と出演中。要チェック。

apaiser
住所：宮崎市橋通東3-4-31 STビルII 1階
電話：0985-83-0668
営業時間：11時～19時（水曜・全曜12時～）
定休日：月曜 ※変更になる場合もございます



街中でアウトドア気分を満喫。こんな場所、ココ以外にどこにある？

宮崎の夏といえばビアガーデン。「街中」でいえば、ここ数年、東京などで主流となっている。お洒落ビアガーデンの先駆的存在である、アレタだ。ホテルクオリティの味とサービスに加え、今年は「呑めない人も飲める」という意味深な裏テーマも掲げており、5月15日のオープンに向け期待は高まるばかりだ。

アレタのビアガーデンがあるのは、山形屋新館の最上階。見上げればもう、空しかない。この開放感、何度足を運んでもたまらないのだ。昨年大幅にリニューアルし、よりヌケ感のある空間に生まれ変わった。

フルオープンのガーデンテラスから開閉式の屋根が付いた全天候型のバーゴラゾーン、そして冷房もばっちり効いて少人数から大人数までの貸切も可能なガーデンルームなど、一口にビアガーデンといっても、他とはまったく異なるクオリティとスケールを誇る。その濃厚なリゾート感が、ひととき海辺にいる気分になさしてくれるからだ。

宮崎では珍しいオープンエアの雰囲気と多彩な空間構成、そして上質なサービス。もうこれで完璧、と言いたくなるが、まだ肝心な主役を紹介していない。そう、料理だ。三人のシェフの競演による「世界の夏グルメ」が今年のテーマらしいのだが、さてその中身とは…。

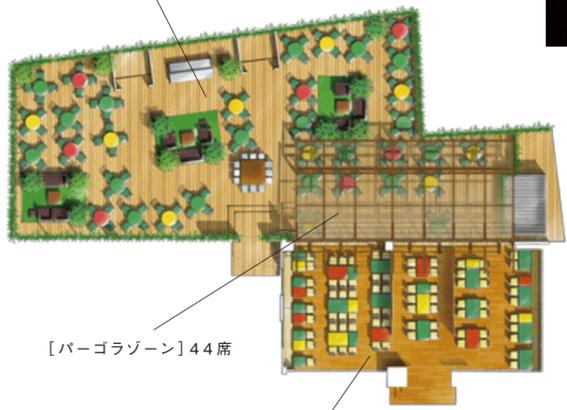


人気のバーゴラゾーンは、まるでどこかのリゾート地にある佇まいだ。晴れていれば天井のファブリックは全開、星明かりが降りそそぐ夜に会える。



ガーデンルームはパーティションで3分割することができ、最小10名からでも貸切がOK。

【オープンテラス】80席



【バーゴラゾーン】44席

【ガーデンルーム】96席

Aゾーン34席 / Bゾーン14席 / Cゾーン48席



エアコンの効いた快適なガーデンルームは雨天時にも利用でき、最大100名の貸切にも対応可能。

【特集】

宮崎の夏の風物詩、ビアガーデンの季節が到来！！

街中で楽しむ“OUTDOOR”。

夏だ、ビールだ、ビアガーデンに行こう！



アレッタ宮崎山形屋店
料理長 内田浩嗣
得意のイタリアンを武器に地元宮崎の食材を活かした料理でファンを魅了し続けている、魂の料理人。

キャンプで出てくるご飯って、ちょっとワクワクしますよね。そのライプ感を盛り込んだのが、アウトドア料理です。普通に食べても肉が柔らかく香ばしいローストチキンも、星空の下で食べればさらに美味しくなるから不思議です。アレッタ秘伝のバーニャウダは、みんなからちょっと離れて二人で...というデートメニューにも活用できそう。

右 / 「ローストチキン」(イタリア)
いろいろな香料を使ったタレに一晩じっくりと漬けた丸鶏は、驚くほど柔らかくてジューシー。焼けた皮の香味もクセになりそう。

左 / 「バーニャウダ」(イタリア)
普通、野菜は生か茹でて出すが、あえてBBQ風にローストし、キャンプの雰囲気を演出。白味噌を隠し味にしたアレッタ秘伝のソースとの相性も抜群。

【アウトドア料理】

キャンプ気分が満喫できる
豪快で彩り豊かなアウトドア料理！

金・土・日・祝日は、特別料理も登場!!

昨年大好評だった、牛ロース肉の「塩パイ包み焼き」や、ガーデングリルの鉄板コーナーで作る出来立てのBBQもお楽しみいただけます。



7/15~9/14
「世界の夏グルメ大集合フェア」メニュー

【オードブル】
冷製仕立ての「コーンスープ」/フレンチの定番「海の幸のタルタル」/ピリ辛鶏そぼろのサラダ「ラブガイ」etc.

【メイン】
韓国の夏バテ防止メニュー「参鶏湯」/夏の中華の定番メニュー「油淋鶏」/ニンニクたっぷりのスタミナスープ「ソパ・デ・アホ」/豚バラ軟骨「BBQグリル」/ドイツが誇るB級グルメ「カリ・グルスト」/ニースの郷土料理「ラトゥイユ」/具沢山のオムレツ「トルティージャ」/沖縄の定番料理「ゴーヤチャンプル」/生薑であっさり仕上げた台湾夏グルメ「焼きビーフン」/ナスと挽き肉の重ね焼き「ムサカ」/シェフのきまぐれ「本日のパスタ」/アレッタオリジナル「ミックスパエリア」etc.

【デザート】
LA生まれのココア風味の「シフォンケーキ」/ベトナムの定番「ココナッツケーキ」/夏にぴったりのひんやり感「杏仁豆腐」/イタリア風のフルーツポンチ「マチェドニア」/タイのおやつ「タピオカ入りココナッツゼンザイ」/キャラメルをコーティングしたクッキー「フロランタン」/きな粉風味の「ソフトクッキー」etc.



三人のシェフが腕を競う
アレッタでしか味わえない「世界の夏グルメ」。

一番美味しいのはスタミナか、サッパリか、アウトドアか。夏だからこそ味わいたい三大グルメをテーマに、三人のシェフがその腕を競い合う。
※「世界の夏グルメ」が楽しめるのは7/15~9/14となります。5/15~7/14の期間の料理は「世界のリゾートグルメ」となります。

全60種類が
食べ放題!!

右 / 「ピリ辛仕立てのトルティージャロール」(メキシコ)
生地に小麦粉のフラワートルティージャを使った一品。具材にはアボカドや旬の野菜がたっぷり。食欲を刺激するピリ辛のトマトソースもたまりません。

左 / 「ルーローファン」(台湾)
八角の独特の香りにもそえられる、お代わり必至のメニュー。豚の旨味が凝縮されたエキスと白ごはんの最強コンビに、スタミナもついてきそう。



アレッタ
総料理長 井戸賢太郎
素材そのものの味を引き出す調理技術に定評がありアレッタの料理全体を監修する、1,000のレシピを持つ男。

味や栄養のバランスに優れた暑気を飛ばす強壮メニューを。スタミナ料理といえばギトギトという感じですが、そのイメージを一新します。例えばトルティージャ。季節の野菜と鶏肉を基本に日替わりで3種類の味をご用意し、見た目も涼しく一口ずつじっくり味わえる盛り付けにしています。ルーローファンは、香辛料を日本人の舌に合うようアレンジしているのが特徴で、満足感もたっぷり。どちらも、食べ過ぎにはご注意ください。

【スタミナ料理】



ホテルイル・パラッツォ
総料理長 村上隆
フランス料理の普及・発展を目指す「日本エスコフィエ協会」からその功績が認められた、フランス料理の伝道師。

サッパリした料理は、見た目の雰囲気も重要です。食欲が無くてもつい手にとってしまう、そんな料理を今回はご用意しました。ひとは、クスクスを使った3種のタブレ。フランスで定番の家庭料理ですが、具材や味付けを変え食べ飽きない工夫を凝らしています。もうひとつは、ナージュ。思わずすすりたくなる涼しげで透明感のあるスープは、香味野菜の風味が効いた滋養たっぷりの一杯になるでしょう。

【サッパリ料理】

疲れたカラダにびったりの、爽快な夏フレンチをどうぞ。

右 / 「3種のタブレ」(フランス)
トマトと海老、パズルとチリメンジャコ、そしてレモンと鶏肉の3種の味をご用意。ベースとなっているクスクスのもちもちとした食感も魅力です。

左 / 「自身魚のナージュ」(フランス)
軽やかな魚の旨味と香味野菜の香りがたまらない一品は、スープと一緒に具材もいただく。カラダに染み渡るような味わいがたまらない。



BAR AWATO
 住所：宮崎市橋通東3-3-11 2階
 電話：0985-82-7574
 営業時間：18時～翌2時(ラストイン)
 定休日：日曜



編集後記

食はその土地、そこに住む人、そして歴史などを色濃く反映した固有の文化で、様々な特徴と魅力がある。その楽しさを多くの人に味わって貰おうと、世界各国のお料理を提供する、アレッタというレストランをオープンさせた。

工場生産が主流となる中、敢えて手仕事にこだわったのも、それぞれの料理人の感性というフィルターを通して作り出される、料理の個性を大切にしたいから。同じレシピでも、そこに料理人の真心、こだわり、誇りなどのエッセンスが加わることで、その店独自の魅力が生まれてくる。いいお店とは、その様に人が作り出していくものだと思う。

街の魅力もまた、人で作られる。その魅力について、アメリカの作家、テリーピンデルが提唱した6つの要素というものがある。

- (1) The Cheers Factor ... 人々が楽しく会話する光景があること
- (2) The Foot Factor ... 散歩や徒歩でのショッピングが楽しめること
- (3) The Cake Factor ... 文化的な刺激や楽しみがあること
- (4) The Someplace Factor ... そこにしかない固有の魅力があること
- (5) The Comfort Factor ... 街の雰囲気が良いこと
- (6) The Fudge Factor ... 意外性があること

確かに、こんな街は魅力的だと思いつつ、ふと時計を見ると18時を回っている。そろそろアルコールが恋しい時間だ。今企画でお世話になったBAR AWATOは店の直ぐ近く。宮崎の最年少ソムリエとして名を馳せたオーナーの栗戸君だが、実はカクテルも得意。面白いオリジナルカクテルでいつも楽しませてくれる。ふらふらと歩いて向かう中、四季通りにあるお気に入りの花屋apaiserの前を通る。オーナーの八木さんの姿が見えたので、先日お願いした周年祝いの花の評判が大変良かったことを伝える。若草通りの角まで来ると、宮崎にコーヒー文化を根付かせようと頑張る、恋史郎コーヒーの田中君が何やら店先で話しているのが目に入る。お見送りだろうか。仲の良い常連さんとの会話は尽きることがない。AWATOに着くと友人の錦田社長がビール片手に熱く何かを語っている。この夏の短パンの新品についての様だ。自社ブランドを立ち上げ、宮崎カジュアルとしての短パン普及を目指す彼の夢には本当に刺激を受ける。穏やかな時間の流れの中、宮崎という街の魅力を味わうひと時となった。

ここには有名ブティックも世界的に有名なレストランもない。しかし、ピンデルのいう街の魅力は確かに、そしてあちこちに存在する。今回はそんな街の魅力を作り出す9人の方をご紹介した。楽しい会話や文化的な刺激、固有の魅力、意外性、心地よい雰囲気、これらは人によって作り出されるものだと思う。そしてあなた自身も、そういった人々と触れ合うことで街の魅力となり溶け込んでいく。さああなたも、街に繰り出し、街の魅力を作り出す10人目になりましょう。

株式会社 アレッタ ファインレストランズ
 代表取締役 葛和伸隆

【STAFF】
 Publisher Nobutaka Kuzuwa
 Director Hidenori Yoshida
 Photographer Tsuneharu Doi
 Illustrator Kazuhiko Ifuku
 Copywriter Saburo Nibun
 Designer Hidemasa Yoshino

MENU

全64種類
 シャーリーテンブルやグレナデントニックなどのノンアルコールカクテル11種類、恋史郎アイスコーヒーなどのコールドドリンク31種類、スムージーやカラーゲンウォーターなどのヘルシードリンク6種類、恋史郎オリジナルブレンドコーヒーなどのホットドリンク16種類



スペシャリスト達の監修で進化した、「吞める×飲める」ビアガーデンドリンクは100種類以上。

ビールとスムージーで乾杯!カクテルとコーヒーで乾杯!なんてビアガーデンもアレッタならカンタンに実現。これからは「吞まなくても飲めるビアガーデン」が面白い。



MENU

全43種類
 ミヤザキリブレやサマーゼンバックなどのオリジナルセルフカクテル3種類、キリン一番搾り、焼酎、ウィスキー、梅酒、ワイン(赤・白)、ワインカクテル、ピアカクテル etc.

アレッタ ビアガーデン

【期間】5月15日(火)～9月14日(金)
 【料金】平日(月～木) お一人様4,000円(税込)※120分制
 金・土・日・祝日 お一人様4,500円(税込)※150分制
 フェア料理 120分 飲み放題 +
 フェア料理 150分 飲み放題 + ガーデングリル付き
 【住所】宮崎市橋通東3-4-12 宮崎山形屋新館6階
 【電話】0985-31-3333
 【営業時間】17時30分～23時(21時ラストイン)
 【定休日】なし ※駐車場3時間まで無料

今年のドリンクメニューは、史上最高の充実ぶり。極冷えの生ビールは当然として、注目はノンアルコールドリンクだ。「恋史郎コーヒー」の田中友太さんが監修した「恋史郎」や「カフエド アレッタ」で紹介した秋吉佐美さん監修のスムージーをはじめ、専門店顔負けのラインナップが実現。特に豆の挽き具合から湯温にいたるまで田中さん自ら細かくカスタマイズした「恋史郎」による一杯は、まさに「恋史郎」のクオリティを実現。アレッタ自慢の各種デザートと一緒に最後までぜひ味わってほしい。

一方、吞める人にとって嬉しいのが巻頭の対談ページでもご登場いただいた「BAR AWATO」の栗戸様大さんが監修した「セルフカクテル」。プロのレシピによるカクテルを自分で作って楽しめるという、これまでドコにもなかった体験型のカクテルメニューだ。もちろん、これら全てが飲み放題で楽しめる。今年のアレッタビアガーデンは、スペシャリスト達監修のドリンクで盛り上がること間違いなし。