

千代田区初の自家醸造クラフトビールと本格的なステーキを楽しめる『Anchor Point(アンカーポイント)』
2020年最後の夏の贅沢を提案！
昼夜で雰囲気異なる解放感溢れる緑あふれるオープンテラスにて
アウトドア気分も味わえるビアガーデン9月4日(金)より開始
～自分自身で注ぎ飲む金賞受賞のクラフトビールは格別！2020年最後の夏を堪能しませんか？～

千代田区初の自家醸造クラフトビールと薪火でじっくり焼く本格ステーキを楽しめるレストラン「Anchor Point(アンカーポイント)」は、2020年の晩夏を満喫していただけるように、三密を避ける取り組みをしつつ換気の良い樹々に囲まれた解放感溢れるオープンテラスにてアウトドア体験ができる限定のビアガーデンを2020年9月4日(金)より開始します。

本ビアガーデンは、ビアテラスメニュー(単品)、テラス限定BBQコースの2種類を用意しています。秋の雰囲気が近づく中、まだまだ暑い日差しが続き、夏を思う存分に楽しめていない方、開放的な気分になりたい方に必見です。都会の喧噪から離れ、季節の移ろう景色を眺めつつ金賞受賞した(*)自家醸造クラフトビールと熟成させた最高ランクの熟成ステーキを味わいながら2020年最後の夏をお楽しみください。
(*)クラフトビア・アソシエーション(日本地ビール協会)開催の「ジャパン・グレートビア・アワーズ2019」にて金賞を受賞



■お一人様～でも仕事帰りにアラカルトでテラス飲みを！

ビアテラスメニュー(単品)では、熟成させた柔らかく旨みが凝縮したアメリカ産最高ランクの熟成ステーキをはじめ、アラカルトもサイドメニュー中心にジャンボシュリンプカクテルや人気の商品を用意しており、会社帰りに気軽に立ち寄ってもらえるようなラインナップです。熟成ステーキは、普通のお肉に比べて脂の部分の香りや口溶けが良くなり脂身の部分も食べやすくなるのが特徴です。熟成ならではの芳醇な香りと味わいでクラフトビールとの相性も抜群です。さらにその日によって提供する種類が異なり、色々なクラフトビールを500円(税別)からリーズナブルに楽しめるだけでなく、お客さま自身で注いで飲むといったアウトドアをしているような気分も味わえる演出も準備しています。

■都会での非日常なBBQを少人数で開放的なテラスで！

テラス限定BBQコースは、魚介(エビ、ホタテ、牡蠣)のグリル、前菜、お肉とテラス席で豪快に堪能してもらいたいコースです。もちろん飲み放題付きでクラフトビールも付いているのでビール好きにはたまらない内容になっています。



【ビアガーデン概要】

<ビアテラスメニュー(単品)>

- ・MIX NUTS(ミックスナッツ) 250円(税別)
- ・LA ROCCA GREEN OLIVE(ラロックグリーンオリーブ) 250円(税別)
- ・HANDCUT FRENCH FRIES (ハンドカットフライドポテト) 350円(税別)
- ・ONION RINGS(オニオンリング) 350円(税別)
- ・MASHED POTATOES(マッシュポテト) 400円(税別)
- ・FISH&CHIPSフィッシュ・アンド・チップス 600円(税別)
- ・TODAY'S MARKET FISH CARPACCIO(鮮魚のカルパッチョ) 700円(税別)
- ・JUMBO SHRIMP COCKTAIL(ジャンボシュリンプカクテル) 700円(税別)
- ・ASSORTED PROSCIUTTO(生ハム盛合せ) 850円(税別)
- ・ASSORTED CHEESE(チーズ盛合せ) 900円(税別)
- ・ドライエイジド 米国産プライムビーフチャックアイロール(熟成肉)
150g 1,900円(税別) / 300g 2,800円(税別) / 450g 4,500円(税別)
- ・クラフトビール (プレミアム・モルツも同一)
M : 500円(税別) 約350ml / L : 800円(税別) 約450ml

<テラス限定BBQコース>

9月末まで飲み放題込8,000円(税込)

豪州産リブアイステーキ

ラムチョップ

シーフードグリル盛り合わせ (ホタテ・牡蠣・海老)

本日のパスタ

本日のデザート

◇開始日：2020年9月4日(金)

■新型コロナウイルス感染拡大防止への取り組みについて

1. スタッフのマスク着用

お客様の安全を考慮し、スタッフは全員マスクを着用して接客します。

2. スタッフの健康管理

スタッフは、うがい、手洗いを徹底し、就業前に体温測定を実施しています。

3. 消毒液の設置

店の入り口にアルコール除菌を設置し、お客様に手指の消毒をお願いしています。

4. アルコール消毒液でのふき取り

テーブル、メニューなど、定期的にアルコール消毒液によるふき取りを実施しています。

5. お席の間隔の確保

ソーシャルディスタンスを保つため、お客様同士の席の間隔に配慮してご案内しています。

6. 換気の実施

定期的に店内の換気を実施しています。

■『Anchor Point(アンカーポイント)』について

季節の移ろいを目で楽しめる緑に囲まれたテラスとシックで品がありつつ解放感溢れる店内で食事が楽しめるハンドクラフトをテーマに据えたステーキレストランです。薪を使ったグリルで香り高くじっくりと焼き上げるステーキ、店内で醸造されタップから直接注がれる酵母の生きたクラフトビール、厳選された豆を自家焙煎して淹れるスペシャルティコーヒーの、3つに特にこだわって作り上げました。造り手の個性と技が堪能できる、ここにしかない味を提供しています。

気軽に立ち寄ることも、ゆっくりとくつろぐこともできる緑豊かな空間は自由度が高く開放的で日常の喧騒を忘れ思うままに楽しめます。

【所在地】〒102-0093 東京都千代田区平河町二丁目6番地4号海運ビル1階

【電話番号】03-3263-8378

【営業時間】11時30分～23時 (b.s.b.CoffeeRoastersは11時30分～17時)

【最寄駅】東京メトロ「永田町駅」徒歩5分

【定休日】無休

【席数】店内75席 テラス64席 合計139席

【公式HP】<https://anchor-point.jp/>

【公式インスタ】<https://www.instagram.com/anchor.point/>



<本件に関するお問い合わせ>

Anchor Point 広報担当：松永・森下

TEL : 03-5466-3456・080-4328-6582 / Email : press@kichiri.co.jp