

Tokiwa Hotel

Beer Terrace

常磐ホテルのビアテラス
今年も開催！

ビアテラス会場「柏」



- 開催日程 **2025年7月19日(土)～8月31日(日)**
- 営業時間 **18:00～21:00** 制限時間有り(90分)
ラストオーダー20:30
- 会場 **東館1F「柏」全60席** ※お料理・ドリンクは屋内会場のお席にご用意いたします。



写真はしゃぶしゃぶです

甲州牛とワイントンの 特選お料理

「しゃぶしゃぶ」or「すきやき」からお選びください

+

飲み放題90分

8,800円(税込)

お食事のみは5,500円(税込)です。

お食事(要予約)

5,500円(税込)

- 甲州牛とワイントンのしゃぶしゃぶ御膳
- 甲州牛とワイントンのすきやき御膳

飲み放題(90分)

- ALL(全種類) 3,300円(税込)
- 生ビール 2,200円(税込)
- ノンアルコール 1,100円(税込)

- ・ご利用の際は事前にご予約をお願いします。当日のご予約は正午まで承っております。
- ・お食事の選択(しゃぶしゃぶorすきやき)はご予約時にご指定下さい。

詳細は
公式サイトで
ご確認ください



ご予約・お問い合わせは 常磐ホテル 055-254-3111 まで (お電話受付時間 9:00～17:00)



ビアテラス ドリンクメニュー



アサヒビール アサヒスーパードライ トルネードディスペンサー

880円

専用タンブラーをディスペンサーにセットすると、ビールがジョッキの底から沸き上がる！

サッポロビール エビスビール

1,100円

吟味しつくされた原料と製法がつむぐ、旨味あふれる、ふくやかなコク。



BEER 生ビール (グラス)

サッポロビール エビス プレミアムブラック

1,100円

エビスのブラック。香ばしく芳醇な味わい。



甲府そだちのクラフトビール“オビナ”

オビナ・ブルーイング

「ザ・コム」

Obina IPA "The COMM"

「ザ・コム」はカラメルの風味と滑らかでトロピカルな風味を持ちます。

ジャーマンモルトのみを使い、フローラルとフルーティーな特徴を持つホップで最後にドライホップしました。

1,200円



ノンアルコール



- サントリー・オールフリー生 600円
- ノンアルコール・シャンディガフ 800円
- ノンアルコール・レッドアイ 800円

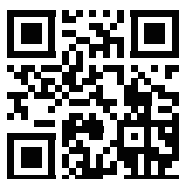
- セレブレ 700円
- ラダーナブルー 800円
- ベリーニゼリー 800円

その他のお飲み物

- 瓶ビール (中瓶) 935円～
- 地酒 (熱燗) 700円～
- 地酒 (生酒) 1,500円～
- 山梨県産ワイン (グラス) 1,100円～
- ハイボール/水割 880円～
- 酎ハイ/リキュール 660円～
- ソフトドリンク 500円～

飲み放題 (90分)

- ALL (全種類) 3,300円 (税込)
- 生ビール 2,200円 (税込)
- ノンアルコール 1,100円 (税込)



詳細は公式サイトで
ご確認ください



飲酒運転
禁止



お酒は
二十歳になってから

ご注意事項

- ・当日お越し頂いてからのメニュー変更・人数変更はできません。
- ・お席だけ、お飲物だけのご予約は承っておりません。
- ・小学生以上のお子様は大人と同料金です。
- ・ご予約後のキャンセルにつきましては、当社規定に則りキャンセル料をご請求いたします。
- ・飲食物のお持込み、お持ち帰りはご遠慮ください。
- ・会場を含め、ホテル内は禁煙です。ご喫煙は指定の喫煙所にてお願いいたします。
- ・お帰りの際のタクシーや運転代行はお客様ご自身でご手配をお願いいたします。

ご予約・お問い合わせは 常磐ホテル 055-254-3111 まで (お電話受付時間 9:00～17:00)