ホフブロイの生ビール５種＋アルコール・ソフトドリンクが飲み放題！

ホフブロイブース事前予約席詳細

プラン内容 ＜飲み放題対象ドリンク＞

・生ビール５種
（オクトーバーフェストビア、ヴァイス、ドゥンケル、
オリジナルラガー、シュバルツヴァイス）

・アルコール各種

・ソフトドリンク各種

※グラス交換制となります
※デポジット料金は不要です

価格 各回120分制（L.O. 席ご利用時間の30分前）

平日 3,900円（税込） **土日祝** 4,700円（税込）

※金曜日は￥4,200円（税込）
※おひとり様につき「飲み放題」および「フード１品以上」のご注文をお願いしております。
※小学生以下のお客様は飲み放題の対象外です。ドリンクまたはフード１品以上のご注文をお願いします。

予約受付期間

9/4（金）9:00から、全日程分ご予約頂けます。

ホフブロイの生ビール５種＋アルコール・ソフトドリンクが飲み放題！

ホフブロイブース事前予約席詳細

注意事項

・ご予約時間の 10 分前までにお店にお越しください。
入場までのご案内にお時間を頂く場合があるため、余裕をもってお越しください。

・ご注文は、飲み放題・追加の単品ともに全て座席にあるQR コードからオーダーできます。

・注文頂いた商品はお席までお持ちします。

・ラストオーダーはご利用時間の 30 分前です。

・会計は後払いです（グループまとめてのお会計でお願いします）。

・予約時はお子様も含めた人数でご予約ください。当日受付にてお子様の人数をスタッフにお伝えください。

・他店からの飲食のお持ち込みはご遠慮いただいております。以下のビールのみ、持込が可能です。
（レーベンブロイ・パウラナー・シュパーテン・ハッカープショール）

・他店舗のグラス持ち込みも可能ですが、デポジット返却は承っておりません。
万が一のグラスの破損等の責任は負いかねます。

・お席はホフブロイブースのテント内にご用意します。

・お席のご利用は 120 分以内とさせて頂きます。

・お席の選択はできません。ご移動もご遠慮ください。

・飲み残しが多い場合と、店舗を汚してしまった場合は、別途料金を頂戴する場合がございますので、予めご了承ください。

・予約枠の詳細は、予約ページをご覧ください。

【予約に関するお問い合わせ先】

キャンセル等、各種お問い合わせは公式 LINE アカウントよりご連絡ください。
問い合わせご対応時間　11:00 ～ 17:00

緊急連絡先：090-6439-9646

ホフブロイ公式 LINE

HOFBRÄU MÜNCHEN 飲み放題メニュー

期間限定

オクトーバーフェストビア

オクトーバーフェスト“幻のビール”
長期熟成の濃厚で華やかな香り

季節限定醸造

麦のコク　飲みごたえアリ

オリジナルラガー

苦味軽やかで飲みやすい
上質なモルトの香り

すっきり　料理と合う

ドゥンケル

ホフブロイ初のダークビール。
まろやかなキャラメルのような
風味。

濃厚　コクがある

ヴァイスビア

きめの細かい泡とスパイシー
な味わい。ビールの王様とも

フルーティー　シャープ

シュバルツヴァイス

ビターチョコレートや青りんご
を思わせるアロマ

マイルド　まろやか

ミュンヘン伝統醸造所

飲み比べセット

1cup 50ml×5種　¥800

スタイルごとにガラリと変わる喉越しと
香りのグラデーション。
ホフブロイブースだからこそ味わえる、
贅沢な飲み比べをお楽しみください。

ホフブロイ、シュパーテン、レーベンブロイ、パウラーナー、
ハッカープショールの5大ビール贅沢飲み比べセット！

オリジナルカクテル

おすすめ
オランジェゾンネ
（オレンジとパッションフルーツのカクテル）

ブラウアーヒンメル
（ピーチとライムのカクテル）

フルーツビア各種

シャンディガフ　トマト　レモン　りんご　ぶどう　ピーチ　ピンクグレフル　イチゴ　グアバ　ライチ

サワー各種

レモン　りんご　ブドウ　ピーチ　イチゴ　ピンクグレフル　トマト　グアバ　ライチ

ハイボール各種

ハイボール　コークハイ　ジンジャーハイ　ウーロンハイ

ドイツワイン

赤　白

ソフトドリンク

- コーラ
- ジンジャーエール
- ウーロン茶
- ピーチティー
- りんごジュース
- ぶどうジュース
- オレンジジュース

ミネラルウォーター　¥250
（500ml ペットボトル）

FOOD MENU

ここだけの特別レシピ！ 大使公邸シェフ監修 ドイツ郷土料理

シュニッツェル
¥1,400

サクッと弾ける黄金色の衣！
レモンの爽やかな酸味が肉の旨味を引き立てる本場ドイツの伝統の味。

おすすめ

シュニッツェル チーズソース付
¥1,500

とろ〜り濃厚な特製チーズソースが絡み合う！
サクサクの肉汁とチーズのコクが癖になる贅沢な美味しさ。

フラムクーヘン
ドイツ伝統の焼き料理。
薄焼きパリパリ食感を定番の具材で。
¥1,250

シュペッツレ
ドイツ伝統の手打ちショートパスタを
ベーコンと濃厚なチーズソースで。
¥1,350

フィッシュアンドチップス
繊細な衣とふんわり白身魚。
お酒を深める至高のひとくち。
¥1,200

カリーブルスト
香ばしく炒めたソーセージにスパイシーなカレーソースをたっぷり絡めました。
¥1,600

おいしいもの詰め合わせ！

オクトーバープレート
¥3,800

本場の ドイツソーセージ を特別輸入！

Sausages

ファーマーズブラートブルスト
ドイツの伝統的ソーセージ。
¥1,300

ドイツ製法

オリジナルソーセージ
ドイツ製法をベースに、日本人に合わせて仕上げました。
¥1,300

ドイツ製法

ブラートブルスト
マジョラムや白胡椒のハーブとレモンの爽やかな味わい。
¥1,300

ドイツ製法

ソーセージ3本セット
ブラートブルスト、
デブレジナー、ウィンナーに
ザワークラウトを合わせて。
¥1,600

ドイツ製法

デブレジナー
中欧で人気のパプリカを使ったスパイシーさが特徴。
¥1,000

ドイツ製法

ウィンナー
定番！お子様にも。
¥1,000

生ハム盛り合わせ
クラッカー追加 ¥200
¥1,800

アンチョビキャベツ
¥850

もちもちチーズボール（5個）
¥800

プレッツェル -メープルがけ-
¥800

フォンダンショコラ ¥800

メープルチーズクラッカー ¥750

プレッツェル ¥700

フライドポテト ¥700

パンプキンサラダ ¥600

ミネストローネ ¥500

ミニチョコチュロス ¥500

ザワークラウト ¥500

ピクルス ¥500

ミックスナッツ ¥500