

2009年4月8日

ホテルの屋上に現れた南国リゾート ラマダ ルーフトップビアガーデン

ラマダホテル大阪(大阪市北区・総支配人 ダレン・モリッシュ)では、2009年6月3日(水)よりホテル屋上にて「ラマダ ルーフトップビアガーデン」の営業を開始します。

南国のリゾートをイメージした会場は一面にウッドデッキが敷詰められ、幻想的にライトアップされたムード満点の空間が広がります。また、お食事はホテルならではの本格的なパスタやピザ、バーベキューセットを始め、おつまみメニューなど約27種類以上ご用意しました。

その他、昨年大変ご好評いただいた、水曜限定のサンバショー「サンバ・ナイト」も開催いたします。今年は更にパワーアップし、本場さながらのサンバダンスで、会場の熱気をよりいっそう盛り上げます。

気の合う仲間やご家族、デートにひと味違った夏の夜をお楽しみください。

■ラマダルーフトップビアガーデン概要

【期 間】2009年6月3日(水)～9月30日(水)

※雨天時及びなにわ花火大会当日は休業

【時 間】月～木・日・祝 18:00～21:30(21:00 ラストオーダー)

金・土・祝前日 18:00～22:30(22:00 ラストオーダー)

※全て2時間制

【場 所】ラマダホテル大阪 屋上

【料 金】前売券 1,500円 販売期間:6月30日(火)まで ※完売次第終了

当日券 2,000円

※料金はフリードリンク、消費税を含みます。

※フードメニューは別料金になります。

【ご予約】5月1日(金)より予約受付開始 TEL:06-6372-8181(代表)

【ドリンク】生ビール、黒生ビール、チューハイ(5種)、ワイン(赤・白)、サングリア、ソフトドリンク など

【メニュー例】モッツアレラチーズとフルーツマトのカプレーゼ(1,000円)

カルビとキムチの炒飯(700円)

特選牛フィレ肉のカツサンド(1,800円)

ジャンボオージー牛ロース肉のステーキバルサミソースと岩塩で(2,600円)

※その他お得なパーティーセットメニューやバーベキューセットもご用意。

【協賛・協力】MLA 豪州食肉家畜生産者事業団、アサヒビール株式会社

近畿コカ・コーラボトリング株式会社

—このリリースに関するお問い合わせ先—

ラマダホテル大阪 セールス&マーケティング部 営業企画 広報 森 真紀/山田 真規子



南国のリゾートをイメージした会場ムード満点の会場。(画像はイメージ)



毎週水曜日に開催するサンバ・ナイトには2009年リオのカーニバル日本人優勝メンバーも参加!!

— 本件に関するお問い合わせは —

ラマダホテル大阪

セールス&マーケティング部 営業企画

tel 06-6372-1656 fax 06-6359-0955

3-16-19 Toyosaki, Kita-ku, Osaka, 531-0072, Japan

〒531-0072 大阪市北区豊崎3丁目16番19号

tel 06-6372-8181 fax 06-6372-8101

www.ramada-osaka.com