

第3弾

BEER FESTA

2026

よろこびがつなぐ世界へ



KIRIN

協賛提供

8/20^木・21^金・22^土

9/3^木～26^土

要予約

【開催時間】 18:00～21:00 (2時間制)

【場所】 マリエールオークパイン延岡

大人(高校生以上) 5,000円(税込)

中学生 4,000円(税込)

小学生 3,000円(税込)

※お子様メニュー対応

未就学児以下 無料

8 August ●: 開催日 (3日間) 2026

MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
27	28	29	30	31	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

9 September ●: 開催日 (9日間) 2026

MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	1	2	3	4

【ご予約・お問合せ】

マリエールオークパイン延岡

延岡市別府町3160-1

TEL 0120-30-4089

定休日: 火・水曜日

1週間前までのご予約をお願いいたします。

お申込み
フォーム



キンキンに冷えた
生ビール飲み放題

JAPANエールリニューアル記念！
オリジナルグッズが当たる！

SPRING VALLEY BREWERY
Tシャツ

A賞



2名様

THERMOSタンブラー

B賞



2名様

オリジナル缶型ステッカー

C賞



50名様

JAPANエール
缶ビール

D賞



48名様

8・9月限定ビアフェスタ特別メニュー

ご飯
おかわり
自由



【前菜】ソーセージのグリル サルサソース
魚の南蛮漬け
タコとトマトのハーブマリネ

【冷菜】鯛のカルパッチョ バルサミコソース

【魚料理】真鯛のアクアパッツァ風包み焼き

【揚げ物】アスパラビール揚げ 抹茶塩添え

【肉料理】鶏肉のパイ包み トマトソース

【御飯】白ご飯（おかわり自由）あおさの味噌汁

【デザート】自家製コーヒーゼリーとバニラアイスクリーム

※仕入れの状況によってメニューが変更になる場合がございます。

料理長こだわりの一品



鶏肉のパイ包み トマトソース

サクサクのパイ生地の中に、ジューシーな鶏肉の旨みを閉じ込めました。濃厚なコクと優しい酸味が広がる特製トマトソースとともに。



真鯛のアクアパッツァ風包み焼き

パリッと香ばしい皮の中から、ふっくらとした身が顔を出し、口いっぱいに磯の香りが広がります。目にも鮮やかな、料理長自慢の逸品です。



アスパラビール揚げ 抹茶塩添え

サクッと軽快な食感の秘密はビールを使った特製衣。甘みあふれる心地よい歯ごたえのアスパラガスを、熱々のまま香り高い抹茶塩でお召し上がりください。

FREE DRINK MENU

- ALCOHOL -

キリン一番搾り生ビール JAPANエール

氷結レモンサワー 赤ワイン 白ワイン

ジョニーウォーカーブロンドハイボール

ホワイトホースハイボール ピーチツリーカクテル

霧島 木挽ブルー 千徳



一番搾り

おいしいとこだけ搾ってます。

キリン一番搾り



世界No.1*スコッチウイスキーブランド
JOHNNIE WALKER

ジョニーウォーカーブロンド
ブロンドハイボール

ウイスキー好きも飲みやすい
爽やかなハイボール



ノンアルコールも充実!!

- NON ALCOHOL -

モクバル「オレンジ＆マンゴーmix」

モクバル「洋なし＆パインmix」

カロリーミットノンアルコール梅酒 グリーンスフリー

氷結ゼロスパークリング～シチリア産レモン～

コカ・コーラ ジンジャエール

アップル オレンジ ウーロン茶 炭酸水



ホワイトホース

ホワイトホース
ハイボール
スコッチウイスキー
国内販売量 第1位!



みずみずしい
レモンのおいしさ。