

## Oktoberfest at The Monk Brewery & Kitchenの主権者の方に話を伺いました

### このイベントについて教えてください。

ブルワリーとして、私達もオクトーバーフェストを祝いたいという気持ちから、2010年の当店オープン当初より毎年祝ってきました。伝統行事に忠実であり続けることが当店にとっては重要なため、開催期間も週末だけではなく、本場ミュンヘンの開催期間に合わせて16日間開催します。

### どんな特徴がありますか？

期間中の土・日曜日は、伝統的なドイツのビアホールのようにドイツ音楽が流れ、大きくて長いテーブルでドイツ料理が味わえ、スタイン・ホールディング競技やライブ音楽などのエンターテインメントが行われる会場と様変わりします。週末のみでなく、平日にもオクトーバーフェスト気分を味わってもらうため、通常のアラカルトメニューに加えて、ドイツ風メニューも用意します。

### どんなお客さんに来て欲しいですか？

いつも来店いただくお客さんはもちろん、私達がオクトーバーフェストのために醸造したビール“*The Monk Marzen*”を心待ちにしているビール愛好家の方や、伝統的なオクトーバーフェストのお祭りを通してドイツ文化に触れたい方には是非、来ていただきたいです。

### 本誌読者へメッセージをお願いします。

当店にて皆さんにお会いできるのを楽しみにしています。ドイツの伝統的な衣装で、ドレスアップしてご来店ください(笑)。



**ジオナサン・クンツ**

Jonathan Kunz

The Monk Brewery & Kitchen

今回のイベントを主催する The Monk Brewery & Kitchen にて、ビジネス・オペレーション・マネージャーとして2010年のオープン当初よりお店の運営を任される。



### フリーマントル産地ビールを楽しむ



オーストラリアで優秀なレストランを決めるコンペティション『Savour Australia Restaurant & Catering HOSTPLUS Awards for Excellence』が、毎年8月に各部門に分かれて行なわれる。今年の“Specialty Restaurant”と“Tourism Restaurant”の2部門のファイナリストとして『The Monk Brewery & Kitchen』が選ばれた。

その『The Monk Brewery & Kitchen』のオススメはやはり、オーストラリア国内外で数々の賞を受賞している手作りの「地ビール」。ここでは、8種類の「地ビール」が味わえる“テイスティングプレート”が人気のドリンクメニューの一つ。一度に8種類のビールが飲めるので、自分好みのビール探しも楽しい。また、リキュールのラムを使用したカクテルで、夏のドリンクとしても有名なモヒート(Mojito)をベースに、ビールを使用した“モンクヒート(Monk-jito)”は、当店ならではのオリジナルなカクテルとして提供されている。

また、料理も新鮮で旬な食材をふんだんに使っているためシーズン限定のメニューも多く、ランチやディナーの時間帯に限らず、店内はいつも賑わいを見せる。

常に笑顔でフレンドリーなスタッフによる、当社が掲げるキャッチコピー『real beer · real food · real people』は、まさにここにはある。

**THE MONK BREWERY & KITCHEN** ザモンクブルワリー&キッチン

住所 33 South Tce, Fremantle 電話: 08 9336 7666

ウェブサイト: [www.themonk.com.au](http://www.themonk.com.au)