



# biid PRESS

運営：biid株式会社 <https://biid.jp/>  
プレス問い合わせ先：biid株式会社 松尾・樋口  
Mail：koho@biid.jp  
Tel：050-2018-0924  
Fax：050-3488-3457

## 【大阪・舞洲】まるで海外リゾート、3つの非日常会場で楽しむ「マリーナBBQ」！4月24日(金)より新プラン開始。ペット同伴OK、市内唯一の絶景ロケーション。



biid株式会社(以下、ビード。本社：神奈川県藤沢市 Web：<https://biid.jp/>、代表取締役社長：松尾 省三)は、大阪北港マリーナのヨットハーバーを眺められるカフェ「Hemingway大阪(<https://hemingway-osaka.cafe/>)」にて、2026年4月24日(金)より、全6種類の新しいバーベキュープランの提供を開始いたします。

### 大阪市内に現れる「アーバンリゾート」3つのスタイル

大阪市内からわずかな時間で到着する、白いヨットと青い海が広がる別世界。目的や人数に合わせて選べる3つの会場をご用意しました。

#### ①「テラスBBQ」：海を間近に感じる開放感

広大な海を一望できるオープンエアのテラス。昼の青空から、関西夜景100選に選ばれた美しいサンセット、そしてナイトBBQまで、時間帯ごとに異なる幻想的な雰囲気を楽しめます。

#### ②「プールサイドBBQ」：リゾート感溢れる特別空間

海とプールに囲まれたウッドデッキテラス。ヨットが行き交う景色を眺めながら過ごす時間は、まるで海外リゾート。2名様から予約可能で、夜はライトアップされたプールサイドでのデートにも最適です。(別途施設利用料 1,000円/人)

#### ③「グランピングBBQ」：キャンピングカー＆プール付のプライベート空間

キャンピングカー・テント・専用プールがセットになった完全プライベートな「日帰りグランピング」。BBQの後にプールで遊んだり車内でくつろいだり、自由な休日をも。



### BBQプラン概要

新プラン開始日：2026年4月24日(金)より(※ご予約は現在受付中)

詳細：<https://hemingway-osaka.cafe/bbq/>

予約：[https://hemingway-osaka.cafe/reserve\\_bbq/flow/](https://hemingway-osaka.cafe/reserve_bbq/flow/)



# biid PRESS

運営：biid株式会社 <https://biid.jp/>  
プレス問い合わせ先：biid株式会社 松尾・樋口  
Mail：koho@biid.jp  
Tel：050-2018-0924  
Fax：050-3488-3457

## ジューシーな肉とマリーナの風が最高のご馳走

### 人気No.1、旨肉を堪能！「ハラミステーキBBQ」(5,280円/人)

希少部位ハンギングテンダー(ハラミ)をたっぷり200g使用。インストラクター推奨の焼き方で、外は香ばしく、中はジューシーに仕上げる究極の肉体験。

### 至高のブランド牛！「オリーブ牛ステーキBBQ」(8,250円/人)

香川県産「オリーブ牛」を使用した最上級プラン。オリーブを食べて育った牛ならではの質の高い脂の甘みとコクは、BBQの常識を覆します。

### 海の恵み！「海鮮BBQ」(4,730円/人)

牡蠣、赤エビ、ホタテ、ハマグリが勢揃い。湘南の景色をスパイスに、大ぶりのシーフードを焼き上げる贅沢。

その他、コスパ最強「HemingwayBBQ」、選べる「ステーキBBQ」、欲張り全部のせ「プレミアムBBQ」など全6プランからお選びいただけます。



## +1,000円で「完全自由」な持ち込みOK！

食材・ドリンク関係なく、お好みのアイテムを自由にお持ち込みいただけます。こだわりの地ビールや、海辺で食べたいスイーツなど、あなただけのBBQにカスタマイズが可能です。

## 店舗概要



名称：カフェ&ダイニング ヘミングウェイ  
営業時間：11:00-20:00(フードラスト 19:00 ドリンクラスト 19:30)  
場所：〒554-0052 大阪府大阪市此花区常吉2-13-18  
大阪北港マリーナ内  
電話番号：06-4400-5294  
URL：<https://hemingway-osaka.cafe/>