

国産クラフトビールを楽しむ

# BEER GARDEN MENU

## 志賀高原ビールIPA

(長野県)



多くのビールファンに支持され、ブルワリーの「自分たちの飲みたいビール」の代表でもある志賀高原ビールの看板商品。従来にくらべて一層ホップの効きを強化。圧倒的な香りと爽快感を楽しめる。

## 常陸野ネストビール ホワイトエール

(茨城県)



世界で最も売れている日本のクラフトビールとして、知る人ぞ知る「常陸野ネストビール」。小麦麦芽を主原料に、コリアンダー、オレンジピール、ナツメグ等を加えたホワイトエール。

## 常陸野ネストビール ヴァイツェン

(茨城県)



世界で最も売れている日本のクラフトビールとして、知る人ぞ知る「常陸野ネストビール」。小麦麦芽を材料に仕込んだ酵母入りにごりヒール。華やかな香りを醸し出す酵母を使用、バナナの様な香りと爽やかな味わいが特徴。

## 北海道麦酒醸造 レモンラガー

(北海道)



瀬戸内産混濁ストレートレモン果汁を使用。ラガーベースのすっきり爽やかなフルーツビールです。

## コエドブルワリー 漆黒-shikkoku-(埼玉県)



艶やかな黒色と茶白色の細やかな泡立ちの長期熟成ビール。2種類のブラックモルトの他、6種の麦芽の配合が、重たすぎないまろやかさと軽やかさのバランスを生み出している。

## コエドブルワリー 伽羅-kyara-(埼玉県)



赤みがかった深い黄褐色、伽羅色のビール。白葡萄やスパイシーな柑橘を感じさせるアロマホップが香り、鮮やかで綺麗な苦味とともに口の中に広がる。6種の麦芽の配合。

## 金しゃちビール 赤ラベル (愛知県)



本場デュッセルドルフスタイルのアルトビール。美しいルビー色とロースト麦芽の程よいコクとまろやかな風味。上品な余韻の苦味が特徴の上面発酵ビール。

## 金しゃちビール 青ラベル (愛知県)



金しゃちビールの正統派ジャーマンピルスナー。明るいゴールドの色合いにきめ細かく豊かな泡立ち。華やかなホップの香りとキレのいい苦味、深い味わいが特徴の下面発酵ビール。

## THE軽井沢ビール プレミアムクリア



(長野県)

本場ドイツから直輸入の上質な麦芽とヨーロッパアロマホップを軽井沢浅間山の清らかな冷涼名水で仕込んだ、華やかな香りと芳醇な味わい、すっきりとした後味が特徴。

## THE軽井沢ビール プレミアムダーク



(長野県)

本場ドイツから直輸入の上質な麦芽とヨーロッパアロマホップを軽井沢浅間山の清らかな冷涼名水で仕込んだ、ローストしたカラメル麦芽が生み出す柔らかく芳醇な味わいと、香ばしさが特徴。

## FOOD MENU

### チケット1枚

- 更紗トラウトサーモンのマリネ
- サラダセゾン
- 豚肉のリエット
- 豚足と豚バラ肉のゼリー寄せ
- 茄子と小海老の冷製パスタ

### チケット2枚

- 本日のお魚料理
- オマール海老のお料理
- 牛イチボ肉のロースト
- 豚肉のプティサレ

### ワイン

白ワイン/赤ワイン

### ノンアルコール

ノンアルコールビール/アサヒ ドライゼロ  
ノンアルコールワイン/「カールユング」白・赤 (ドイツ・Alc0.5%未満)  
オーガニックジュース/「ガルバニーナ」リモナータ・ブラッドオレンジ