

Menu



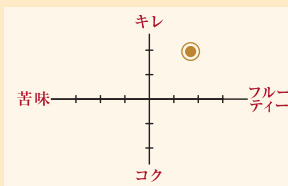
STANDARD CRAFT BEER

こだわりのクラフトビールにはアウグスビールを採用。
1842年に誕生したピルスナービールの原点に立ち返り、原料、製法、そして温度管理にも徹底して
こだわり抜いた無ろ過生ビールの EBISU Draftをはじめ、5種類を取り揃えました。



EBISU Draft エビス ドラフト [ALC:4.5% IBU:20]

ピルスナービールの伝統を維持しつつ、
2種類の麦芽と2種類のホップをブレンド
したビール。コク味となめらかな喉越しの
絶妙なバランスをお愉しみいただけます。



270ml..... **¥680** (¥748 税込)

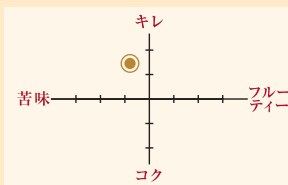
360ml..... **¥900** (¥990 税込)

568ml..... **¥1,400** (¥1,540 税込)
UKハイライト



Pilsner ピルスナー [ALC:5.5% IBU:25]

原料も製法も温度管理も徹底してこだわり抜
いた無ろ過ビール。ヨーロッパ産最優良麦芽、
チェコ・ザーツのファインアロマホップ、
富士山麓の地下天然水を仕込水に使った
贅沢で新鮮な味わいです。



270ml..... **¥680** (¥748 税込)

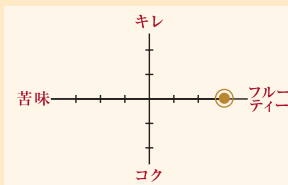
360ml..... **¥900** (¥990 税込)

568ml..... **¥1,400** (¥1,540 税込)
UKハイライト



White ホワイト [ALC:5.5% IBU:11]

大麦麦芽と小麦麦芽と小麦を原料とし、オレ
ンジピール、コリアンダーなどを加えた、
独特の味と香り。爽やかな酸味、甘み、深み
がありながら透き通るような味わいです。



270ml..... **¥680** (¥748 税込)

360ml..... **¥900** (¥990 税込)

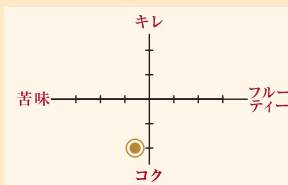
568ml..... **¥1,400** (¥1,540 税込)
UKハイライト

店内
醸造



Black ブラック [ALC:4.7% IBU:30]

ローストモルトの香ばしさを、苦味を抑えた
エール。オートミールによって口当たりが
シルクのような柔らかさが特徴のオートミ
ールスタウトです。



270ml..... **¥780** (¥858 税込)

360ml..... **¥1,000** (¥1,100 税込)

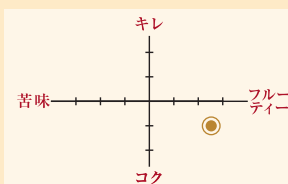
568ml..... **¥1,500** (¥1,650 税込)
UKハイライト

店内
醸造



Juicy IPA ジューシー IPA [ALC:6.5% IBU:20]

苦々しくなく、華やかな香りとクラフト感
あるにこりを表現した IPA。柑橘類を皮
ごと噛みつぶしたような感覚で噛み締め
るとより美味しさが味わえます。



270ml..... **¥780** (¥858 税込)

360ml..... **¥1,000** (¥1,100 税込)

568ml..... **¥1,500** (¥1,650 税込)
UKハイライト

ALC: アルコール度数 IBU: 国際苦味単位 (こくさいにがみたんい、IBU: International Bitterness Units) は、
ビールの苦味の程度を測る単位です。IBUの技術的な限界はおおよそ100ほどです。

※写真はイメージです



Tasting Flight テイスティングフライト

気軽に5種類のクラフトビールの
飲み比べが出来るセット。

(100ml × 5種)・・・**¥1,900**(¥2,090 税込)

BLEND BEER



ビール診断で、あなたの好みの
ブレンド・クラフトビールを見つけよう!



〈ビール診断のはじめ方〉

1 「BEER&」を友だちに追加。

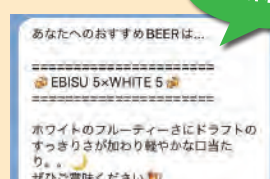


お得なクーポン情報なども
お知らせいたします。

2 トーク画面より EBISU BREWERY を選択し、
メニューの「ビール診断」をタップして開始!



診断結果



4問回答すると、『あなたの
好みのブレンド・クラフト
ビール』が見つかります。

3 ご注文は、診断結果(画面)をスタッフへ提示してください。

〈ビール診断結果 一例〉



BLACK 5 × JUICY IPA 5

270ml・・・**¥750** (¥825 税込)

ブラックの芳醇な香りのあとにジューシー IPA
の苦みとほのかな果実味の調和。



BLACK 5 × WHITE 5

270ml・・・**¥750** (¥825 税込)

ホワイトのフルーティーさにブラックのコクが
加わりよりくっきりとした果実味。



PILSNER 7 × JUICY IPA 3

270ml・・・**¥750** (¥825 税込)

ホップの苦みと柑橘系の苦みの調和。ほのかな
果実感。ビターなビールが好きな方におすすめ。



EBISU DRAFT 5 × WHITE 5

270ml・・・**¥750** (¥825 税込)

ホワイトのフルーティーさにドラフトの
すっきりさが加わり軽やかな口当たり。

SPÉCIALITÉ

〈当店のスペシャリテ〉

おすすめ

Original

Roast Chicken

ローストチキン (約3~4人前)

¥3,800

(¥4,180 税込)

すべての部位を愉しめるのは丸鶏ならではの。

焼き上がりをご覧いただいた後、シェフが捌いて、
部位ごとに合わせた食べ方・味付けをご提案します。



WHOLE

もも肉には「麦芽塩」、むね肉には「季節のレモン」、
手羽には「スモークオイル」、ささみ肉には「自家製タルタルソース」。



もも肉

Mala Chicken

¥1,200

ザクザクチキン

(¥1,320 税込)

ザクザク食感が癖になる一品。
ビールとの相性も抜群なスパイシーフライドチキン。



New

むね肉

*Beer Chicken Flavored
Szechuan Pepper*

¥800

ビアチキンナゲット

(¥880 税込)

当店自慢のビアチキンを一口サイズに。
見た目はまるであのナゲット?!



ささみ肉

Chicken Fillet Escabeche ¥880

鶏ささみのエスカベッシュ

(¥968 税込)

エスカベッシュ (仏語)=南蛮漬け。ササミを柔らかく
揚げ、オリジナルソースで味付け。脇に添えた
柚子胡椒がアクセント。



砂肝

Cold Gizzard Confit

¥680

冷製砂肝のコンフィ

(¥748 税込)

柔らかく仕上げるため、オイルで一晩マリネ。
オーブンでゆっくり火入れする砂肝のコンフィ。



レバー

Chicken White Liver Paste

¥820

自家製白鶏レバーパテ

(¥902 税込)

ブランデーを効かせた自家製レバーペースト。
2種のクラッカー添え。

BEER & Food

ビールとの相性を考えて作られた、オリジナリティ溢れる品々。

APPETIZER ようこそビアランドへ！ 先ずはビールと一緒に2～3品

New

Appetizer Platter

前菜5種盛り 2人前

¥1,920

(¥2,112 税込)

・低温調理した牛タン・デーツとクリームチーズの
グアンチャーレロール・鶏ささみのエスカベッシュ
・ラムの生ハム・柿とカッテージチーズのカナッペ

前菜3種盛り 2人前

¥1,320

(¥1,452 税込)

・低温調理した牛タン・デーツとクリームチーズの
グアンチャーレロール・鶏ささみのエスカベッシュ



前菜5種盛り 2人前

New

Carrot Lapes Flavored Cumin

¥620

(¥682 税込)

クミン香るキャロットラペ

人参本来の甘みを引き立てるためにスパイスを使用。
ナッツとドライフルーツがアクセント。

Assorted Prosciutto

¥1,580

(¥1,738 税込)

生ハム3種盛り合わせ

ラムの生ハム、トリュフサラミ、プロシュートの盛り合わせ。

Salmon Millefeuille

¥820

(¥902 税込)

スモークサーモンとクリームチーズのミルフィーユ

ノルウェー産スモークサーモンとクリームチーズを
クリスピー生地で重ねたミルフィーユ。

Chicken Fillet Escabeche

¥880

(¥968 税込)

鶏ささみのエスカベッシュ

エスカベッシュ(仏語)=南蛮漬け。ササミを柔らかく揚げ、
オリジナルソースで味付け。脇に添えた柚子胡椒がアクセント。



クミン香るキャロットラペ



生ハム3種盛り合わせ



スモークサーモンとクリームチーズのミルフィーユ



鶏ささみのエスカベッシュ

Guancia Roll with Dates And Cream Cheese

¥930

(¥1,023 税込)

デーツとクリームチーズパンチェッタロール

中近東諸国でポピュラーなデーツにクリームチーズを入れて
グアンチャーレ(豚トロのハム)で巻いたピンチョス。

Chicken White Liver Paste

¥820

(¥902 税込)

自家製白鶏レバーパテ

ブランデーを効かせた自家製レバーペースト。
2種のクラッカー添え。

Cold Gizzard Confit

¥680

(¥748 税込)

冷製砂肝のコンフィ

柔らかく仕上げるため、オイルで一晩マリネ。
オーブンでゆっくり火入れする砂肝のコンフィ。

Beef Tongue w/ cheese

¥980

(¥1,078 税込)

低温調理仕込みのレア牛タン

しつとりと仕上げるために、タン先、タン元とそれぞれに
適した温度で火入れ。上品な食感と美味しさが味わえる一品。



デーツとクリームチーズパンチェッタロール



自家製白鶏レバーパテ



冷製砂肝のコンフィ



低温調理仕込みのレア牛タン

※写真はイメージです

SALAD はずせない。お酒を楽しむヘルシーサラダ

New

Salad Lyonnaise

サラダリヨネーズ

フランス南西部の都市リヨンの名物サラダ。
ハチミツとマスタードのドレッシング。

¥1,480

(¥1,628 税込)

Bagna Cauda

彩り野菜の特製バーニャカウダ

季節野菜を使用、自家製の燻製ソースで
お召し上がりください。

¥1,780

(¥1,958 税込)

New

Potatoes Salad

インカポテトサラダ

インカのめざめとミックスビーンズを
アンチョビベースのソースと合わせたポテトサラダ。

¥880

(¥968 税込)



サラダリヨネーズ



彩り野菜の特製バーニャカウダ



インカポテトサラダ

DEEP FRIED STUFF アツアツのサクサク★ジュ〜シ〜フライもどうぞ

Mala Chicken

ザクザクチキン

ザクザク食感が癖になる一品。
ビールとの相性も抜群なスパイシーフライドチキン。

¥1,200

(¥1,320 税込)

New

Oyster Spring Roll

牡蠣とチーズの春巻き

牡蠣、大葉、チーズを包んだ揚げ春巻き。
牡蠣とチーズのクリーミーな味わい。

¥820

(¥902 税込)

New

Beer Chicken Flavored Szechuan Pepper

ビアチキンナゲット

当店自慢のビアチキンを一口サイズに。
見た目はまるであのナゲット!?

¥800

(¥880 税込)



自家製フライドポテト

Deep Fried Potatoes w/ herbs

自家製フライドポテト

こだわりの生じゃがいもを丁寧に仕込み、
ハーブを合わせたソースにディップするオリジナルフライドポテト。

¥820

(¥902 税込)

Fish & Chips

フィッシュ&チップス 自家製タルタルソース

ビール衣で揚げた白身魚とほんのり辛い
ケールポテトはビールとの相性も抜群。

¥1,380

(¥1,518 税込)

New

Crispy Pizza w/ bottarga

からすみのフラットクラストピザ

ギリシャ産のからすみをふんだんに使用した
おつまみ感覚のオリジナルピザ。

¥1,200

(¥1,320 税込)



ビアチキンナゲット



フィッシュ&チップス 自家製タルタルソース



からすみのフラットクラストピザ

※写真はイメージです

HUNGRY あなたを唸らすガッツリ! メニュー



チキンコンフィ〜ボルチーニライス添え〜

New

**Chicken Confit w/
Stir Fried Rice**

¥1,180
(¥1,298 税込)

チキンコンフィ〜ボルチーニライス添え〜

チキンコンフィとボルチーニのバターライス。
キャラメルソースにビールを使用し、苦みをアクセント。

**Roast Beef onto
Braised Daikon Radish**

¥1,980
(¥2,178 税込)

牛フィレ大根

じっくり煮込んだ大根をバターでアロゼし、国産牛フィレのローストと
組み合わせたメインディッシュ。

Today's Pasta

¥1,280
(¥1,408 税込)

本日のパスタ

季節に合わせた旬の食材などを使用した絶品パスタです。
スタッフまでお尋ねください。

Assorted Sausages

¥1,260
(¥1,386 税込)

厳選ソーセージとハム盛り合わせ

ソーセージ2種と雲仙ハムの盛り合わせ。

New

Fried Gnocchi w/ all'abbiata

¥1,280
(¥1,408 税込)

フライドニョッキ 〜海老のスパイシーアラビアータ〜

ニョッキを素揚げして食感にアクセント、
海老を使ったピリ辛のトマトソース。

New

Meatballs with Brown Sauce

¥1,380
(¥1,518 税込)

自家製ミートボール

ナツメグを入れたブラウンソースの
自家製ミートボール。

※写真はイメージです



牛フィレ大根



本日のパスタ



厳選ソーセージとハム盛り合わせ



フライドニョッキ〜海老のスパイシーアラビアータ〜



自家製ミートボール

WITH Wine

ワインとの相性も抜群のメニュー



前菜5種盛り 1人前

New

Appetizer Platter

前菜5種盛り 1人前

¥980

(¥1,078 税込)

・低温調理した牛タン・デーツとクリームチーズの
グアンチャーレロール・鶏ささみのエスカベッシュ
・ラムの生ハム・柿とカッテージチーズのカナッペ



前菜3種盛り 1人前

¥680

(¥748 税込)

・低温調理した牛タン・デーツとクリームチーズの
グアンチャーレロール・鶏ささみのエスカベッシュ



Guanciale Roll with Dates And Cream Cheese

デーツとクリームチーズパンチェッタロール

¥930

(¥1,023 税込)

中近東諸国でポピュラーなデーツにクリームチーズを入れて
グアンチャーレ（豚トロのハム）で巻いたピンチョス。



Cheese Platter

チーズプレート

¥1,580

(¥1,738 税込)

4種のチーズ盛り合わせ。
*詳細はスタッフまでお尋ねください。



New

Beef Tongue w/cheese

低温調理仕込みのレア牛タン

¥980

(¥1,078 税込)

しつとりと仕上げるために、タン先、タン元とそれぞれに
適した温度で火入れ。上品な食感と美味しさが味わえる一品。



New

Meatballs with Brown Sauce

自家製ミートボール

¥1,380

(¥1,518 税込)

ナツメグを入れたブラウンソースの
自家製ミートボール。



デーツとクリームチーズパンチェッタロール



低温調理仕込みのレア牛タン



自家製ミートボール

New

Oyster Spring Roll

牡蠣とチーズの春巻き

¥820

(¥902 税込)

牡蠣、大葉、チーズを包んだ揚げ春巻き。
牡蠣とチーズのクリーミーな味わい。



New

Chicken Confit w/ stir Fried Rice

チキンコンフィ〜ボルチーニライス添え〜

¥1,180

(¥1,298 税込)

チキンコンフィとボルチーニのバターライス。
キャラメルソースにビールを使用し、苦みをアクセント。



Roast Beef onto Braised Daikon Radish

牛フィレ大根

¥1,980

(¥2,178 税込)

じっくり煮込んだ大根をバターでアロゼし、
国産牛フィレのローストと組み合わせたメインディッシュ。



Salmon Millefeuille

スモークサーモンとクリームチーズのミルフィーユ

¥820

(¥902 税込)

ノルウェー産スモークサーモンとクリームチーズを
クリスピー生地で重ねたミルフィーユ。



※写真はイメージです



牛フィレ大根



チキンコンフィ 〜ボルチーニライス添え〜



スモークサーモンとクリームチーズのミルフィーユ

BEER & Beverage

こだわりのオリジナルドリンクを多数揃えました。

MOCKTAIL (Alc.0.0%)

モクテルとは“擬似”を意味する「Mock」と「Cocktail」を組み合わせた造語。

フレッシュフルーツとハーブを使用したノンアルコールカクテルです。



Spritzer Lavender ¥800
スプリッツァ・ラベンダー (¥880税込)

ワインカクテルのスプリッツァをアレンジし、ラベンダーの風味をプラス。

スイート ★☆☆☆
スパイシー ☆☆☆☆



Apple Oro ¥800
アップル・オロ (¥880税込)

スパイスを効かせたアップルジュースとジンジャーエール。黒胡椒がアクセント。

スイート ★★☆☆
スパイシー ★★★★★



0% Gin Tonic ¥900
0% ジントニック (¥990税込)

カルダモンやレモンピールにトニックウォーターを合わせたドライな口当たり。山椒がアクセント。

スイート ☆☆☆☆
スパイシー ★★☆☆



Berry Hibiscus ¥900
ベリーハイビスカス (¥990税込)

ラズベリー、ストロベリーを加えたベリー尽くしのクランベリージュースにハイビスカスのゼリー。

スイート ★☆☆☆
スパイシー ☆☆☆☆



Exotic ¥800
エキゾチック (¥880税込)

マンゴージュース、グレープフルーツジュースをステア。異国情緒を感じるタイムの香り。

スイート ★★☆☆
スパイシー ☆☆☆☆



Caldamon Lemon ¥800
カルダモンレモン (¥880税込)

カルダモンを煮出して作ったシロップにレモンを合わせた爽やかな味。

スイート ★☆☆☆
スパイシー ★☆☆☆



Rosemary Orange Fizz ¥800
ローズマリーオレンジフィズ (¥880税込)

リフレッシュに最適なローズマリーの香りとオレンジの甘さがよいバランス。

スイート ★★☆☆
スパイシー ☆☆☆☆



Thyme Pineapple Spumoni ¥800
タイムパインスパムーニ (¥880税込)

清涼感のあるタイムとビタミンB1たっぷりのパイナップルのすっきりした甘さ。

スイート ★★☆☆
スパイシー ☆☆☆☆

Order Cocktail
+ ¥330
(税込)

+ ¥330(税込)で、モクテルをアルコール入りのカクテルとしてもご注文いただけます。

HIGHBALL

自家製強炭酸を使用したハイボール。ブルーラグーンハイボールは見た目も華やかで女性にも人気のハイボールです。

Highball(JIMBEAM)

ハイボール

¥800

(¥880 税込)

Ginger Highball

ジンジャーハイボール

¥800

(¥880 税込)

Blue Lagoon Highball

ブルーラグーンハイボール

¥800

(¥880 税込)

Coke Highball

コークハイ

¥800

(¥880 税込)

WHISKEY & GIN

LAPHROAIG

ラフロイグ

YAMAZAKI

山崎

HAKUSHU

白州

CHITA

知多

Christian Drouin(GIN)

クリスチャン ドルーアン(ジン)

ロック、水割り、ソーダ、各種

¥1,500

(¥1,650 税込)

CAFÉ & TEA



French Press Coffee ¥650

フレンチプレスコーヒー

(¥715 税込)

挽きたてのコーヒー豆の強い香りをそのままお楽しみいただけます。



Sirocco Almond

Oolong Tea

¥700

シロッコ アーモンドウーロンティー

(¥770 税込)

上質なウーロン茶にアーモンドの香りをつけ、杏仁豆腐を思わせる味わい。



Teapond Misty Muscat

ティーポンド

ミスティーマスカット アイスティー

¥650

(¥715 税込)

ふわりとマスカットが香るジャスミンティーを、まるでビールを思わせるようなビジュアルに仕上げました。



Steven Smith Teamaker No.55

スティーブンスミス

ティーメーカー NO.55

¥650

(¥715 税込)

ほんのり香るベルガモット。厳選した茶葉をブレンドしたアールグレイです。STEVEN SMITH 一番人気のフレーバー。

SOFT DRINK

Orange Juice

オレンジジュース

¥400

(¥440 税込)

Ginger Ale

ジンジャーエール

¥400

(¥440 税込)

Pineapple Juice

パイナップルジュース

¥400

(¥440 税込)

Iced Coffee

アイスコーヒー

¥400

(¥440 税込)

Grapefruit Juice

グレープフルーツジュース

¥400

(¥440 税込)

Oolong Tea

ウーロン茶

¥400

(¥440 税込)

Coke

コーラ

¥400

(¥440 税込)

Non-Alcoholic Beer

常陸野ネスト ノン・エール

¥800

(¥880 税込)

その他にも各種取り揃えております。スタッフまでお尋ねください。

GLASS WINE

2種類飲み比べ

40ml × 2種

¥700

(¥770 税込)

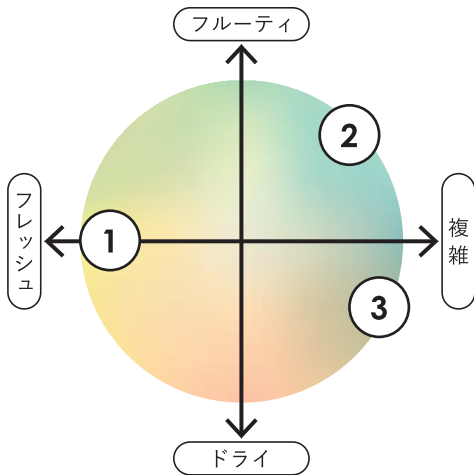
wine@

白ワイン

※飲み比べは、下の3種類から、

2種類をご選択ください。

※飲み比べをご注文の場合は、おひとり様1セットの注文をお願いします。



1 キレありシャープ系

w 04

2019

ザ・ラッキー リースリング
キリカヌーン

オーストラリア・南オーストラリア州

リースリング

Glass/90ml ¥ 900 (¥990 税込)



マッチ度を
チェック！

2 ガツンと濃厚系

w 03

2021

シャルドネ
ボーグル・ヴィンヤーズ

アメリカ・カリフォルニア州

シャルドネ

Glass/90ml ¥ 900 (¥990 税込)



マッチ度を
チェック！

3 コクあり深み系

w 09

2018 シャトー・ラグランジュ
ソーヴィニヨン・ブラン
シャトー・ラグランジュ

フランス・ボルドー地方

ソーヴィニヨン・ブラン

Glass/90ml ¥ 900 (¥990 税込)



新しい
ワインの
選びかた
パーソナル
ワイン診断

日本初！
ビジネス
モデル特許
取得



簡単な
質問に答えて
あなたの
カルテが
完成！



好みの
味わい
タイプが
わかる

マッチ度
88%

wine@
800種類の
マッチ度
がわかる



*価格は税込です

GLASS WINE

2種類 飲み比べ

40ml × 2種

¥700

(¥770 税込)

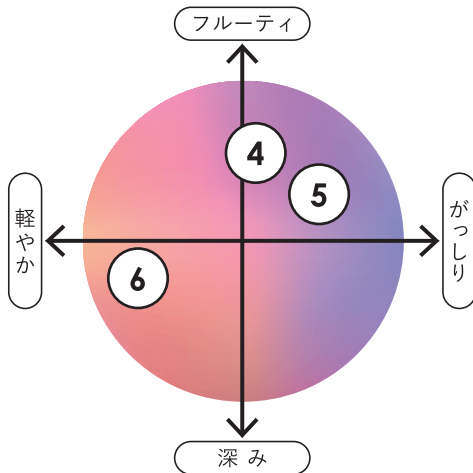
wine@

赤ワイン

※飲み比べは、下の3種類から、

2種類をご選択ください。

※飲み比べをご注文の場合は、おひとり様1セットの注文をお願いします。



4

華やか&黒ベリー系

R 03

2020

カベルネ・ソーヴィニヨン カリフォルニア
スリー・シーヴズ



アメリカ・カリフォルニア州

カベルネ・ソーヴィニヨン

Glass/90ml ¥ 900 (¥990 税込)



5

豊満なまろやか系

R 07

2013

ロッソ・ディ・トスカーナ
レッチャイア



イタリア・トスカーナ州

サンジョヴェーゼ、カベルネ・
ソーヴィニヨン、メルロー

Glass/90ml ¥ 900 (¥990 税込)



6

果実味ピュア系

R 05

2021

ブルゴーニュ ピノ・ノワール
クロズリー・デ・アリズィエ



フランス・ブルゴーニュ地方

ピノ・ノワール

Glass/90ml ¥ 900 (¥990 税込)

新しい
ワインの
選びかた
パーソナル
ワイン診断

日本初!
ビジネス
モデル特許
取得



簡単な
質問に答えて
あなたの
カルテが
完成!



好みの
味わい
タイプが
わかる

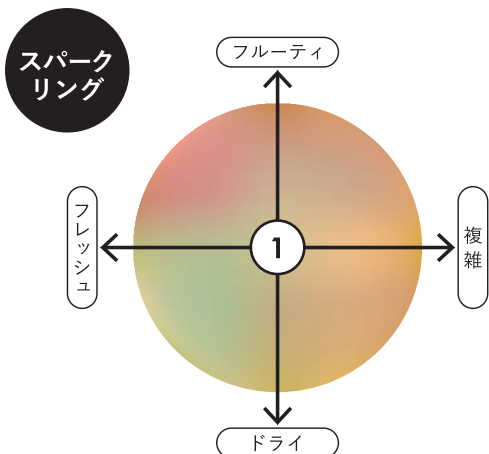
マッチ度
88%

wine@
800種類の
マッチ度
がわかる



*価格は税込です

BOTTLE WINE LIST



1 芳醇な
エレガント系

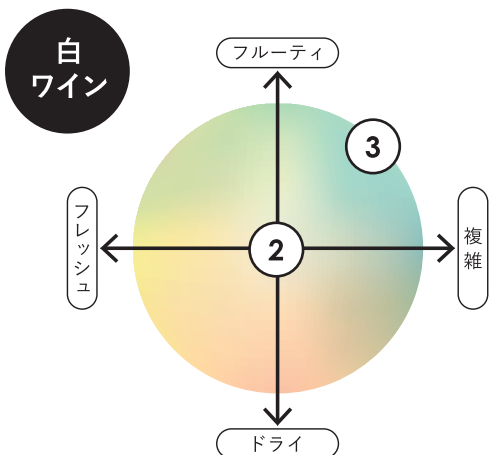
フランス・アルザス地方
♥ ピノ・ブラン、ピノ・グリ



s 03

NV
クレマン・ダルザス ブリュット
キュヴェ・マネキネコ
クレマン・クリュール

Bottle ¥ 4,336 (¥4,770 税込)



2 コクあり
バランス系

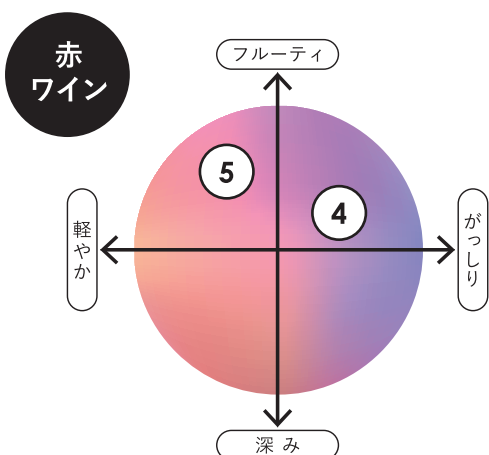
フランス・ブルゴーニュ地方
♥ シャルドネ



w 05

2018
マコン ラ・ロッシュ・ヴィヌーズ ブラン
オリヴィエ・メールラン

Bottle ¥ 3,700 (¥4,070 税込)



3 ガツンと
濃厚系

アメリカ・カリフォルニア州
♥ シャルドネ



w 03

2019
バレル・エイジド シャルドネ カリフォルニア
ジョエル・ゴット

Bottle ¥ 4,427 (¥4,870 税込)



4 豊満な
まろやか系

フランス・ボルドー地方
♥ メルロー



R 07

2012
ラマゾン・ド・モーヴザン・バルトン
シャトー・モーヴザン・バルトン

Bottle ¥ 3,855 (¥4,241 税込)



5 華やか&
赤ベリー系

アメリカ・ワシントン州
♥ ピノ・ノワール



R 02

2018
ピノ・ノワール
ゴールデン・ウエスト・ヴィンヤード
ゴールデン・ウエスト

Bottle ¥ 4,518 (¥4,970 税込)



マッチ度
88%

QRを読むと
あなたとワインの
マッチ度がわかる！

* 価格は税込です



BEER& EBISU BREWERY

ビアランド エビス ブリュワリー

〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南1-4-12 岩徳ビルII 2F
TEL 03-6452-3771



WEB SITE



LINE



ハンバーガール



WEB SITE



INSTAGRAM



Parfait BAR パフェバー



INSTAGRAM