

# Menu

ビアランド  
BEER& EBISU BREWERYは、

本格的なビール造りへのこだわりを持ったクラフトビール醸造所です。

ビールが好きな人だけではなく、ちょっとビールが苦手だった人も含めて

誰もがビールを飲みやすく、誰もがビールを愉しめる。

そんなお店づくりを目指します。

*Best experience for matching up  
wines, drinks, sweets, and food!!*



## STANDARD CRAFT BEER

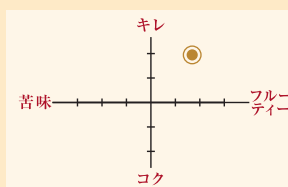
こだわりのクラフトビールにはアウグスビールを採用。

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ハイネ

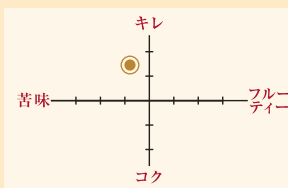
ALC: アルコール度数 IBU: 国際苦味単位 (こくさいにがみたんい、IBU: International Bitterness Units) は、  
ビールの苦味の程度を測る単位です。IBUの技術的な限界はおおよそ100ほどです。

※写真はイメージです



## *Pilsner* ビルスナー [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)

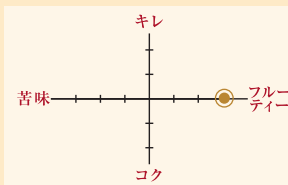
360ml..... ¥900 (¥990 税込)

568ml  
UKハイネ... ¥1,400 (¥1,540 税込)



## *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)

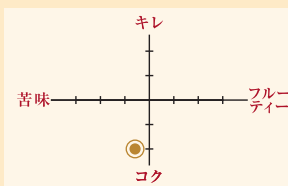
360ml..... ¥900 (¥990 税込)

568ml  
UKハイネ... ¥1,400 (¥1,540 税込)



## *Black* ブラック [ALC:4.8% IBU:18]

ローストモルトの香ばしさ、苦味を抑えた伝統的エール。酵母が醸し出すよりまやかな口当たりと仄かに漂う薫りが特徴です。黒ビールの重たいイメージを良い意味で裏切るようなポーターです。



270ml..... ¥680 (¥748 税込)

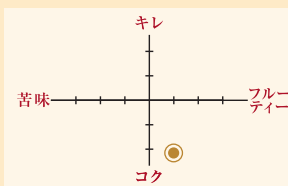
360ml..... ¥900 (¥990 税込)

568ml  
UKハイネ... ¥1,400 (¥1,540 税込)



## *Juicy IPA* ジューシー IPA [ALC:5.5% IBU:41]

苦々しくなく、華やかな香りとクラフト感あるにごりを表現した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..... ¥680 (¥748 税込)

360ml..... ¥900 (¥990 税込)

568ml  
UKハイネ... ¥1,400 (¥1,540 税込)



## *Tasting Flight* テイスティングフライト

気軽に5種類のビールの飲み比べが出来るセット。

(100ml × 5種)..... ¥1,800 (¥1,980 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. LINEで「BEER&」を友だちに追加。

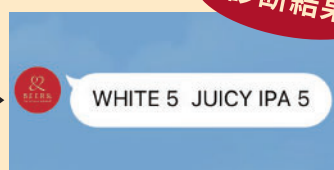
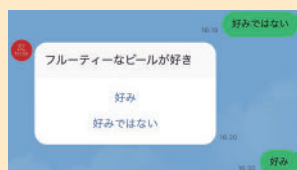
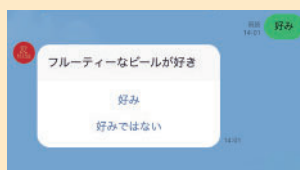
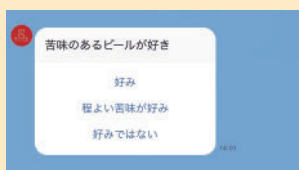
LINEアプリのホーム画面より  
①「友だち追加」をタップします。  
友だち追加画面に移り、  
②「QRコード」をタップし  
③右記のQRコードをスキャン  
してください。



③ スキャン

新メニューや  
お得なクーポン情報なども  
お知らせいたします。

### 2. トーク画面で「ビール診断」を始めよう！



診断結果

診断方法は、表示される質問の回答を選びタップするだけ。  
4問回答すると、あなた好みのブレンド・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。

診断結果 例1

**BLACK 5 × JUICY IPA 5**

270ml・・・¥720 (¥792 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。



診断結果 例2

**BLACK 5 × WHITE 5**

270ml・・・¥720 (¥792 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。



診断結果 例3

**PILSNER 7 × JUICY IPA 3**

270ml・・・¥720 (¥792 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。ピターなビールが好きな方におすすめ。



診断結果 例4

**EBISU 5 × WHITE 5**

270ml・・・¥720 (¥792 税込)

ホワイトのフルーティーさにドラフトのすっきり  
りさが加わり軽やかな口当たり。





# SPÉCIALITÉ

おすすめ

〈当店のスペシャリテ〉

*Original*

*Roast Chicken*

¥3,800

ローストチキン (約3~4人前)

(¥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、  
部位毎におすすめの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*

¥1,000

ザクザクチキン

(¥1,100 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。



むね肉

*Original Beer Chicken* ¥800

ビアチキン

(¥880 税込)

辛さを3段階から選べる、オリジナルブレンドの  
スパイスが効いたフライドチキン。

・レギュラー ・2倍 ・10倍



むね肉

*Milkchicken*

*Lemon Carpaccio*

¥800

ミルクチキンとレモンのカルパッチョ (¥880 税込)

低温調理で仕上げたミルクチキンと季節の  
レモンを合わせてカルパッチョ風にアレンジ。



手羽

*Black Beer Wings*

¥880

やみつき黒チキン

(¥968 税込)

大きな手羽先をビールでマリネし、  
黒コショウをたっぷり効かせて揚げました。



レバー

*Original Liver Paste*

¥800

自家製白鶏レバーパテ

(¥880 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。

※写真はイメージです



# 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

### *Fried Potato*

自家製フライドポテト

¥800

(¥880 税込)

国産の生じゃがいもを使用。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。

### *Crispy Pizza*

フラットクラストピザ

パンチェッタアンチョビガーリック

¥800

(¥880 税込)

春巻きの皮で作ったおつまみ感覚のピザ。約20cm 角。

### *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

¥800

(¥880 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カリカリに焼いた油揚げに挟んだヘルシーな一品。

### *Assorted Prosciutto*

生ハム3種盛り合わせ

¥1,480

(¥1,628 税込)

ラム肉、牛肉、豚肉3種類の生ハム。



自家製フライドポテト



フラットクラストピザ



スモークサーモンとクリームチーズのミルフィーユ

## SALAD

### *Bagna Freid*

彩り野菜の

特製バーニャカウダ

¥1,500

(¥1,650 税込)

季節の野菜にオリジナルの特製ディップソースを付けてお召し上がりください。

### *Chicken Kale Salad*

低温調理したミルクチキンと

ケールのハーブサラダ

¥1,400

(¥1,540 税込)

低温でしっとりと仕上げたミルクチキンとハーブを散らしたケールサラダ。

### *Potato Salad*

炙りオイルサーディンと

いぶりがっこのポテトサラダ

¥800

(¥880 税込)

いぶりがっことポートワインを合わせて仕上げた自家製ポテトサラダ。



彩り野菜の特製バーニャカウダ



低温調理したミルクチキンとケールのハーブサラダ



炙りオイルサーディンといぶりがっこのポテトサラダ

※写真はイメージです



### 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。

¥1,200

(¥1,320 税込)

### 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。

¥1,000

(¥1,100 税込)

### Black Beer Wings

やみつき黒チキン

大きな手羽先をビールでマリネし、

黒コショウをたっぷり効かせて揚げました。

¥880

(¥968 税込)

### Original Beer Chicken

ビアチキン

辛さを3段階から選べる、オリジナルブレンドのスパイスが効いたフライドチキン。

・レギュラー  ・2倍  ・10倍 

¥800

(¥880 税込)

### Fried Gnocchi Porcini Cream

フライドニョッキの

ポルチャーニクリームソース

揚げたニョッキはカリッと食感。ポルチャーニを使用したクリームソースでお召し上がりください。

¥1,100

(¥1,210 税込)



ビアチキン



フィッシュ&チップス



ザクザクチキン



やみつき黒チキン



フライドニョッキ

## HUNGRY がつつり食べたい あなたへ。

### Roast Pork

with Parsley Sauce

骨付き豚ロース肉と野菜の

ロースト パセリソース

低温調理でやわらかく仕上げた

骨付きロース肉。(約200g)

¥2,480

(¥2,728 税込)

### Today's Pasta

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。

¥1,200

(¥1,320 税込)

### Sausages

厳選ソーセージとハムの

盛り合わせ

ソーセージ2種と雲仙ハムの盛り合わせ。

¥1,100

(¥1,210 税込)

### Grilled Bacon with Herbs Cheese

ゴードナーズの香草グリルベーコン

肉厚ベーコンの上に自家製のチーズパン粉をのせスキレットの上で仕上げました。

¥1,100

(¥1,210 税込)

### Original Roast Chicken

ローストチキン(約3~4人前)

当店のスペシャリテ。丸鶏をそのままローストした大迫力。部位ごとに合わせた食べ方をご提案します。

¥3,800

(¥4,180 税込)

※写真はイメージです



骨付き豚ロース肉と野菜のロースト パセリソース



本日のパスタ(写真は一例です)



厳選ソーセージとハムの盛り合わせ



ゴードナーズの香草グリルベーコン



ローストチキン

# 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

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。

＋¥330(税込) で、アルコール入りカクテルにもできます。



### SPRITZER LAVENDER

スプリッツァ・ラベンダー

¥800

(¥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

アップル・オロ

¥800

(¥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

0% ジントニック

¥900

(¥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

ベリーハイビスカス

¥900

(¥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

エキゾチック

¥800

(¥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

カルダモンレモン

¥800

(¥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

ローズマリーオレンジフィズ

¥800

(¥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

タイムパインスポモーニ

¥800

(¥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 ☆☆☆☆

## OTHERS

ハイボール、ソフトドリンク、ノンアルコールビールなど取り揃えております。

スタッフまでお尋ねください。



ソムリエが厳選したワインを提携ショップから調達しているため、お得に楽しめます。

## { GLASS }



*Sunny with a Chance of  
Flowers Sauvignon Blanc* ¥700

2019 サニー・ウィズ・ア・チャンス・ (¥770 税込)  
オブ・フラワーズ ソーヴィニヨン・ブラン

産 地：アメリカ・カリフォルニア州  
品 種：ソーヴィニヨン・ブラン100%  
生産者：シャイド・ヴィンヤーズ  
ボ ディ：ライトボディ  
香 り：グアバ、パイナップルとフレッシュな夏草の香り  
味わい：軽やかで爽やかな味わい



*Sunny with a Chance of  
Flowers Pinot Noir* ¥700

2019 サニー・ウィズ・ア・チャンス・ (¥770 税込)  
オブ・フラワーズ ピノ・ノワール

産 地：アメリカ・カリフォルニア州  
品 種：ピノ・ノワール100%  
生産者：シャイド・ヴィンヤーズ  
ボ ディ：ライトボディ  
香 り：甘いブラックチェリーとオークの香り  
味わい：ジューシーでピュアな味わい

## { SPARKLING / CHAMPAGNE }



*Mare Gran Reserva  
Brut Nature* ¥3,480

2016 マーレ・グラン・レセルバ・ (¥3,828 税込)  
ブリュット・ナチュレ

長期間の瓶内熟成により、クリーミーな泡と複雑感と奥行きが楽しめる1本。

産 地：スペイン・カタルーニャ州  
品 種：チャレロ60%、マカベオ30%、パレリャダ10%  
生産者：ジロ・リボ  
ボ ディ：ミディアムライト  
香 り：熟成による複雑な香り  
味わい：ドライで重厚感ある味わい



*Cuvee des Amoureux  
Demi Sec Grand Cru* ¥5,980

NV キュヴェ・デ・ザムルー ドゥミ・ (¥6,578 税込)  
セック グラン・クリュ

「愛し合うカップルのためのキュヴェ」という名前のシャンパーニュ。

産 地：フランス・シャンパーニュ地方  
品 種：シャルドネ100%  
生産者：アンリ・ド・ヴォーザンシー  
ボ ディ：ミディアムフル  
香 り：ナッツやバニラを想わせる甘い香り  
味わい：酸味とのバランスの丁度よい味わい

## { WHITE }



*Chenin Blanc* ¥3,480

2020 シュナン・ブラン (¥3,828 税込)

アメリカワインらしいパワフルな味わいとミネラルに富んだ余韻を楽しめる1本。

産 地：アメリカ・ワシントン州  
品 種：シュナン・ブラン100%  
生産者：レコール No.41  
ボ ディ：ミディアムライト  
香 り：柑橘類と白桃等の果実の香り  
味わい：キウイ、グアバ等のトロピカルな味わい



*Predicat* ¥3,480

2017 プレディカット (¥3,828 税込)

スパイシーな力強さとシルキーな柔らかさをもつ、余韻を楽しむヴィンテージ。

産 地：スペイン・カタルーニャ州  
品 種：ガルナツチャ45%、カリニエナ45%、メルロー10%  
生産者：グリフォイ・デクララ  
ボ ディ：ミディアムフル  
香 り：熟した赤果実、バニラ、タバコの香り  
味わい：程よいタンニンと樽の風味が溶け込んだ味わい

## { RED }



*Yarra Valley Chardonnay* ¥3,480

2018 ヤラ・ヴァレー・シャルドネ (¥3,828 税込)

妥協なきワイン造りで有名な生産者。無駄のないバランスで旨み溢れるシャルドネ。

産 地：オーストラリア・ビクトリア州  
品 種：シャルドネ  
生産者：ホドルス・クリーク・エステート  
ボ ディ：ミディアムライト  
香 り：桃や柑橘、洋梨の香り  
味わい：凝縮された果実味の味わい



*Cabernet Sauvignon* ¥3,480

2016 カベルネ・ソーヴィニヨン (¥3,828 税込)

フルーツやハーブの風味が調和し複雑かつパワフルで洗練されたスタイルの赤。

産 地：オーストラリア・ビクトリア州  
品 種：カベルネ・ソーヴィニヨン  
生産者：タービルク  
ボ ディ：ミディアムライト  
香 り：ブラックベリー等の香り  
味わい：ジューシーな果実味とハーブ等の味わい



*Riesling Schlossberg  
Grand Cru* ¥5,980

2016 リースリング・シュロスベルグ・ (¥6,578 税込)  
グラン・クリュ

リースリング×特級畑の組み合わせ。厚みと旨みが複雑な気品を見せる辛口白ワイン。

産 地：フランス・アルザス地方  
品 種：リースリング  
生産者：ポール・ブランク  
ボ ディ：ミディアムライト  
香 り：白い花やすももの香り  
味わい：果実味のしっかりした味わい



*Chateau Simard Saint  
Emilion Grand Cru* ¥5,980

2012 シャトー・シマル・サン・ (¥6,578 税込)  
テミリオン・グラン・クリュ

シャトー・オーゾンヌと同経営のシャトーが造る熟成ボルドー。

産 地：フランス・ボルドー地方  
品 種：メルロー 80%、カベルネ・フラン 20%  
生産者：シャトー・シマル  
ボ ディ：フルボディ  
香 り：赤いバラのような華やかな香り  
味わい：優雅に凝縮した気品ある味わい



WEB SITE



LINE

---

青山店

BEER& 246 AOYAMA BREWERY

ビアランド ニーヨンロク アオヤマ ブリュワリー

〒107-0061 東京都港区北青山2-3-1 Itochu Garden B1F  
TEL 03-6812-9895

---

恵比寿店

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



ハンバーガール 恵比寿店



Parfait BAR パフェバー



WEB SITE



INSTAGRAM



INSTAGRAM