

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、

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ています。

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

STANDARD CRAFT BEER



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。



Black ブラック

〔ALC:4.8% IBU:18〕

ローストモルトの香ばしさと、苦味を抑えた伝統的エール。酵母が醸し出すよりまろ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。



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。



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。



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。

CRAFT BEER

270ml・・・・・・ ￥680 (¥748 税込)

360ml・・・・・・ ￥900 (¥990 税込)

568ml・・・・・・ ￥1,400 (¥1,540 税込)
UKハイン



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。

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

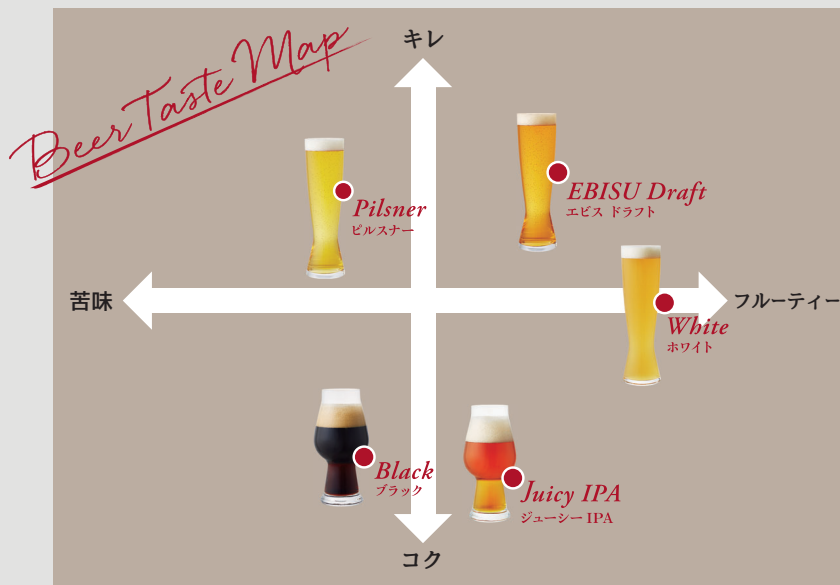


Tasting Flight

テイस्टィングフライト

(100ml × 5種)・・・¥1,800 (¥1,980 税込)

5種類のクラフトビール 飲み比べセット。



BLEND BEER

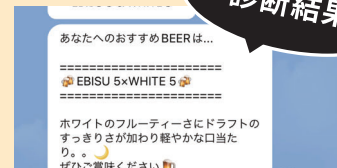
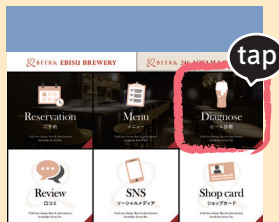
あなたの好みのブレンド・クラフトビールを見つけよう!

1. BEER&を友だちに追加 2. トーク画面で「ビール診断」をタップで開始されます



LINE 友だち追加

お得なクーポン情報などもお知らせいたします



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

ビール診断結果の一例



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。



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。



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。ビターなビールが好きな方におすすめ。



EBISU Draft 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さが加わり軽やかな口当たり。

Appetizer



前菜盛り合わせ・5種盛り

Appetizer platter

前菜盛り合わせ

3種盛り

¥650

(¥715 税込)

- ・低温調理仕込みのレア牛タン
- ・クミン香るキャロットラペ
- ・デーツとクリームチーズのグアンチャーレロール

5種盛り

¥1,350

(¥1,485 税込)

- ・低温調理仕込みのレア牛タン
- ・クミン香るキャロットラペ
- ・鴨ムネ肉のロースト
ネギのジュレ 仁淀川山椒添え
- ・ラム肉の生ハム
- ・デーツとクリームチーズのグアンチャーレロール



炙りオイルサーディンと
いぶりがっこのポテトサラダ



クミン香るキャロットラペ



スモークサーモンと
クリームチーズのミルフィーユ

Sardine iburi-gakko potato salad

¥800

(¥880 税込)

炙りオイルサーディンと いぶりがっこのポテトサラダ

いぶりがっことポートワインを合わせて仕上げました。
オイルサーディン、大葉、みょうがを混ぜ合わせて
お召し上がりください。

Carrot Lape

クミン香るキャロットラペ

¥600

(¥660 税込)

スパイシーな香りが人参本来の甘みを引き立てます。
白ワインにぴったりなタパスです。

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)

最高級ノルウェー産スモークサーモンと厳選したクリーム
チーズをサクサク生地に挟んだヘルシーな一品。

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ディップソースを付けて
お召し上がりください。

・・・ソースを2種類お選びください・・・

味噌
マスカルポーネ

レモン
パセリ

アンチョビ
レーズン





Assorted prosciutto
生ハム3種盛り合わせ

¥1,480
(¥1,628 税込)

ラム肉、トリュフサラミ、プロシュートを食べ比べ
イタリア産グリーンオリーブと一緒に



Beef tongue w/ cheese
低温調理仕込みのレア牛タン

¥880
(¥968 税込)

牛タンの部位ごとに温度を替えてじっくり火入れをし、しっとりと仕上げました。上品な食感とタン本来の美味しさが伝わる絶品タパス。



冷製砂肝のコンフィ



自家製白鶏レバーパテ



鴨ムネ肉のロースト ネギのジュレ 仁淀川山椒添え

Cold gizzard confit
冷製砂肝のコンフィ

¥680
(¥748 税込)

丁寧に下ごしらえした砂肝をオイルで一晩マリネし
オーブンでゆっくり火入れした逸品。前菜に最適です

Roast duck and Green onion jelly
鴨ムネ肉のロースト ネギのジュレ 仁淀川山椒添え

¥820
(¥902 税込)

昆布出汁に葱の風味をつけ冷製ジュレに仕上げました。食べ応えのある
鴨肉は低カロリーで健康にも◎
口の中で広がる葱の旨味と香りは、シェフ直伝の隠し味です。

Original Liver Paste
自家製白鶏レバーパテ

¥800
(¥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

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



Fry and Grill



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のスパイシー
フライドチキン。



デーツとクリームチーズの
グアンチャーレロール

Guanciale Roll
with Dates and Cream Cheese **¥900**
(¥990 税込)
デーツとクリームチーズのグアンチャーレロール

中近東諸国でポピュラーな果実、デーツ。
このドライフルーツとクリームチーズをジューシーな
豚ほほ肉で巻いたピンチョスは旨味たっぷり。
どのワインにもビールにも合います。



厳選ソーセージとハム
盛り合わせ

Sausage and Hams **¥1,100**
厳選ソーセージとハム盛り合わせ (¥1,210 税込)

ソーセージ2種と雲仙ハムの盛り合わせ。



ビアチキン

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 



Fried Potato **¥800**
自家製フライドポテト (¥880 税込)

こだわりの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。



Chicken fillet Escabeche **¥880**
鶏ささみのエスカベッシュ (¥968 税込)

エスカベッシュとは南蛮漬けのこと。白ワインビネガー
香る手作りの南蛮ソースでさっぱりと仕上げました。
白ワイン、ホワイト系のビールと良く合います。



Meatball ~Tomato sauce~
自家製ミートボール ~トマトソース~

¥1,200
(¥1,320 税込)

マッシュルームやハーブと合わせた挽肉に、レンコンを入れ歯応えのある食感を楽しめる手作りミートボール。重めの赤ワインとも相性が良いタパス。



フラットクラストピザ

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



フライドニョッキの
ポルチーニクリームソース

Fried gnocchi porcini cream ¥1,100
(¥1,210 税込)
フライドニョッキの
ポルチ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。



本日のパスタ

Today's Pasta ¥1,200
本日のパスタ (¥1,320 税込)

季節に合わせた旬の食材などを使った絶品パスタ。スタッフまでお尋ねください。



Spring rolls with asparagus and shrimp ¥1,100
アスパラと桜海老の春巻き (¥1,210 税込)

桜海老の芳醇な香りとアスパラガスのシャキシャキ食感が予想以上の美味しさ。一人で何本でも食べれてしまうおやつ感覚のタパスです。

※1本あたり550円(税込)で追加できます



Fish & chips ¥1,200
フィッシュ&チップス 自家製タルタルソース (¥1,320 税込)

ビール衣で揚げた白身魚とほんのり甘いケールポテトはビールとの相性も抜群。

with Wine



Roasted lamb marinated in kelp
~Genovese sauce~

¥1,280
(¥1,408 税込)

昆布締めラム肉のロースト
~ジェノベーゼソース~

北海道羅臼産の高級昆布で締めた、程よい弾力のあるラムの
もも肉。
数日寝かせることで、ラム肉本来の旨味がさらに凝縮されて
います。
当店一押しのグリルです。



Roast beef and radish Braiser
ローストビーフと大根のプレゼ

¥1,800
(¥1,980 税込)

厳選した牛フィレ肉とじっくり煮込んだ大根のマリアージュを
お楽しみください



Roast duck and Green onion jelly
鴨ムネ肉のロースト ネギのジュレ
仁淀川山椒添え

¥820
(¥902 税込)

昆布出汁に葱の風味をつけ冷製ジュレに仕上げました。
食べ応えのある鴨肉は低カロリーで健康にも◎
口の中で広がる葱の旨味と香りは、シェフ直伝の隠し味です。



Meatball ~Tomato sauce~
自家製ミートボール ~トマトソース~

¥1,200
(¥1,320 税込)

マッシュルームやハーブと合わせた挽肉に、レンコンを入れ
歯応えのある食感を楽しめる手作りミートボール。
重めの赤ワインとも相性が良いタパス。



Chicken fillet Escabeche 鶏ささみのエスカベッシュ

¥880
(¥968 税込)

エスカベッシュとは南蛮漬けのこと。白ワインビネガー
香る手作りの南蛮ソースでさっぱりと仕上げました。
白ワイン、ホワイト系のビールと良く合います。



Guanciale Roll with Dates and Cream Cheese

¥900
(¥990 税込)

デーツとクリームチーズのグアンチャーレロール

中近東諸国でポピュラーな果実、デーツ。
このドライフルーツとクリームチーズをジューシーな
豚ほほ肉で巻いたピンチョスは旨味たっぷり。
どのワインにもビールにも合います。



Spring rolls with asparagus and shrimp アスパラと桜海老の春巻き

¥1,100
(¥1,210 税込)

桜海老の芳醇な香りとアスパラガスのシャキシャキ食感が予想以上の
美味しさ。一人で何本でも食べてしまうおやつ感覚のタパスです。

※1本あたり550円(税込)で追加できます



Carrot Lape クミン香るキャロットラペ

¥600
(¥660 税込)

スパイシーな香りが人参本来の甘みを引き立てます。
白ワインにぴったりなタパスです。



前菜盛り合わせ・5種盛り



Appetizer platter 前菜盛り合わせ

3種盛り ¥650
(¥715 税込)

- ・低温調理仕込みのレア牛タン
- ・クミン香るキャロットラペ
- ・デーツとクリームチーズのグアンチャーレロール

5種盛り ¥1,350
(¥1,485 税込)

- ・低温調理仕込みのレア牛タン
- ・クミン香るキャロットラペ
- ・鴨ムネ肉のロースト
- ・ネギのジュレ 仁淀川山椒添え
- ・ラム肉の生ハム
- ・デーツとクリームチーズのグアンチャーレロール

SPÉCIALITÉ

Original beer chicken ¥800
ビアチキン (¥880 税込)



むね肉



Chicken fillet Escabeche ¥880
鶏ささみのエスカベッシュ (¥968 税込)

ささみ肉



Cold gizzard confit ¥680
冷製砂肝のコンフィ (¥748 税込)

砂肝



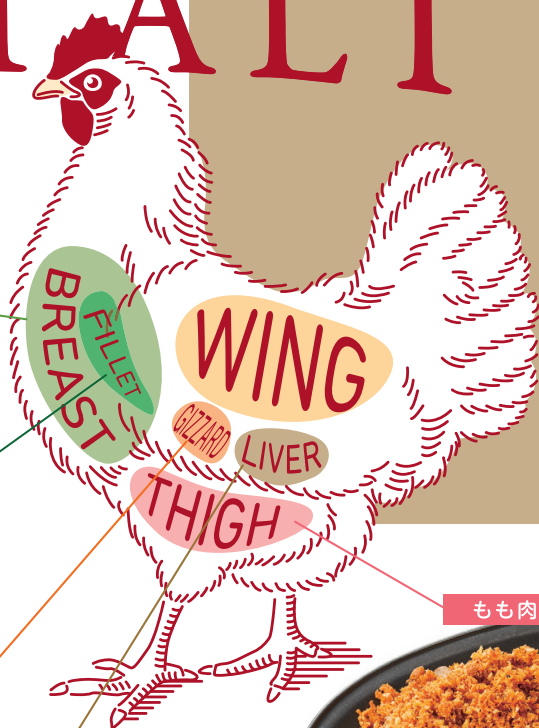
レバー

Original Liver Paste ¥800
自家製白鶏レバーパテ (¥880 税込)



もも肉

Mala chicken ¥1,000
ザクザクチキン (¥1,100 税込)



すべての部位を
愉しめる

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)



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。
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。

むね肉に

Citron
季節のレモン

もも肉に

Malt salt
麦芽塩

手羽肉に

Smoked oil
スモークオイル

ささみ肉に

Tartar sauce
自家製
タルタルソース

MOCKTAIL + ¥330 (税込) アルコール入りカクテルにもできます

モクテルとは”疑似”を意味する「Mock」と「Cocktail」を組み合わせた造語。
フルーツとハーブを使ったノンアルコールカクテルです。



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

オレンジローズマリーフィズ

¥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

タイムパインスパモーニ

¥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 ☆☆☆☆

GLASS WINE

赤 or 白 / 2種類 飲み比べ

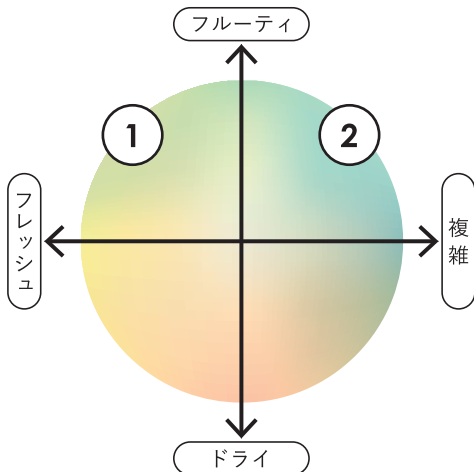
40ml × 2種

¥700

(¥770 税込)

wine@

白ワイン



1

爽やかフルーティ系

w 01



2014

ガスパール・エ・リサ ボルドー ブラン
シャトー・ド・ロランジュレ



マッチ度を
チェック！

フランス・ボルドー地方
ソーヴィニヨン・ブラン

Glass/100ml ¥ 900 (¥990 税込)

2

ガツンと濃厚系

w 03



2020

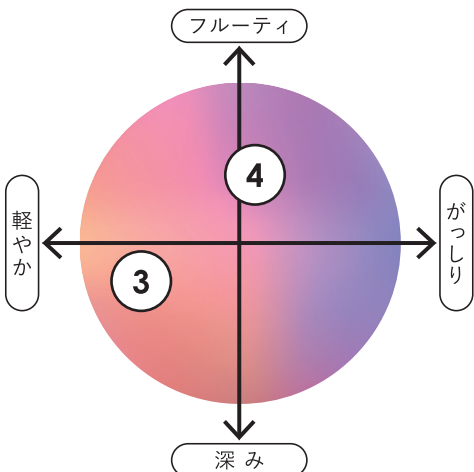
シャルドネ
ボーグル・ヴィンヤーズ



アメリカ・カリフォルニア州
シャルドネ

Glass/100ml ¥ 900 (¥990 税込)

赤ワイン



3

果実味ピュア系

R 05



2017

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/100ml ¥ 900 (¥990 税込)

4

華やか&黒ベリー系

R 03



2019

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/100ml ¥ 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



15の
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



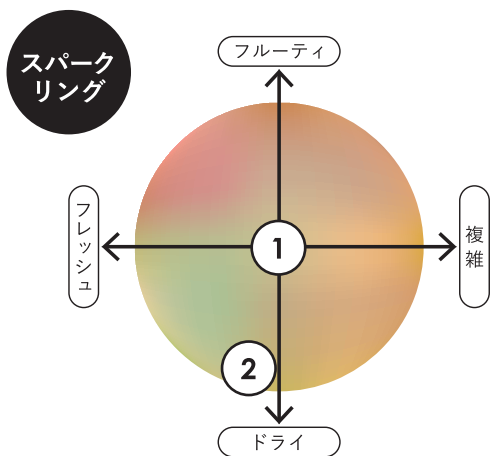
* 価格は税込です

BOTTLE WINE LIST

800 種類からお店が厳選したボトルワイン

800 種類
から自分で選ぶ！

メニューは
こちら→



1

芳醇な
エレガント系

スペイン カタルーニャ州
♥ チャレロ, マカベオ

2016
マーレグラン・レセルバ
ブリュット・ナチュレ
ジロ・リボ



s 03

Bottle ¥3,527
(税込¥3,880)



2

酸の効いた
エレガント系

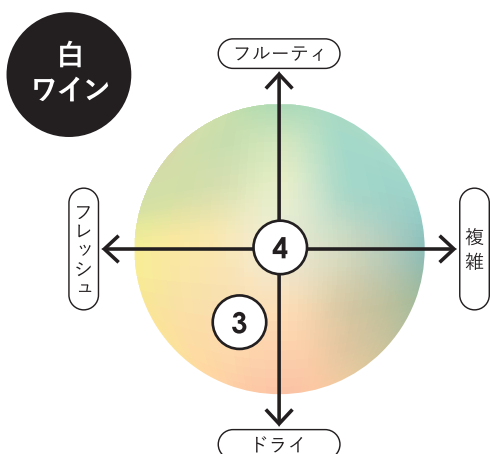
イタリア カンパーニャ州
♥ ファランギーナ

N.V.
ドゥブル ファランギーナ



s 07

Bottle ¥5,236
(税込¥5,760)



3

個性派
スパイシー系

アメリカ ワシントン州
♥ シュナン・ブラン

2020
シュナン・ブラン



w 08

Bottle ¥3,527
(税込¥3,880)



4

コクあり
バランス系

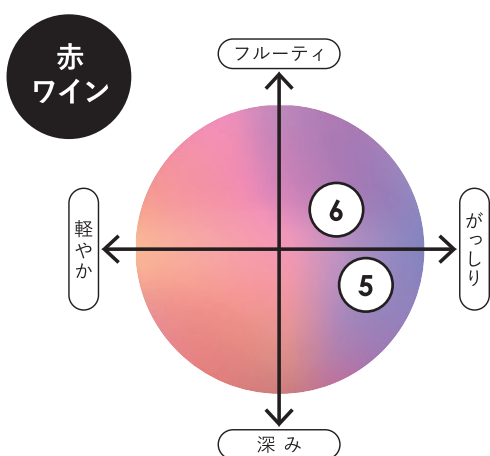
フランス ローヌ地方
♥ マルサンヌ, ルーサンヌ

2018
クローズ・エルミタージュ
ミュール・ブランシュ ブラン
ドメヌ・ポール・ジャブレ・エネ



w 05

Bottle ¥5,864
(税込¥6,450)



5

がっしり
骨太系

オーストラリア ビクトリア州
♥ カベルネ・ソーヴィニヨン

2017
カベルネ・ソーヴィニヨン



R 08

Bottle ¥3,527
(税込¥3,880)



6

豊満な
まろやか系

フランス ボルドー地方
♥ メルロー, カベルネ・フラン

2012
シャトー・シマル サン・テミリ
オングラン・クリュ
シャトー・シマル



R 07

Bottle ¥5,955
(税込¥6,550)

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！

COURSE

BEER& STANDARD 全8品 スタンダード コース

¥3,300
(¥3,630 税込)

～Antipasto～ 前菜3種

- ・ デーツとクリームチーズのグアンチャーレロール
- ・ クミン香るキャロットラペ
- ・ 低温調理仕込みのレア牛タン

～Salad～ キヌアとナッツのケールサラダ 人参ドレッシング

～Frit～ ピアチキン

～Grill～ ソーセージ&ポテト

～Maidish～ 昆布締めラム肉のロースト ジェノベーゼソース

～Pasta～ 本日のパスタ

WITH WINE CASUAL 全8品 カジュアル コース

¥3,300
(¥3,630 税込)

～Antipasto～ 前菜3種

- ・ デーツとクリームチーズのグアンチャーレロール
- ・ クミン香るキャロットラペ
- ・ 低温調理仕込みのレア牛タン

～Salad～ 低温調理した鶏ムネ肉とケールのサラダ 人参ドレッシング

～Frit～ アスパラと桜海老の春巻き

～Grill～ 自家製ミートボール トマトソース

～Maidish～ 昆布締めラム肉のロースト ジェノベーゼソース

～Pasta～ 本日のパスタ

女子会コース 全7品 税込 ¥3,000

- ### ～Antipasto～ 前菜2種
- ・ クミン香るキャロットラペ
 - ・ 低温調理仕込みのレア牛タン

～Salad～ 彩り野菜のバーニャカウダ

～Hot appetizer～ 自家製ミートボール トマトソース

～Maidish～ 昆布締めラム肉のロースト ジェノベーゼソース

～Pasta～ 本日のパスタ

～Dessert～ 黒ビールのガトーショコラ※

WITH WINE SPECIAL 全10品 スペシャル コース ¥5,500 (¥6,050 税込)

- ### ～Antipasto～ 前菜5種
- ・ 鴨ムネ肉のロースト 葱のジュレ
 - ・ クミン香るキャロットラペ
 - ・ 低温調理仕込みのレア牛タン
 - ・ デーツとクリームチーズのグアンチャーレロール
 - ・ ラムの生ハム

～Salad～ 低温調理した鶏ムネ肉とケールのサラダ 人参ドレッシング

～Frit～ アスパラと桜海老の春巻き

～Grill～ 自家製ミートボール トマトソース

～Maidish～ ローストビーフと大根のブレイゼ

～Pasta～ 本日のパスタ

※お一人様プラス500円(税込)でデザートをパフェに変更出来ます。

FREE DRINK MENU

120min

¥2,000

(¥2,200税込)

CRAFT BEER

エビスドラフトビール

WINE

グラス赤 / グラス白

COCKTAIL

カシスオレンジ	ファジーネーブル	ライチオレンジ	カーディナル
カシスグレープフルーツ	ピーチグレープフルーツ	ライチグレープフルーツ	カリモーチョ
カシスウーロン	レゲエパンチ	ライチウーロン	キティ
カシスソーダ	ピーチソーダ	ライチソーダ	キール
カシスコーラ	ピーチコーラ	ライチコーラ	スプリッツァー
カシスジンジャー	ピーチジンジャー	ライチジンジャー	オベレーター
カシストニック	ピーチトニック	ライチトニック	
		ライチモーニ	
スクリュードライバー	オレンジブロッサム	キューバンスクリュー	テキーラサンライズ
ブルドッグ	ジングレープフルーツ	ラムグレープフルーツ	テキーラグレープフルーツ
ウォッカリッキー	ジンリッキー	ラムリッキー	テキーラリッキー
ルシアンコーク	ジンコーク	キューバリバー	メキシコーク
モスコミュール	ジンバック	ラムバック	テキーラバック
ウォッカトニック	ジントニック	ラムトニック	テコニック

WHISKY

ハイボール
ジンジャーハイボール
コークハイボール

SOUR

レモンサワー
グレープフルーツサワー
アップルサワー
ウーロンハイ

SOFT DRINK

オレンジジュース
グレープフルーツ
アップルジュース
コカ・コーラ
ジンジャエール
烏龍茶

プラス料金で上記ドリンクに加え、
自家醸造含むクラフトビール 全種・ソムリエ厳選の銘柄ワインも飲み放題！

＋ ¥1,800

(¥1,980税込)

CRAFT BEER

ピルスナー
ホワイト
ブラック
ジュースーIPA

WINE

銘柄ワイン
赤2種 白2種