

Menu



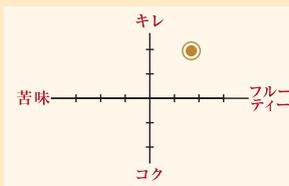
STANDARD CRAFT BEER

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)

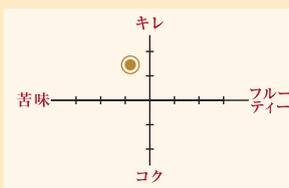
360ml..... ¥900 (¥990 税込)

568ml..... ¥1,400 (¥1,540 税込)
UKバリエーション



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)

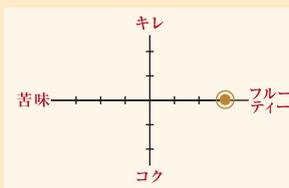
360ml..... ¥900 (¥990 税込)

568ml..... ¥1,400 (¥1,540 税込)
UKバリエーション



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)

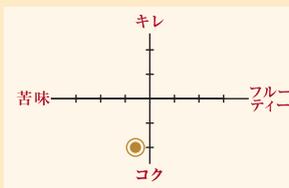
360ml..... ¥900 (¥990 税込)

568ml..... ¥1,400 (¥1,540 税込)
UKバリエーション



Black ブラック [ALC:4.7% IBU:30]

ローストモルトの香ばしさを抑えた
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)

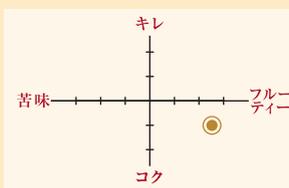
360ml..... ¥1,000 (¥1,100 税込)

568ml..... ¥1,500 (¥1,650 税込)
UKバリエーション



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バリエーション

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。

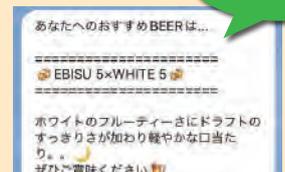


お得なクーポン情報なども
お知らせいたします。

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。ピ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

鶏肉の部位による食感や味の特徴をお楽しみください



ザクザク食感が
癖になる一品。



もも肉

Mala Chicken

ザクザクチキン

¥1,200

(¥1,320 税込)

ビールとの相性も抜群なスパイスフライドチキン。

むね肉

Beer Chicken Flavored
Szechuan Pepper

ささみ肉

Chicen Fillet w/spicy sauce

砂肝

Cold Gizzard Confit

もも肉

Mala Chicken

見た目はまるで
あのナゲット?!



むね肉

*Beer Chicken Flavored
Szechuan Pepper*

ビアチキンナゲット

¥800

(¥880 税込)

当店自慢のビアチキンを一口サイズに。



砂肝

Cold Gizzard Confit

冷製砂肝のコンフィ

¥680

(¥748 税込)

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



ささみ肉

Chicen Fillet w/spicy sauce

ささみよだれ鶏

¥880

(¥968 税込)

ささみとは思えないほどしっとりと仕上げた一品。
お酒との相性も抜群。

New

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

Deep Fried Potatoes w/ herbs ¥820

自家製フライドポテト

(¥902税込)

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。

Crispy Pizza w/ bottarga ¥1,200

からすみのフラットクラストピザ

(¥1,320税込)

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。



からすみのフラットクラストピザ



自家製フライドポテト

New Bagna Cauda ¥1,680

彩り野菜の特製バーニャカウダ

(¥1,848税込)

季節野菜を使用。自家製の燻製アンチョビソースでお召し上がりください。



彩り野菜の特製バーニャカウダ

Salad Lyonnaise ¥1,480

サラダリヨネーズ

(¥1,628税込)

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。



サラダリヨネーズ

New Assorted Prosciutto

生ハム3種盛り合わせ

¥1,580

(¥1,738税込)

プロシュート、ラムの生ハム、鴨の生ハム盛り合わせ。



生ハム3種盛り合わせ



牛フィレ大根



自家製ミートボール



厳選ソーセージとハム盛り合わせ



本日のパスタ

***Roast Beef onto
Braised Daikon Radish*** **¥2,180**
牛フィレ大根 (¥2,398 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。

Meatballs with Brown Sauce **¥1,380**
自家製ミートボール (¥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。

Assorted Sausages **¥1,260**
厳選ソーセージとハム盛り合わせ (¥1,386 税込)

ソーセージ2種と雲仙ハムの盛り合わせ。

Today's Pasta **¥1,480**
本日のパスタ (¥1,628 税込)

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。

WITH Wine

ワインとの相性も抜群のメニュー

Appetizer Platter

New

前菜5種盛り 2人前

¥2,180

(¥2,398 税込)

低温調理仕込みのレア牛タン、サーモングアカモール、デーツとクリームチーズのピンチョス、鴨生ハム、フォアグラのテリーヌと抹茶のダックワーズ



New

前菜3種盛り 2人前

¥1,560

(¥1,716 税込)

低温調理仕込みのレア牛タン、サーモングアカモール、デーツとクリームチーズのピンチョス



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。



Beef Tongue w/cheese

低温調理仕込みのレア牛タン

¥980

(¥1,078 税込)

しっとり仕上げのために、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。



Carrot Lapes Flavored Cumin

クミン香るキャロットラペ

¥620

(¥682 税込)

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。



前菜5種盛り2人前



チーズプレート



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

Pancetta 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。



New

Spring Roll of Asparagus and Shrimp

桜海老とアスパラの春巻き

1本 ¥680

(¥748 税込)

海老をたっぷり入れ、アスパラと春巻きの皮で巻いて揚げた一品。

2本 ¥1,300

(¥1,430 税込)



デーツとクリームチーズパンチェッタロール



桜海老とアスパラの春巻き

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
タイムパインスピモーニ (¥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 アーモンドウロンティー

(¥770税込)

上質なウ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

ふわりとマスカットが香るジャスマンティーを、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

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。

¥650

(¥715税込)

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

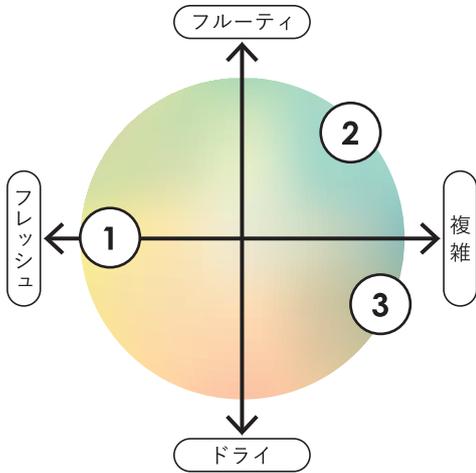
(¥770 税込)

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

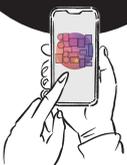
♥ ソーヴィニヨン・ブラン

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

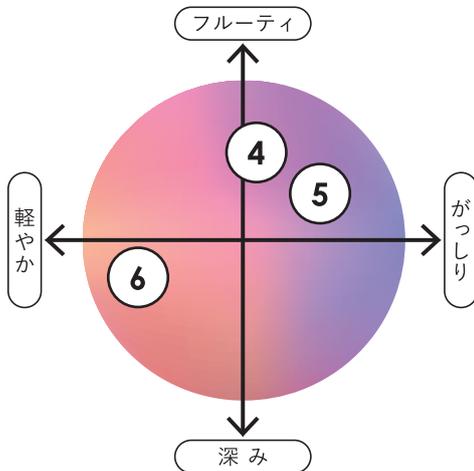
(¥770 税込)

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 豊かなまろやか系

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

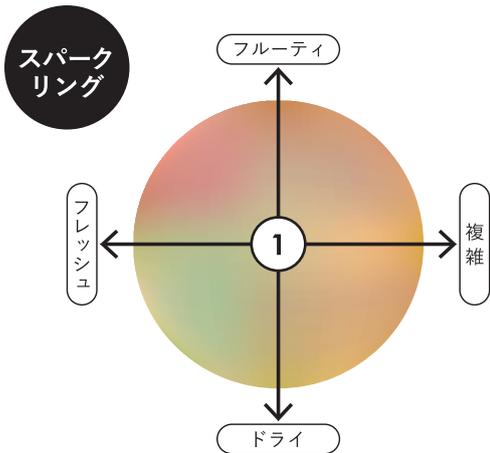
マッチ度
88%

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

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



s 03

Bottle ¥ **4,336** (¥4,770 税込)

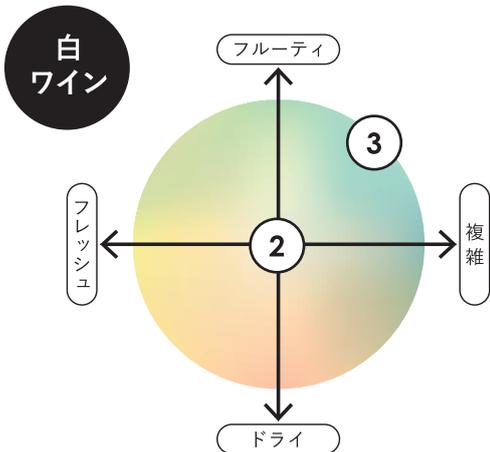
2 コクありバランス系
 フランス・ブルゴーニュ地方
 ♥ シャルドネ

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



w 05

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

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



w 03

Bottle ¥ **4,427** (¥4,870 税込)

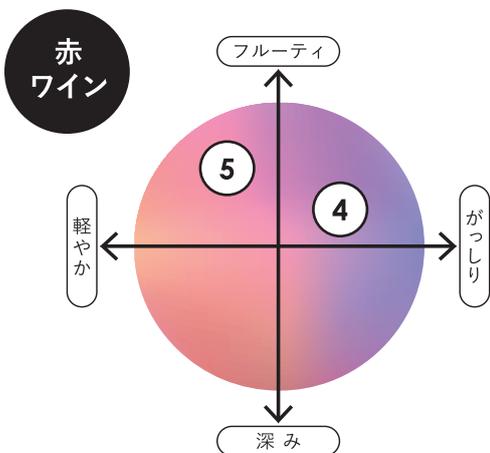
4 豊満なまろやか系
 フランス・ボルドー地方
 ♥ メルロー

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



R 07

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

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



R 02

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