

Menu



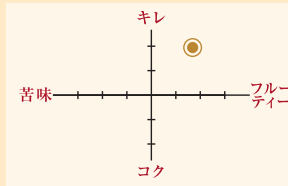
STANDARD CRAFT BEER

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。

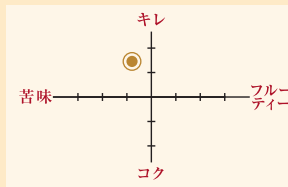


- 270ml..... ¥680 (¥748 税込)
- 360ml..... ¥900 (¥990 税込)
- 568ml..... ¥1,400 (¥1,540 税込)
UKパイント



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。

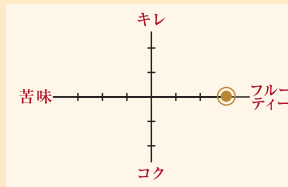


- 270ml..... ¥680 (¥748 税込)
- 360ml..... ¥900 (¥990 税込)
- 568ml..... ¥1,400 (¥1,540 税込)
UKパイント



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。

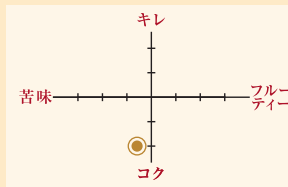


- 270ml..... ¥680 (¥748 税込)
- 360ml..... ¥900 (¥990 税込)
- 568ml..... ¥1,400 (¥1,540 税込)
UKパイント



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。

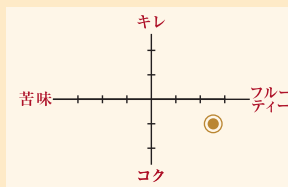


- 270ml..... ¥780 (¥858 税込)
- 360ml..... ¥1,000 (¥1,100 税込)
- 568ml..... ¥1,500 (¥1,650 税込)
UKパイント



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パイント

ALC:アルコール度数 IBU:国際苦味単位(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。

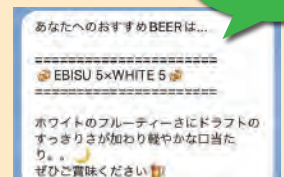


お得なクーポン情報なども
お知らせいたします。

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



むね肉
Beer Chicken Flavored
Szechuan Pepper

手羽
chicken wings

もも肉
Mala Chicken

ザクザク食感が
癖になる一品。



もも肉

Mala Chicken ¥1,200
ザクザクチキン (¥1,320 税込)

ビールとの相性も抜群なスパイシーフライドチキン。



見た目はまるで
あのナゲット?!

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。

New



手羽

Foie gras in Chicken Wing ¥850
手羽フォアグラ (¥935 税込)

腐乳という豆腐の発酵食材でフォアグラを一晚漬けこみ、徳島県産の阿波尾鶏で包み揚げた一品。

New



むね肉

Chicken Fillet w/spicy sauce ¥780
ビールに合う! 低温調理仕込みのチキンハム (¥858 税込)

低温調理で仕上げた鶏ハムと自家製オリジナルソースの相性は間違いなし! ビールとの相性も抜群。

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

前菜3種盛り 2人前

¥1,560

(¥1,716税込)

オイルサーディンの燻製ポテトサラダ
ビールに合う！低温調理仕込みのチキンハム
ワカモレ&チップス



前菜3種盛り 2人前

New

前菜5種盛り 2人前

¥2,180

(¥2,398税込)

ビールに合う！低温調理仕込みのチキンハム
柿と生ハム～ブランデーチーズ～
鴨の生ハム
デーツとクリームチーズのパンチュッタロール
フォアグラのテリーヌと抹茶のダックワーズ



おすすめ

自家製フライドポテト

New

Kale Salad

¥1,280

(¥1,408税込)

自家製ドレッシングのケールサラダ

Half ¥980

(¥1,078税込)

季節に合わせた自家製のドレッシングでいただくケールサラダ。



自家製ドレッシングのケールサラダ+チキントッピング

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。



生ハム3種盛り合わせ

トッピングしてみませんか？

Chicken ¥400 (¥440税込) Smoked Salmon ¥600 (¥660税込)

Assorted Prosciutto

¥1,580

生ハム3種盛り合わせ

(¥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。

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。

HUNGRY あなたを唸らすガッツリ! メニュー



New fish and chips with
Homemade tartar sauce **¥1,380**
フィッシュ&チップス 自家製タルタルソース (¥1,518税込)

ビール衣で揚げた白身魚と自家製タルタルソースの相性は抜群。



New Fried Noodles flavored with Beer **¥1,150**
ビール屋の焼きそば (¥1,265税込)

ビールでほろほろに煮込んだ和牛の筋肉。
醤油ベースのソースにもビールを使いおつまみ感覚で
召し上がれる焼きそば。



おすすめ Assorted Sausages **¥1,680**
厳選ソーセージとハム盛り合わせ (¥1,848税込)

関東初出店! 世界金賞受賞の名職人メツゲライイノウエの作る
絶品ソーセージ2種。本気のフランクフルトとモッツアレラブルスト、
長崎の雲仙ハムの盛り合わせ。

プラスで頼んでみませんか?

※ご注文いただいた方に限ります。

モッツアレラブルスト **¥430** (¥473税込)

メツゲライイノウエの作るモッツアレラチーズが
中に練りこまれたソーセージ。

あらびきポークウィンナー **¥350** (¥385税込)

浅草ハムの特選ポークウィンナー。

ソフト Chorizo **¥280** (¥308税込)

浅草ハムの辛さ控えめロング Chorizo。
ビールがすすみます。



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)

ワインにも合う!低温調理仕込みのチキンハム
柿と生ハム〜ブランデーチーズ〜
鴨の生ハム
デザートとクリームチーズのパンチェッタロール
フォアグラのテリーヌと抹茶のダックワーズ



前菜5種盛り2人前

New

前菜3種盛り 2人前

¥1,560

(¥1,716 税込)

オイルサーディンの燻製ポテトサラダ
ワインにも合う!低温調理仕込みのチキンハム
ワカモレ&チップス



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。



Truffle Nuts

トリュフナッツ

¥800

(¥880 税込)

白トリュフの香るナッツとクリスピーブレッツェル。



Dried fruit

ドライフルーツ

¥680

(¥748 税込)

マンゴー、アプリコット、リンゴ、パイン
イチジクのドライフルーツ盛り合わせ



チーズプレート



トリュフナッツ



ドライフルーツ

Red wine Stew of Beef Cheeks

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

¥2,580

(¥2,838 税込)

赤ワインをふんだんに使用し、じっくり仕上げた牛ほほ肉の煮込み料理。アクセントにはジンの香りにもなるジュニパーベリーを。



New

Spring Roll of Foie gras 1本

フォアグラの春巻き

¥800

(¥880 税込)

フォアグラとリンゴと豚の喉肉を春巻きの皮で巻き揚げた一品。



牛ほほ肉の赤ワイン煮込み



フォアグラの春巻き

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 アイステイー

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。

¥650

(¥715税込)



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

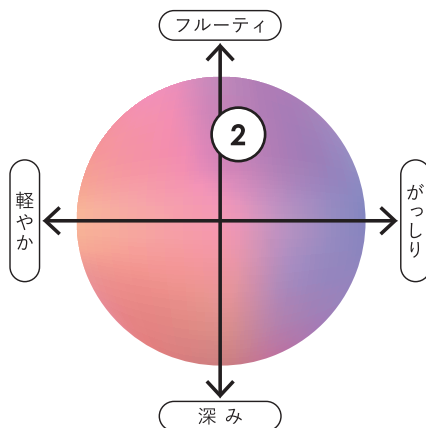
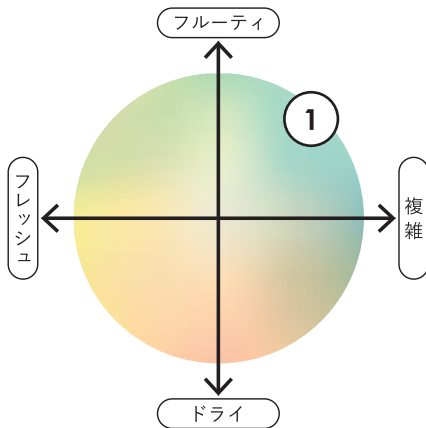
¥800

(¥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。

白
ワイン

赤
ワイン



1 W03 ガツンと濃厚系

2021
シャルドネ
ボーグル・ヴィンヤーズ



Chardonnay/Bogle Vineyards 2021



アメリカ
シャルドネ

Glass/90ml ¥ **900** (¥990 税込)

2 R03 華やか&黒ベリー系

2020 カベルネ・ソーヴィニオン
カリフォルニア
スリー・シーヴズ



Cabernet Sauvignon California/
Three Thieves 2020



アメリカ
カベルネ・ソーヴィニオン

Glass/90ml ¥ **900** (¥990 税込)

* 価格は税込です

販売価格



コルクチャージ

持込み料 ¥1,000 (¥1,100 税込)

／ ワインがボトルでお得に飲める ／



どんなワインを選べばいいの？



テーブルで選ぶ

テーブルにソムリエを呼んで
ワインの相談ができます

お気軽に
どうぞ！



自分の目で見て選びたい！



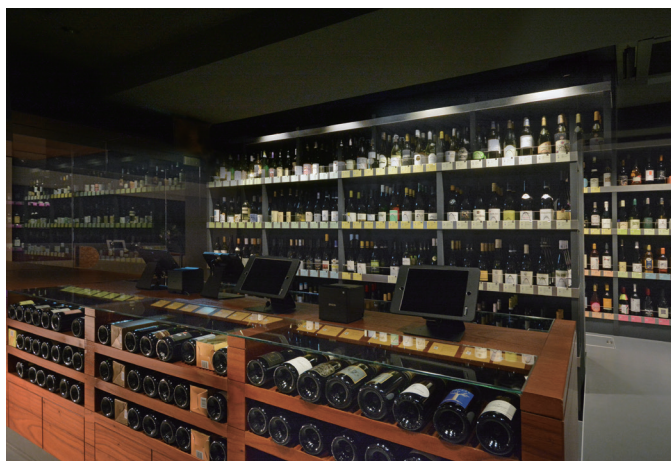
3Fのお店で選ぶ

wine@

EBISU

『あなた好みのワインが見つかる』
体験型ワインショップ & バー
ワインアットエビス

850 種のワインが選び放題





新しい ワインの選びかた

まずはあなたのワインカルテを
つくりましょう



簡単な質問
に答える
だけ!



好みの
タイプが
わかる



38の味わい
タイプで
あなたの好みを
レコメンド!

マッチ度が
わかる

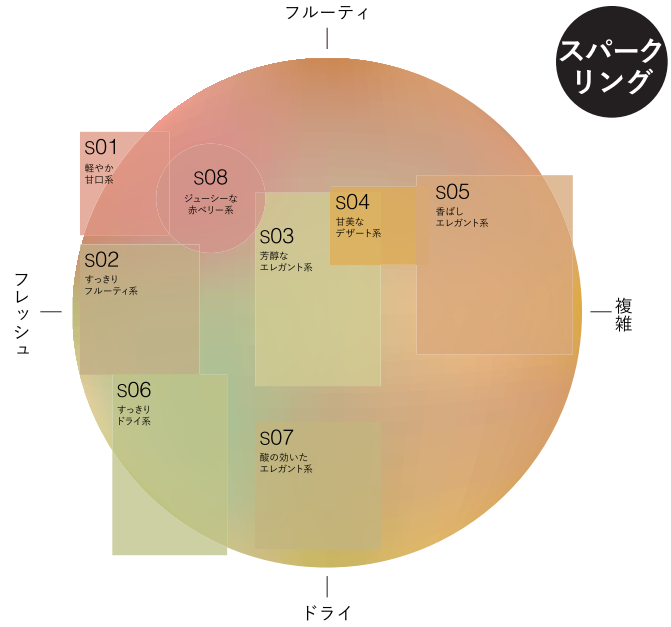
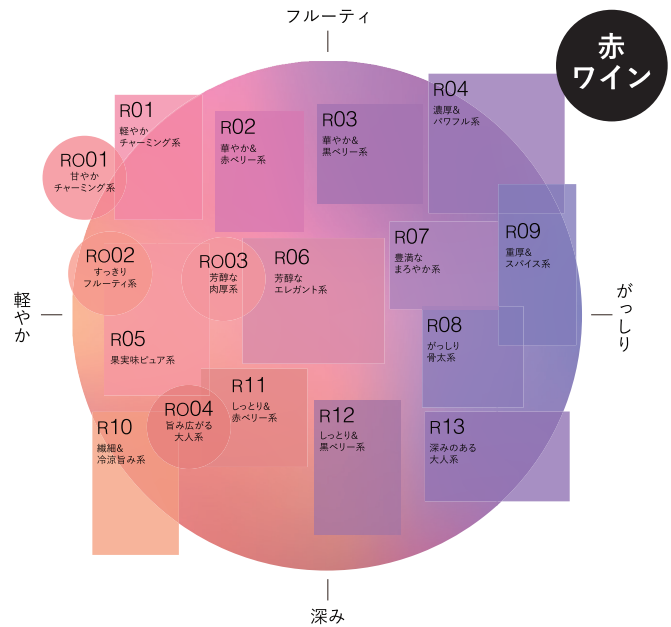
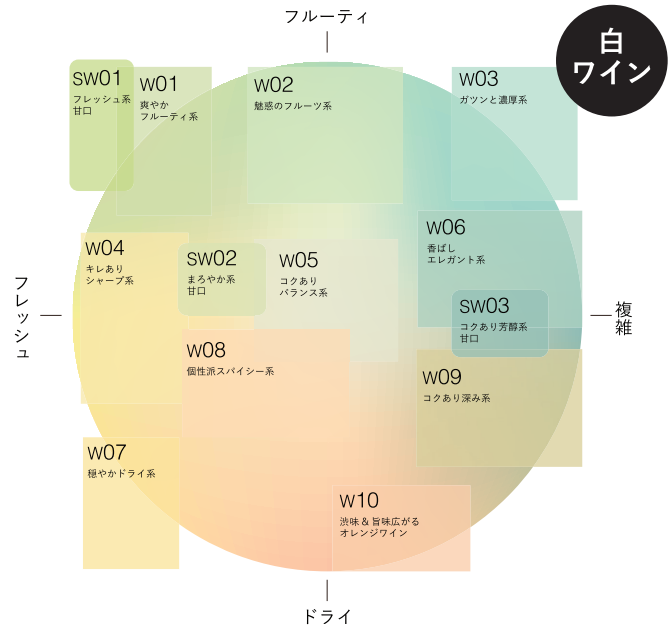


800種類のワイン
と、あなたの
マッチ度を表示!

飲んで
カルテを
アップ
デート



飲んだワインを
評価すると
どんどん好みに
近づく!





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



パフェバー

Parfait BAR パフェバー



INSTAGRAM