

Menu



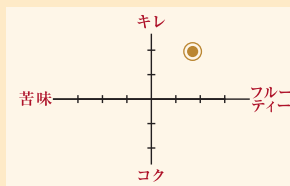
STANDARD CRAFT BEER

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。



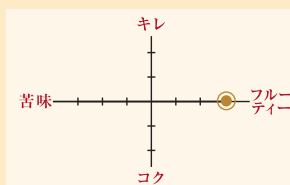
300ml..... **¥900** (¥990 税込)

473ml..... **¥1,400** (¥1,540 税込)
US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。



300ml..... **¥900** (¥990 税込)

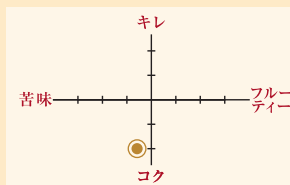
473ml..... **¥1,400** (¥1,540 税込)
USハイライト

店内
醸造



Black ブラック [ALC:5.0% IBU:28]

ドイツの最高級原材料を使用した生きた
酵母入り無濾過生ビール。下面醗酵によ
り低温でじっくり熟成させた極めて洗練
された味わいを持っています。ホップの
苦みの効いた爽快な香味が特徴です。



300ml..... **¥1,000** (¥1,100 税込)

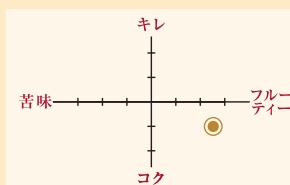
473ml..... **¥1,500** (¥1,650 税込)
USハイライト

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。



300ml..... **¥1,000** (¥1,100 税込)

473ml..... **¥1,500** (¥1,650 税込)
USハイライト



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)

一推し
ビール!

店内醸造×無濾過×ドライホッピング

JUICY IPA

ジューシー・アイ・ピー・エー

(ALC:6.5% IBU:20)

フレッシュで香り高く「コク」がある
特別なビール」が誕生。

ボトリング
体験
実施中!

ビアランドがつくりあげた、オリジナルのアイ・ピー・エーは、特別な美味しさです。苦味を少なく濃厚なコクを残し、大量メロン、ベリー、パッションフルーツ、薔薇、パパイヤを含む

徹底したチルド管理のもと、酵母にこだわる無濾過スタイルだからこそ、味わえるのホップをドライホッピング製法によって豊かな香り付け。グレープフルーツ、フルーティーな香りです。一推しのクラフトビールが、ここに完成しました。

グラスでのご注文

ジューシー・アイ・ピー・エー

300ml..... ¥1,000 (¥1,100 税込)

473ml.... ¥1,500 (¥1,650 税込)
USハイト

お土産にもどうぞ!



ボトリング体験

6本より瓶詰め体験がお楽しみいただけます。お申し込み詳細はスタッフへ。

ボトルの購入は、QRへアクセス!



1本 330ml... ~~¥1,300~~ (¥1,430 税込)

〈期間限定価格〉
1本 330ml... ¥1,000 (¥1,100 税込)

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。

Spécialité ビアランドのスペシャルティ

New

Chicken Schnitzel

チキンシュニッツェル レギュラーサイズ

¥1,680

(¥1,848税込)

オーストリアの代表的な料理。
甘みのあるトマトソースと一緒に。

サクサク食感が
癖になる一品。

サイズが選べます

Regular

¥1,680 (¥1,848税込)

Half

¥1,100 (¥1,210税込)



見た目はまるで
あのナゲット?!

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。



Chicken Fillet w/spicy sauce

ビールに合う! 低温調理仕込みのチキンハム

¥780

(¥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。

※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 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(3kinds)

前菜3種盛り 2人前

¥1,560

(¥1,716税込)

かりかりごぼうとポテトサラダ
ビールに合う！低温調理仕込みのチキンハム
モルタデラハム



前菜3種盛り 2人前

New

Appetizer Platter(5kinds)

前菜5種盛り 2人前

¥2,280

(¥2,508税込)

かりかりごぼうとポテトサラダ
デーツとクリームチーズのダックワーズ
モルタデラハム
低温調理した鴨胸肉
レア牛タン深谷ネギ味噌添え



おすすめ

自家製フライドポテト

New

Potato Salad

かりかりごぼうとポテトサラダ

¥750

(¥825税込)

かりかりのごぼうフリットとホームメイドポテトサラダ。

Kale Salad

自家製ドレッシングのケールサラダ

¥1,280

(¥1,408税込)

Half ¥980

(¥1,078税込)

苦みの少ないケールを使用したサラダ。季節の自家製ドレッシング。



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

自家製フライドポテト

¥820

(¥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)

New

Assorted Charcuterie

シャルキュトリー 4種盛り合わせ

¥1,880

(¥2,068税込)

プロシュート、ラムの生ハム、モルタデラ、ピッツアケーゼの4種類盛り合わせ。

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

Simmerd Wagyu beef and Radish

¥1,280

和牛筋肉と大根のおでん

(¥1,408 税込)

ほろほろに煮込んだ和牛の筋肉と
じっくり煮込んだ大根のおでん。
アクセントに黒七味をかけて。



Fish and Chips w/ Seasonal sauce

¥1,480

フィッシュ&チップス 自家製タルタルソース

(¥1,628 税込)

ビール衣で揚げた白身魚と季節のタルタルソース



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。

ソフトチョリソー ¥280 (¥308 税込)

浅草ハムの辛さ控えめロングチョリソー。
ビールがすすみます。



Seasonal Pasta

¥1,480

季節のパスタ

(¥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

New

Appetizer Platter (5kinds)

前菜5種盛り 2人前

¥2,280

(¥2,508税込)

かりかりごぼうとポテトサラダ
デーツとクリームチーズのダックワーズ
モルタデラハム
低温調理した鴨胸肉
レア牛タン深谷ネギ味噌添え



前菜5種盛り2人前

New

Appetizer Platter (3kinds)

前菜3種盛り 2人前

¥1,560

(¥1,716税込)

かりかりごぼうとポテトサラダ
ワインにも合う!低温調理仕込みのチキンハム
モルタデラハム



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ツツエル。



Dried fruit

ドライフルーツ

¥680

(¥748税込)

ドライフルーツ盛り合わせ



New

Seasonal fruits and raw ham

¥1,100

(¥1,210税込)

季節のフルーツと生ハム

季節のフルーツと生ハムにブランデークリームを合わせた一品。
(内容は季節に応じて変更、スタッフまでお尋ねください。)



チーズプレート



トリュフナッツ



季節のフルーツと生ハム

Beef Cheek braised in red wine

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

¥2,580

(¥2,838税込)

赤ワインを贅沢に使用し、じっくり仕上げた牛ほほ肉の煮込み料理。ジンの香りにもなるジュニパーベリーをアクセント。



New

Spring Roll of Asparagus and Shrimp

桜海老とアスパラの揚げ春巻き 1本

¥800

(¥880税込)

桜海老とアスパラの揚げ春巻き、仕上げにすりおろしチーズ。



牛ほほ肉の赤ワイン煮込み



桜海老とアスパラの揚げ春巻き

New

BEER & Millefeuille Pizza

サクサク食感のミルフィーユ生地に食材を合わせた新感覚のピザ



おすすめの

Margherita

マルゲリータ

¥1,000

(¥1,100 税込)

トマトソース、チーズ、フレッシュバジル



Spicy Sausage

スパイシーチョリソー

¥1,100

(¥1,210 税込)

チョリソーを使用したスパイシーピザ



Apple and Gorgonzola

林檎とゴルゴンゾーラチーズ

¥1,150

(¥1,265 税込)

林檎とゴルゴンゾーラチーズを合わせたワインにも合うピザ



Dried mullet roe

自家製カラスミ

¥1,320

(¥1,452 税込)

白ワインで漬けた自家製カラスミをたっぷりかけたピザ

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

フレンチプレスコーヒー

¥650

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

AMARETTO OOLONG

シロッコ アマレットウーロン

¥700

(¥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

スティープンスミス

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

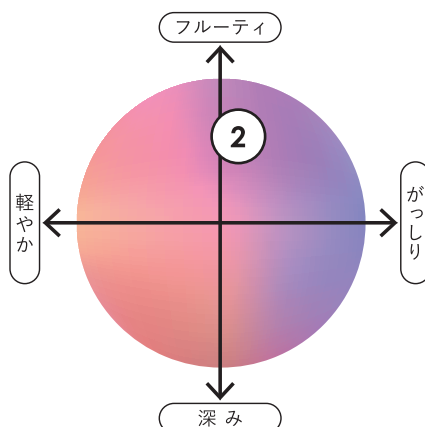
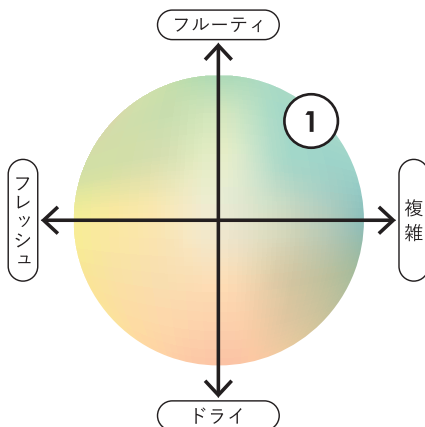
¥800

(¥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。

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・ソーヴィニヨン

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・ソーヴィニヨン



Glass/90ml ￥900 (¥990 税込)

* 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