

Menu



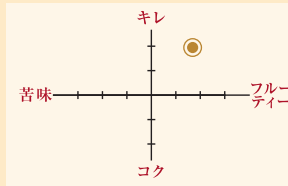
STANDARD CRAFT BEER

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、4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。



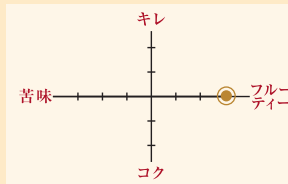
300ml..... **¥900** (¥990 税込)

473ml (USパイント)..... **¥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。



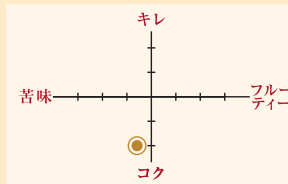
300ml..... **¥900** (¥990 税込)

473ml (USパイント)..... **¥1,400** (¥1,540 税込)



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。



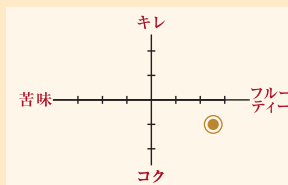
300ml..... **¥1,000** (¥1,100 税込)

473ml (USパイント)..... **¥1,500** (¥1,650 税込)



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 (USパイント)..... **¥1,500** (¥1,650 税込)



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 x 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!

ピアランドが作りあげた、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バイント

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)

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 ¥800

ピアチキン (¥880税込)

ビール衣で揚げた鶏むね肉、花椒を使用した痺れる辛さ

むね肉

砂肝

手羽元

もも肉

アツアツを
召し上がれ!



もも肉

Jerk Chicken

¥1,100

ジャークチキン

(¥1,210税込)

ジューシーなもも肉にピリ辛スパイス!ジャマイカの代表料理の1つ



手羽元

Spicy Fried Chicken

¥1,200

スパイシーフライドチキン

(¥1,320税込)

オリジナルブレンドしたスパイスが癖になる辛さ



砂肝

Cold Gizzard Confit

¥680

冷製砂肝コンフィ

(¥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



むね肉

Chicken Fillet w/peanut sauce

¥780

低温調理仕込みのチキンハム ピーナッツバターソース

(¥858税込)

低温調理で仕上げた鶏ハムとピーナッツバターソース

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 (5kinds)

前菜5種盛り 2人前

¥2,280

(¥2,508税込)

オイルサーディンポテトサラダ
デーツとクリームチーズのダックワーズ
低温調理仕込みのレア牛タン
滋賀県産近江鴨胸肉 オレンジコンフィとポルトソース
サーモンガカモレ

New

Appetizer Platter (3kinds)

前菜3種盛り 2人前

¥1,560

(¥1,716税込)

冷製砂肝コンフィ
低温調理仕込みのチキンハム ピーナッツバターソース
オイルサーディンポテトサラダ

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ェル

Beef Tongue w/lemon

低温調理仕込みのレア牛タン

¥1,000

(¥1,100税込)

旨味を閉じ込め、しっとりとした食感に仕上げた贅沢な逸品



前菜5種盛り2人前



New

Potato Salad

オイルサーディンポテトサラダ

¥780

(¥858税込)

燻製オイルサーディンとポテトサラダ。

New

Guacamole&Tortilla chips

ガカモレ&トルティーヤチップス

¥800

(¥880税込)

アボカドディップとトルティーヤチップス

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



生ハム盛り合わせ

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 Prosciutto

生ハム盛り合わせ

¥1,880

(¥2,068税込)

プロシュート、ラムの生ハム、イベリコチョリソーサラミの3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。

APPETIZER ようこそビアランドへ！ 先ずはビールと一緒に2〜3品



*Millefeuille Pizza
Margherita*

¥1,000

ミルフィーユピザ ~マルゲリータ~
トマトソース、チーズ、フレッシュバジル

(¥1,100税込)



Deep Fried Potatoes w/ herbs

¥850

自家製フライドポテト

(¥935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



New

Spicy Fried Chicken

¥1,200

スパイシーフライドチキン

(¥1,320税込)

オリジナルブレンドしたスパイスが癖になる辛さ



New

Spring Roll of Oyster

¥800

牡蠣と大葉の揚げ春巻き

(¥880税込)

ぷりぷりの牡蠣と大葉、チーズの揚げ春巻き



*Beef Cheek braised
in red wine*

¥2,580

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

(¥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がアクセント



*Simmerd Wagyu beef
& 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

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

Fried Noodles flavored with Beer

中華風鉄板焼きそば

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

¥1,150

(¥1,265 税込)



New

Roast pork & Fried egg

チャーシューエッグ

ジューシーな自家製チャーシューと、とろっと卵のハーモニー

¥1,380

(¥1,518 税込)



おすすめ

Assorted Sausages

厳選ソーセージとハム盛り合わせ

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

¥1,680

(¥1,848 税込)

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



Seasonal Pasta

季節のパスタ

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

¥1,480

(¥1,628 税込)

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)

オイルサーディンポテトサラダ
デーツとクリームチーズのダックワーズ
低温調理仕込みのレア牛タン
滋賀県産近江鴨胸肉 オレンジコンフィとポルトソース
サーモンアカモレ



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)

冷製砂肝コンフィ
低温調理仕込みのチキンハム ピーナッツバターソース
オイルサーディンポテトサラダ



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

白トリュフの香るナッツとクリスピーブレッツェル

¥800
(¥880税込)



Dried fruit

ドライフルーツ

ドライフルーツ盛り合わせ

¥680
(¥748税込)



New

Duck breast w/orange confits& Port Wine Sauce

滋賀県産近江鴨胸肉 オレンジコンフィとポルトソース

¥1,100
(¥1,210税込)

低温調理で仕上げた滋賀県近江鴨胸肉
オレンジコンフィとポートワインのソース



チーズプレート



トリュフナッツ



滋賀県産近江鴨胸肉 オレンジコンフィとポルトソース

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がアクセント



New

Spring Roll of Oyster

牡蠣と大葉の揚げ春巻き

¥800
(¥880税込)

ぷりぷりの牡蠣と大葉、
チーズの揚げ春巻き



牛ほほ肉の赤ワイン煮込み



牡蠣と大葉の揚げ春巻き

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 ¥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

AMARETTO OOLONG ¥700

シロッコ アマレットウロン

(¥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 ¥650

ティーポンド

(¥715税込)

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 ¥650

スティーブンスミス

(¥715税込)

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。

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

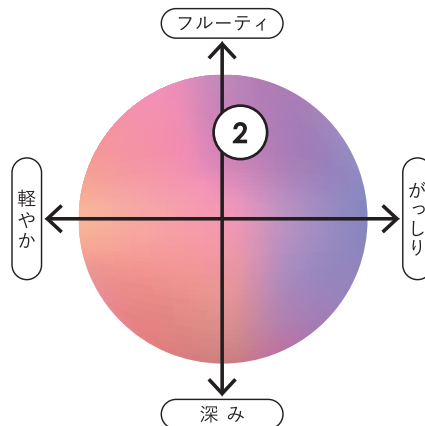
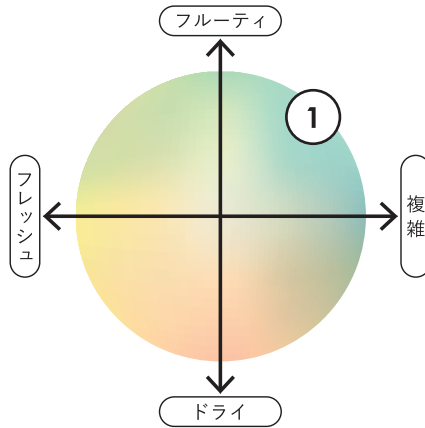
¥800

(¥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



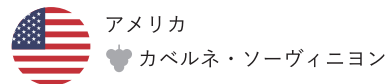
Glass/90ml ¥ **900** (¥990 税込)

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



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



パフェバー

Parfait BAR パフェバー



INSTAGRAM