

Menu

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)



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。

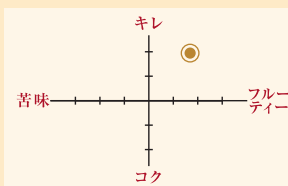
1842年に誕生したピルスナービールの原点に立ち返り、原料、製法、そして温度管理にも徹底して
こだわり抜いた無ろ過生ビールの EBISU Draftをはじめ、4種類を取り揃えました。

店内
醸造



EBISU Draft エビス ドラフト [ALC:5.2% IBU:20]

爽やかでフルーティーなすっきりとした飲み口。ラガーのようなキレに、ほのかな果実感とモルトの甘み。「とりあえず一杯」から最後までずっと付き合いたくなる軽やかさ。



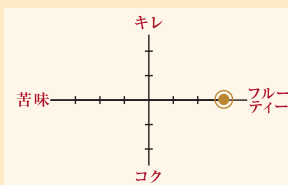
300ml・・・ **¥1,000** (¥1,100 税込)

473ml
USハイネット・・・ **¥1,500** (¥1,650 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・・・ **¥1,000** (¥1,100 税込)

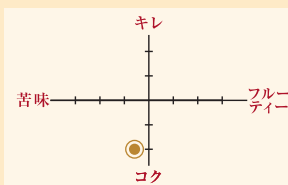
473ml
USハイネット・・・ **¥1,500** (¥1,650 税込)

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)

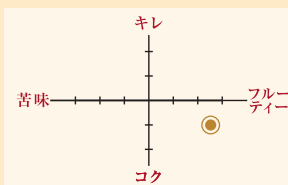
473ml
USハイネット・・・ **¥1,500** (¥1,650 税込)

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
USハイネット・・・ **¥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 × 5 種)・・・ **¥2,000** (¥2,200 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。

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 1人前

¥1,480

(¥1,628 税込)

ビアランド自慢の前菜を盛り合わせ
※詳細はスタッフまでお尋ねください

New

Appetizer Platter (3kinds)

前菜3種盛り 1人前

¥1,000

(¥1,100 税込)

ビアランド自慢の前菜を盛り合わせ
※詳細はスタッフまでお尋ねください

Cheese Platter

チーズ盛り合わせ

¥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



前菜5種盛り2人前
※写真はイメージです



New

Potato Salad

青りんごとくるみのポテトサラダ

¥800

(¥880 税込)

爽やかで香ばしい、深みのある味わい



Guacamole&Tortilla chips

グアカモレ&トルティーヤチップス

¥1,000

(¥1,100 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

¥1,380

(¥1,518 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

Assorted Prosciutto

生ハム盛り合わせ

¥1,880

(¥2,068 税込)

厳選された生ハムやチョリソーの盛り合わせ

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

Deep Fried Potatoes w/ herbs ¥1,000

ハーブ香る (¥1,100 税込)
オリジナルフライドポテト

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

おすすめ



Truffle Nuts

¥800

トリュフナッツ
白トリュフの香るナッツとクリスピープレッツェル

(¥880 税込)



New

Olive & Le Peschiole

¥800

ペスキオーレとオリーブ

(¥880 税込)

イタリア人のお酒のお供【小桃の酢漬け】と
オリーブの盛り合わせ



Dried fruit

¥680

ドライフルーツ
ドライフルーツ盛り合わせ

(¥748 税込)



New

Spring Roll of Asparagus and Shrimp

¥1,000/1本

桜エビとアスパラの揚げ春巻き

(¥1,100 税込)

たっぷりの桜えびとアスパラを巻いた春巻き
仕上げにすりおろしチーズ

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

¥1,200
(¥1,320 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

¥1,250
(¥1,375 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

¥1,250
(¥1,375 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
カラスミ

¥1,480
(¥1,628 税込)

カラスミの深い味わいに魅了されるピザ

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

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

¥1,000

(¥1,100 税込)

当店自慢のビアチキンを一口サイズに。

ザクザク食感が
癖になる一品。



Beef Cheek braised in red wine

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

¥2,680

(¥2,948 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

Mala Chicken

ザクザクチキン

¥1,350

(¥1,485 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



Assorted Sausages

厳選ソーセージとハム盛り合わせ

¥1,780

(¥1,958 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



Seasonal Pasta

季節のパスタ

¥1,480

(¥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

おすすめ

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 1人前

¥1,480

(¥,628 税込)

ビランド自慢の前菜を盛り合わせ
※詳細はスタッフまでお尋ねください



New

Appetizer Platter (3kinds)

前菜3種盛り 1人前

¥1,000

(¥1,100 税込)

ビランド自慢の前菜を盛り合わせ
※詳細はスタッフまでお尋ねください



Cheese Platter

チーズ盛り合わせ

¥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)

ドライフルーツ盛り合わせ



前菜5種盛り2人前
※写真はイメージです



チーズ盛り合わせ



トリュフナッツ



ドライフルーツ



Beef Cheek braised in red wine

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

¥2,680

(¥2,948 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 Asparagus and Shrimp

桜エビとアスパラの揚げ春巻き

¥1,000/1本

(¥1,100 税込)

たっぷりの桜えびとアスパラを巻いた春巻き
仕上げにすりおろしチーズ



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

スティーブンスミス

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

¥500

(¥550 税込)

Ginger Ale

ジンジャーエール

¥500

(¥550 税込)

Pineapple Juice

パイナップルジュース

¥500

(¥550 税込)

Iced Coffee

アイスコーヒー

¥500

(¥550 税込)

Grapefruit Juice

グレープフルーツジュース

¥500

(¥550 税込)

Oolong Tea

ウーロン茶

¥500

(¥550 税込)

Coke

コーラ

¥500

(¥550 税込)

Non-Alcoholic Beer

常陸野ネスト ノン・エール

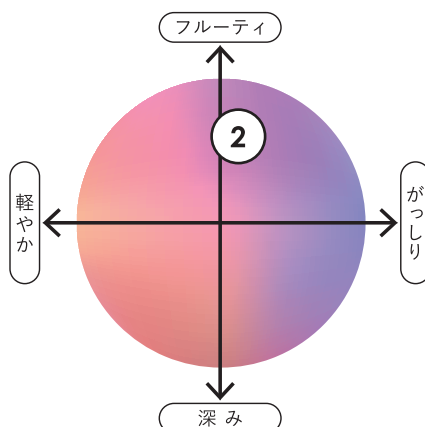
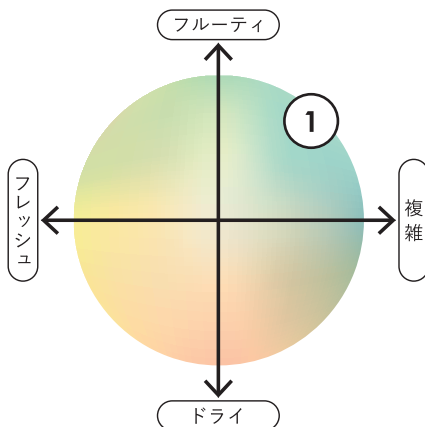
¥800

(¥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