

CRAFT BEER LIST

<HARD CIDER / ハードサイダー>

1.Hallelujah Hopricot (Reverend Nat's Hard Cider, USA) 300yen (150ml)

ABV 6.5%

リンゴの果汁をビールと同じ手法で醸造したハードサイダー（またの名をシードル）。リンゴジュースにアプリコットやピーチジュースを加え、セゾン酵母（ヨーロッパ由来）で発酵させているため、まるでシャンパンのような爽やかで上品な味わいを感じることができます。さらにコリアンダーやスターアニスなどベルギースタイルのビールをイメージした副原料が用いられているため、非常にスパイシーでエキゾチックな味わいを楽しむことができます。そのアロマはまるで青りんごやラフランスのような上品さ。甘みや苦味は極力抑えられているため、料理の引き立て役にはぴったりの一本。ビールが苦手な女性にぜひ飲んでもらいたいです。

<BELGIAN WHITE / ベルジャンホワイト>

2.Crew Republic X4.0 (Crew Republic, Germany) 200yen (150ml)

ABV 4.4% IBU 16

コリアンダーやオレンジピールなどを使ったヒューガルデンホワイトのような、爽やかかつスパイシーを使ったベルギースタイルのホワイトビールです。しかし1500年の歴史を誇るビール純粋令を重視するドイツでは、コリアンダーなどの副原料をビール造りに用いることはできません。そこで副原料を一切使わず、ホップの組合せのみで“ベルジャン”を表現した非常に挑戦的なビールです。女性の方、ビールが苦手な方にぜひ飲んでいただきたい一本です。

<SAISON / セゾン>

3.BIERE DE GARDE (Commons Brewery, USA) 300yen (150ml)

ABV 7.2% IBU 19

ビエールドギャルドとはフランス語で「貯蔵されたビール」を意味します。フランス北部のファームハウスエール（自家醸造ビール）にインスパイアされて造られたビールです。夏の農作業時に飲むビールとして冬に仕込み、多くの場合は地下室で貯蔵、熟成させて作られていました。花の蜜のようなアロマがとても印象的で、麦の甘みや香ばしさを思う存分感じられます。味わいも非常に濃厚で、熟成された深い味わいを楽しむことができます。ホップの苦味に疲れてしまったときは、このビールを飲んでモルトの旨さを思う存分味わってみてもいいかもしれません。

<BROWN ALE / ブラウンエール>

4.Nut Brown Ale (Laurelwood Brewing, USA) 200yen (150ml)

ABV 6.4% IBU 25

ボトルにラベリングされたリスの絵がとってもチャーミングなブラウンエールです。地元のオレゴン州のヘーゼルナッツをたっぷり使用しているため、ナッティーな香ばしいアロマが口の中に広がります。

ホップをそこまで効かせていないので苦味は控えめで、モルトの甘さがナッツの香ばしさと相まってとても上品な味わいを感じさせてくれます。コーヒーや紅茶の感覚で、チョコレートやクッキーなどと合わせて召し上がってみるのもいいかもしれません。

ビール×スイーツの新しい体験をぜひ味わってみてください。

<STOUT / スタウト>

5.Milk Stout (Lefthand Brewing, USA) 500yen (※330ml、専用グラスでのご提供)

ABV 6.0% IBU 25

「普通のビールは造らない」をモットーにしているレフトハンドの渾身の一本。口にした瞬間、これまでの黒ビールの概念が覆されること間違いなしです。

通常ビールには炭酸ガスが充填されるのですが、なんとこのMilk Stoutには窒素ガスが充填されています。窒素はビールの泡を極め細やかにする作用があるため、その口当たりはクリーミー&シルキーでとってもまろやか。黒ビールはクセがあって、苦くて苦手という方でもスイスイ飲めてしまいます。その味を例えるならチロルチョコミルク味を、上品なビールにしたような感じ。さらにこのビールは見た目にも楽しい。ビールをグラスに注いだ瞬間泡が上から下へ滝のように流れていきます。専用グラス&コースターでご提供いたしますので、注ぎのパフォーマンスも含めお楽しみ下さい。

<IPA / インディアンペールエール>

6.志賀高原ハーベストブリューIPA (志賀高原ビール, 日本) 200yen (150ml)

AVB 6.0% IBU 58

日本のホップの魔術師の異名を持つ志賀高原ビール。その看板商品である志賀高原IPAのハーベストブリューver。ハーベストブリューとはその年収穫した生のホップを、収穫したその日にたっぷり使って仕込まれるシーズナルビールです。(ホップは非常に劣化が早い植物のため、通常は乾燥してペレット状にして使います。)

生ホップのみずみずしさと体に沁みいるような優しい苦味がたまりません。

発売後すぐに完売してしまった限定のIPAです。

7.Aurora Hoppyalis (Karl Strauss Brewing, USA) 200yen (150ml)

ABV 7.0% IBU 60

「オーロラのようにホップアロマが輝く」

そんなアメリカンホップのアロマが全面に押し出されたサンディエゴスタイルのIPA。特にモザイクやアマリロホップ由来のジューシー&トロピカルなアロマは、まるで南国のフルーツジュースをのんでいるかのよう。

マンゴーやパッションフルーツの弾けるようなみずみずしさを、このビールを通じて体感して欲しいです！IPAの聖地サンディエゴで発売と同時に売り切れ続出となったこのAurora Hoppyalisを、ぜひ味わってみてください。

8.Double Jack IPA (Firestonewalker Brewing, USA) 200yen (150ml)

AVB 9.5% IBU 85

ビールの発酵にはステンレスの樽を使うのが主流ですが、なんとFIRE STONEでは木樽を使って発酵を行っています。ワインの製法を取り入れながら造られたこのIPAは、苦味にトゲがなく、非常にクリーンでマイルドです。

口に含むとマンゴーや桃のような上品な味わいから、熟成したブドウのような芳醇な甘みへと変化していきます。

9.5%のハイアルコールを感じさせない、何杯でも飲めてしまう非常に危険なビールです笑。

<BARREL AGE / 樽熟成ビール>

9.Abandon brew (Gilgamesh Brewing, USA) 400yen (150ml)

ABV 10.5%

ボトルキャップを蠟で封じた見た目にもオシャレなビールです。オレゴンで採れた克蘭ベリーと共にWillamette valley vineyardsのピノノワールポート樽で2年間熟成させているため、マイルドな甘さとドライなフィニッシュを感じられます。ドライフルーツ、ヴァニラ、フレンチオークのフレーバーなど、複雑なアロマが楽しめるのもこのビールの特徴です。2年間の熟成に加え、袴田家の冷蔵庫で約3ヶ月間熟成させたスペシャルなビールです！

10.Pumpkin Smash 2014(Cascade Brewing, USA) 500yen (100ml)

ABV 11.1%%

今回のビール中で最も高いビール。なんと一本5000円。その理由は熟成方法にあります。

ベルジャンクウッドというハイアルコール&濃厚なビールに、大量のパンプキンとスパイスを加え、バーボン樽とブランデー樽でなんと22ヶ月熟成させます。熟成後の2種類のビールをブレンドさせ出来上がったビールは、複雑で濃厚な味わいを感じることができます。何とも手間暇がかかったビールです。日本の飲食店ではほとんど取り扱いがない、非常に貴重なビールです。

パンプキンビールでハロウィン気分を味わっちゃいましょう！HAPPY HALLOWEEEEEEEEEN！！