

Belgian Beer

小瓶250/330/375ml



黒欧和

1450円

「日本人醸造家 今井礼欧氏が焼鳥に合うベルギービールを造った」

ブラックチェリーやプラムのようなフレーバー、甘み、酸味、苦味のバランスがは絶妙に美味

今井氏とホップデュベルの欧和の会も開催。魅力あふれる癒しの奇才醸造家。

おすすめ/焼鳥オールマッチ、よだれ鶏、焼きのり、煮込み

330ml/alc 8.0%



ルートボック

1260円

「自立できないユニークなグラス&幸せの山羊」

麦のロースト感を存分に楽しめる

ドラマ「家族ノカタチ」にグラスが出てきたことでも有名。

おすすめ/レバー、ちょうちん、ねぎ間、ささみの風干し

330ml/alc 7.5%



シメイブルー

1280円

「濃厚ボディの贅沢なビール」

何にでも合う。飲んだことのない人に勧めて喜ばれたこと数知れず。

カラメルのような香ばしさ豊潤な深みは絶大なる人気。スクールモン修道院で醸造されるトラピストビール。

おすすめ/ちょうちん、ささみの風干し、煮込み、しいたけ

alc 9.0%



オルヴァル

1500円

「オルヴァル修道院が造るたった1種類のトラピストビール」

ラベル絵は、昔マチルドの泉にイタリア伯爵夫人が結婚指輪を落とし鱒がくわえ上がってきたという伝説から。

おすすめ/手羽先、もも肉の味噌漬け焼き、ねぎ間、鴨葱、焼きのり

330ml/alc 6.2%



カンティヨン グーズ

1890円

「最初の1杯目に飲んでほしいランビックビール。」

ビアジャーナリストN氏、推奨の焼き鳥によく合うランビックビール。スタッフみんな感動した1本です！

ぜひシェアして飲んでみてください！ビールの概念変わります。

おすすめ/よだれ鶏、季節のポテトサラダわさび焼き、チーズ、香のもの、はらみ

375ml/alc 5.0 %



キュベ ジェンノーム (メガネキュベ)

1540円

「幻のメガネおじさん」

ワイン樽で熟成された酸味もありつつ、しっかりした味わい、そして幻のメガネおじさん。

おすすめ/焼鳥オールマッチ、チーズの盛合せ

330ml/alc 6.5%