

BEER STYLE

ライトビール

爽快なのと越し、キレのあるすっきりとした味わい



ボヘミアンピルスナー

ピルスナービールの原点。
ホップ感、モルト感がしっかりとある
＜ペアリング＞塩焼き、しゃぶしゃぶ、サラダ、唐揚げ



ジャーマンピルスナー

すっきりしていて飲みやすい。ホップ
感はある。日本のビールの原点
＜ペアリング＞塩焼き、しゃぶしゃぶ、サラダ、唐揚げ



ミュンヘナー ヘレス

ヘレス（明るい色）
ホップ香や苦味が穏やか
＜ペアリング＞アイスヴァイン、ウインナー、唐揚げ



ケルシュ

エールとラガーの中間的なビール
フルーティーな香りと心地よい苦み
＜ペアリング＞塩焼き、しゃぶしゃぶ、サラダ、唐揚げ

BEER STYLE

アンバービール

柔らかく甘いニュアンスを感じるアロマ



アメリカンペールエール

クラフトビールが注目されるきっかけ
伝統的なペールエール

<ペアリング> 煮物、ローストポーク、魚介、ポワレ、
グラタン、シチュー



ドッペルボック

重厚なモルトの風味がある、
ハリアルコールビール

<ペアリング> ローストビーフ、魚照り焼き

IPA

ホップの香りや苦味が強い



ニューイングランドIPA

IPAの中では苦味が比較的弱い
フルーティーなホップ

<ペアリング> 天ぷら、照り焼きバーガー、豚角煮、バー
ニャカウダ、鍋物

エール / ラガーとは

エール：上面発酵酵母を使用し、20℃前後で発酵4日間程度

酵母由来のフルーティーな香り成分

ラガー：下面発酵酵母を使用し、低温に抑えて発酵7日間程度

原料由来の風味が主体で、シンプルな風味、ガス圧高め、後味すっきり

BEER STYLE

ダーク（カラー）ビール

ブラックの色調、強いロースト香を持つものなど



ドライスタウト

エール版の黒ビール
余韻がやや残る

<ペアリング> 味噌漬、コンフィ、うなぎ、ビーフシチュー、麻婆豆腐



シュバルツビア

ラガー版の黒ビール
余韻が少ない

<ペアリング> 味噌漬、コンフィ、うなぎ、ビーフシチュー、麻婆豆腐

ウィート（小麦）ビール

小麦を使用、白濁、まろやかでホップ感や苦味は弱い



ベルジャンホワイト

オレンジビール、コリアンダーを使用
フルーティーの軽やかな香り

<ペアリング> 野菜の煮びたし、サラダ、魚介のテリーヌ、貝の酒蒸し



ヘーフェヴァイツェン

バナナやクローブのような香り

<ペアリング> 野菜の煮びたし、サラダ、魚介のテリーヌ、貝の酒蒸し