----- Page 6,7 -----

# （2）ビアスタイルについて

## Craft Beer Market’s Beer Menu

Glass : ￥480　Pint : ￥780

※ Craft Beer Market は上記の2価格で統一する。例外は認められない。

### KANPAI! STANDARD BEER（グラス：中生タンブラー パイント：UK568ml）

日本人が日常的に飲んでるいわゆる”ビール”

### LAGER BEER / PILSNER （グラス：250ml パイント：US473ml）

ラガー酵母(下面発酵酵母)を使用し、低温(10(cid:155)C前後)で長時間かけて発酵させるスタイル。

喉越しが爽やかですっきりとした味わいが特徴。「ピルスナー」「メルツェン」「へレス」などが代表的なラガービールとして挙げられる。

### ALE BEER （グラス：250ml パイント：US473ml）

エール酵母(上面発酵酵母)を使用し、常温(20(cid:155)C前後)゙短期間で発酵させるスタイル。すっきりとした喉越しのラガーに対し、こちらは酵母由来のフルーティな香りやモルトの甘味、ホップの香りをじっくりと味わうビール。 発祥した国や、使われるホップや色の度合いによって様々なスタイルに細分化される。

代表的なエールのスタイル 「アメリカン・ペールエール」「イングリッシュ・ペールエール」「アンバーエール」「レッドエール」「ブラウンエール」「ケルシュ」「アルト」など

### WHITE BEER / WEIZEN （グラス：250ml パイント：US473ml）

小麦を使用したエール酵母(上面発酵酵母)のビール。 色が白く濁ることから白ビールと言われることもある。 柔らかく、フルーティで苦味も少なめな味わいが特徴。 ドイツ発祥の「ヴァイツェン」や、べルギーの「べルジャンホワイト」 が代表的。

### FRUIT/HERB BEER （グラス：250ml パイント：US473ml）

フルーツを使ったビールや、ハーブなどのスパイスを使用したビール。 比較的甘めで苦味が少ないものが多いが、甘味は控えめで香りや酸味の効いたスタイルのものもある。

### BLACK BEER （グラス：250ml パイント：US473ml）

色の黒いビールで、一般的に「黒ビール」と呼ばれるもの。 焙煎麦芽を使用しているのが特徴。「シュバルツ」「ボック」「ラオホ」はラガー、 「スタウト」「ポーター」などはエールに分類される。

### IPA – INDIA PALE ALE （グラス：250ml パイント：US473ml）

通常より数倍ホップを使用し,苦味と香りを際立たせたエールビール。 使用されるホップによって苦味と香りの強さは異なる。 アルコール度数は6%~9%であるものが多いが、あえてアルコール度数を低めにした「セッションIPA」などもある。 また、色の黒い「ブラックIPA」や小麦を使用した「ホワイトIPA」など様々な味わいの IPAが存在する。

### REAL ALE （グラス：250ml パイント：US473ml）

炭酸ガスがほとんど含まれていないイギリス本場の伝統的なスタイル。

温度は8°C前後で炭酸ガスをかけない、(cid:7966)み上げ式の「ハンドポンプ」とよばれる サーバーで提供される。 炭酸ガスがほとんど含まれず、温度も通常より高めなので、モルトの甘味や香りを じっくりと味わうスタイル。

### SPECIAL BEER （Wine Glass：100ml/¥480 , 200ml/¥780 ）

長期熟成でアルコール度数がハイアルコールのビール。「バーレーワイン」や「ウィートワイン」または、その他のストロングエールがあたる。