

Shared Brewery Menu

持ち帰りクラフトビールメニュー



容器持ち込みで
0.95L (32oz) = ¥ 2Pint
1.9L (64oz) = ¥ 4Pint



500ml 容器販売 (single use)
ペットボトル = ¥ 100
缶 (クラウラー) = ¥ 150



SHARED BREWERY

1. Hybrid Saison

Beer Style: Saison, ABV6%, IBU18, SRM4
Hops: Amarillo, Cascade

¥900=1Pint, ¥500=1/2Pint

セゾンとバイツェン酵母ブレンドしたセゾンスタイル。クローブ香、スパイシー感を感じる。柑橘系アロマホップをドライホップし爽やかな飲み口。



SHARED BREWERY

2. DDH Hazy Tropics IPA

Beer Style: American IPA, ABV6%, IBU60, SRM4
Hops: Sabro, Citra, Mosaic, Cryo Cascade

¥1000=1Pint, ¥600=1/2Pint

大量の柑橘系アロマホップを2回ドライホップ (DDH) した Hazy なトロピカル・ジューシーな IPA。今回のバージョンは、新ホップをブレンド！



SHARED BREWERY

3. Pub Ale

Beer Style: English Bitter, ABV4%, IBU28, SRM5
Hops: Fuggle

¥800=1Pint, ¥500=1/2Pint

※お待ちいただいている間のクイックポイントで提供

ナイトロ (窒素ガス) でクリーミーな口あたり。モルトの香ばしさ、アルコール度数は控えめでゴクゴクいける。

Guest Beer

4. Melvin IPA(Melvin Brewing)

Beer Style: American IPA, ABV7.5%, IBU80

¥1100=1Pint, ¥600=1/2Pint