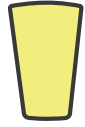


Shared Brewery Menu

1 Pint



(480ml)

1/2 Pint



(260ml)

飲み比べセット 4種 ¥1,400

Beer Tasting Flight 5oz×4



(150ml×4)



メニューをダウンロード



1. EG HOUSE

Beer Style: : Nitro Special Bitter

ABV4.5%, IBU30, Hops:Uk Kent

1Pint: ¥ 900, 1/2:¥500 [Draft Only](#)

今回はイングリッシュスタイルに挑戦！
3種類のモルトと沖縄産サトウキビを使い
窒素(ナイトロ)で注ぎます。本場の味わい
オリジナルパブエールを是非ポイントで！

2. Tropical Escape

Beer Style: : West Coast IPA, ABV6% IBU60

Hops: Cryo Sabro, Citra, Mosaic, Idaho7

1Pint: ¥ 1000, 1/2:¥600, Crowler(350ml):¥750

ゴールドカラー、トロピカル・シトラスホップを
ダブルドライホップしたシェアードブルワリー定番IPA

3. White Magic

Beer Style: : Hazy Pale Ale, ABV5%, IBU22

Hops: Cryo Idaho7, Cryo Citra, Cryo Pop

1Pint: ¥ 1,000, 1/2:¥600, Crowler(350ml):¥700

小雪が舞う冬の空にホップで魔法をかけました。
マッシュホッピング、ケトルホッピング、ドライホッピング
の3段階の製法で驚くほどホップジューシーに。

4. Juicy Tropics

Beer Style: : English IPA, ABV7%, IBU60

Hops: Cryo POP, Citra, Sabro, Mosaic

1Pint: ¥ 1100, 1/2:¥600, Crowler(350ml):¥750

トロピカル&ジューシーなイングリッシュIPA
オーツ麦を加えたことによるシルキーな口当たり。

5. Speed Star IPA

Beer Style: : Juicy IPA, ABV6%, IBU60

Hops: Cryo Citra, Idaho7, Simcoe

1Pint: ¥ 1,000, 1/2:¥600, Crowler(350ml):¥750

超ジューシーIPA！

Kveik yeast (ファームハウス酵母) と最新のドライホップ
テクニックの組み合わせで、さまざまなアロマ、
フレーバーがあなたを襲う!!

6. Hop In Black

Beer Style: : Black IPA, ABV7% IBU60 Hops: Sabro, Citra

1Pint: ¥ 1000, 1/2:¥600, Crowler(350ml):¥750

Black IPA!!

ブラックモルトとアロマホップの融合。
めずらしいので、まずは試してみてくださいね♪

7. Coast Dwellers / Nordic Coast IPA

Beer Style: : kveik IPA, ABV7% IBU60

Hops: Citra, Mosaic, Sabro

1Pint: ¥ 1000, 1/2:¥600

ホップフォワードな「West Coastスタイル」を様々な国の
酵母で試す船の旅が始まった。最初の寄港先はノルウェー。
ノルウェーのファームハウス酵母で醸造したNordic Coast IPA。