

# Bayerisches Beer Fair

## バイエルンビールフェア

バイエルンの醸造所4か所より選りすぐりのビールを8種類ご用意しました。  
期間限定数量限定のビールをどうぞお楽しみください！

価格は税抜き表示です

### シュナイダーヴァイセ醸造所

バイエルン州で初めて民間のヴァイツェンビール醸造を王室から認められた醸造所。  
地元の契約農家が栽培した原料をベースに造り出されたヴァイツェンビールの極みがここに 있습니다。

#### ★クリスタル

Kristall

¥1,080

<500ml/5,3%>

酵母をろ過する事で  
明るい黄金色に輝き  
クリアな飲み口が  
特徴で  
爽やかな発泡性と  
ヴァイツェンビール  
特有の  
フルーティーな  
風味から  
「白ビールの  
シャンパン」と  
称されています。



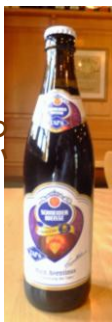
#### ★アヴェンティヌス

Aventinus

¥1,080

<500ml/8,2%>

クリーミーで  
繊細な泡と  
濃いルビー色の  
外観に  
ドライフルーツの  
強い風味と程良い  
発泡性が  
フルボディ感を  
持ちながら  
スッキリとした  
仕上がり  
となっております。



★ワールドピアカップ  
金賞受賞ビール

#### ★ホッペンヴァイセ

Hopfenweisse

¥1,080

<500ml/8,2%>

◆冬限定

「ホップの花火」  
と表現されるほど、  
華やかなホップの  
芳香と高めの  
アルコール度数が  
特徴で、従来の  
小麦ビールの枠に  
捉われないテイスト  
はアメリカの  
ブルックリン社と  
コラボレーションに  
よって生み出され  
ました。



### ヘラー醸造所

ラオホビール発祥の地、パンベルクで  
1678年より醸造スモーキーな風味が  
やみつきになる魅力的なビールです。

#### ★シュレンケラ ヴァイツェン

Schlenkerla Weizen

¥1,080

<500ml/5,2%>

燻製した大麦と  
燻製していない小麦を  
使用することで  
ヴァイツェンの  
爽やかな発泡性と  
燻製の香りが絶妙な  
バランスで味わえる。  
ラオホヴァイツェン  
というスタイルに  
仕上げた稀有な逸品です



### リーゲレ醸造所

1386年に創設されたバイエルン州アウグスブルクの醸造所  
630年以上の歴史を持ち良質な地下水と伝統的な製法で  
醸造されたビールです

#### ★ヘフェヴァイセ

Hefe Weisse

¥1,080

<500ml/5%>

爽やかな風味と  
フルーティーな  
香りが特徴で、  
ヴァイツェン  
特有の  
クセが少なく  
スッキリと  
飲みやすい。  
ヴァイツェン  
を飲み慣れてい  
ない方にも



#### ★デュンケル

Dunkel

¥1,080

<500ml/4,9%>

透き通った  
褐色の色合い。  
高くない  
アルコール度数で  
非常にさっぱりと  
飲みやすいのが  
特徴ですが、  
しっかりとした  
焙煎香を  
お楽しみ頂けます。



### トゥーハー醸造所

1672年ニュルンベルクにて設立。ビール純粋令を順守し、  
地元の清水を使用しているため透明感ある飲み口が特徴です。

#### ★トゥーハーヴァイツェン

Tucher Weizen

¥830

<330ml/5,2%>

爽やかなレモン  
のような味に  
加えバナナ、  
キウイのような  
フルボディ感  
がある。  
トゥーハー社  
伝統の技術が  
詰まった逸品



#### ★トゥーハーデュンケル

Tucher Dunkel

¥1,080

<500ml/5%>

繊細なロースト  
アロマと  
心地よい苦味。  
このテイストは  
この地方の  
典型的なもので、  
特にトゥーハー社  
独自のモルトの  
混合によって  
生み出している。  
この力強い風味と  
香りをビール好きに



# Bayerischen Kneipe Und Imbiss

～バイエルン地方の屋台小皿料理フェア～

新しいドイツビールに合わせた遊び心満載の屋台小皿料理をご用意しました。  
バンベルク地方から届いた伝統のスパイスを取り入れた料理をご賞味くださいませ。

価格は税抜き表示です

A サフラン風味のお米のガレット  
と牛バラ肉のスパイスソテー  
ライスバーガーをイメージして  
¥700

牛バラとガレットにバンベルクの香  
りを Imbiss らしい一品です。



B ドイツのラビオリ「マウルン  
タツシュレ」とザワークラウトのスー  
プ  
アイントプフ仕立て  
¥700

もちもちとした食感のラビオリと甘  
酸っぱいザワークラウトのスープに



C ドイツ屋台のお好み焼き風  
やわらかく煮込んだ砂肝と  
じゃがいもの「プツファー」  
¥600

バンベルクのスパイスをふんだんに  
入れた特製ソースでマヨネーズに  
も一工夫しております。



D 豚ひき肉とオニオンローストの  
サワークリームオーヴン焼き  
バンベルク地方風  
¥600

ラオホビアが全体に香るバンベル  
ク料理。バンベルクのKneipelに  
はかせません



E バンベルクBBQスパイス  
風味の若鶏もも肉のフリット  
薬味風味  
¥600

BBQソースと薬味をまとわせた衣  
で。みなさんで隠し味の薬味を  
当ててください



F 海老香るスープパスタ仕立て  
燻製ビール「シュレンケルラ」で  
漬けた蒸し豚添えて  
¥600

豚肉とコンソメとオマール海老でスープを  
取りました。あっさりとしたスープに広が  
る旨みをご賞味くださいませ。

