

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ありま

<p>★クリスタル Kristall</p> <p>¥1,080 <500ml/5.3%></p> <p>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 フルーティな 風味から 「白ビールの シャンパン」と 称されています。</p> 	<p>★アヴェンティヌス Aventinus</p> <p>¥1,080 <500ml/8.2%></p> <p>クリーミーで 繊細な泡と 濃い琥珀色の 外觀に ドライフルーツの 強い風味と理しい 発泡性が フルボディ感を 持ちながら スッキリとした 仕上がりにな っております。 ★ワールドピアカップ 金賞受賞ビール</p> 	<p>★ホップンヴァイセ Hopfenweisse</p> <p>¥1,080 <500ml/8.2%></p> <p>※全醸造 「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 揺れないテイスト はアメリカの フルクリン社と コラボレーションに よって生み出され ました。</p> 	<p>★シュレンケラ ヴァイツェン Schlenkerla Weizen</p> <p>¥1,080 <500ml/5.2%></p> <p>醸製した大麦と 醸製しない小麦を 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 仕上げた特種な逸品です</p> 
--	---	---	--

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

<p>★ヘフェヴァイセ Hefe Weisse</p> <p>¥1,080 <500ml/5%></p> <p>爽やかな風味と フルーティな 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</p> 	<p>★デュンケル Dunkel</p> <p>¥1,080 <500ml/4.9%></p> <p>選りすぐった 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。</p> 	<p>★トゥーハーヴァイツェン Tucher Weizen</p> <p>¥830 <330ml/5.2%></p> <p>爽やかなレモン のような味わいに 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</p> 	<p>★トゥーハーデュンケル Tucher Dunkel</p> <p>¥1,080 <500ml/5%></p> <p>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 爽やかなビール好きに</p> 
---	---	---	--

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

<p>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</p> <p>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。</p> 	<p>B ドイツのラビオリ「マウルン タツシェン」とザワークラウトの スープ アインツプ仕立て ¥700</p> <p>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</p> 	<p>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</p> <p>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。</p> 
<p>D 豚ひき肉とオニオンローストの ザワークリームオーヴン焼き バンベルク地方風 ¥600</p> <p>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</p> 	<p>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</p> <p>BBQソースと薬味をまとわせた衣 で、みなさんと隠し味の薬味を 当ててください</p> 	<p>F 海老香るスープパスタ仕立て 燻製ビール「シュレンケラ」で 漬けた煮し豚添えて ¥600</p> <p>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。</p> 