

浩養園 クラフトビール マリージュフェア

Craft Beer Marriage Fair

歴史ある浩養園の
クラフトビールを嗜む

浩養園 ゴールデンエール GOLDEN ALE



「エール」は「上面発酵タイプ」のビールのことをいいます。イギリスの伝統的なビールで、フルーティーな香りと爽やかな飲み心地が特徴です。今回は香りをホップであるネルソン・ソーヴィンを使用し、白ワインのような香りをアクセントとしたビールに仕上げました。

注文する

970

円(税込)

浩養園 ヴァイツェン WEIZEN



小麦麦芽を50%以上使用し、上面発酵酵母で醸造されたビールです。酵母が醸したヴァルーンな香り、ろ過を抑えて白濁したタイプに仕上げました。小麦麦芽の風味や爽やかな口当たりが感じられるビールです。

※小麦麦芽を使用しております。

注文する

970

円(税込)

浩養園 インディア・ペールラガー INDIA PALE LAGER



華やかなホップの香りと苦味が特徴のインディア・ペールエールタイプをラガー（下面発酵）タイプにして飲みやすさを追求しました。柑橘系のフルーティーな香りを思わせるカスタードホップを一部使用し、清涼な苦みで爽やかな味わいが感じられるビールです。

注文する

970

円(税込)

お酒 このページの商品はアルコールが含まれています。

Pairing Beer
浩養園ゴールデンエール



注文する

タイラギ貝のカルパッチョ
舞茸の香味バジルソース

肉厚で甘みのあるタイラギ貝に、舞茸のコクとバジルの香りを合わせたカルパッチョ。その豊かな香りがゴールデンエールの爽やかな苦味とよく合い、バランスよく楽しみいただけます。

880円(税込)

Pairing Beer
浩養園ヴァイツェン



注文する

ヴァイツェンと楽しむ
チーズ&バナナフリット

カマンベールとバナナを、ヴァイツェン入りの衣でサクッとフリットに。仕上げの塩キャラメルがコクと塩気を重ねて、ひと口でビールが欲しくなる味に。

790円(税込)

Pairing Beer
浩養園インディア・ペールラガー



注文する

タンンドリーチキン
やみつき追いスパイス&レモン添え

IPLの爽やかな苦みとスパイスの旨味でビールを流し込めるような一品になるように仕立てました。さらにレモンを絞って後味がすっきりするように味変も出来るように添えてます。

930円(税込)

※写真はイメージです。【アレルギーは大丈夫ですか?】※特定の食べ物にアレルギーがある方は、お気軽に係の者にお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質がないかお調べいたします。