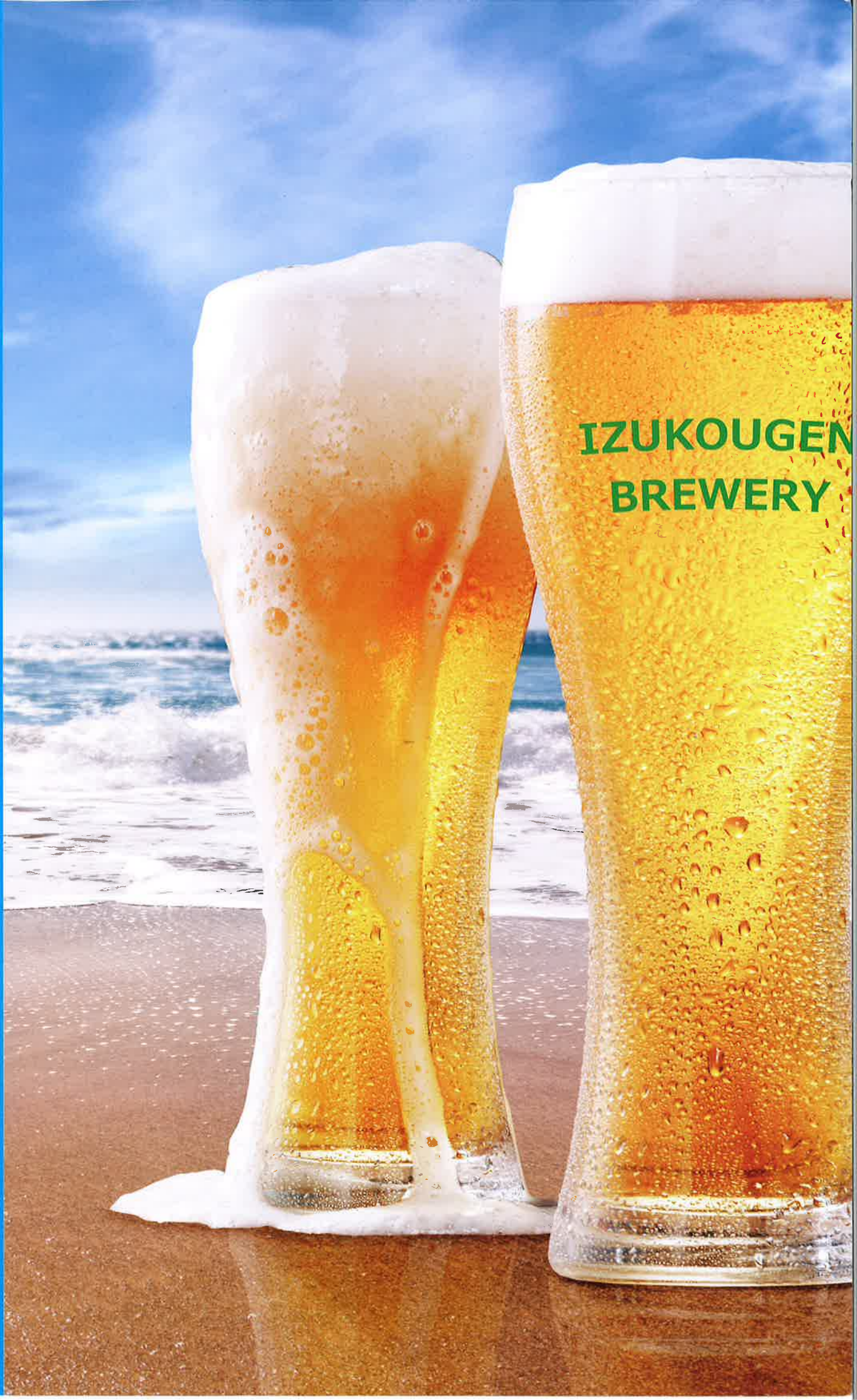


お飲み物メニュー

Drink Menu



PREMIUM CRAFT BEER HOUSE IZUKOUGEN BREWERY

FRESH AND COLD BEER ALWAYS ON TAP



原料には大麦モルトを100%使用。熱処理をせず、濾過しないため、お客様がお飲みになるグラスやボトルには生きた酵母が何千何万とそのまま入っています。これは、醸造開始からお客様の喉を通過するまでわずか3~4週間という製造直売、こまわりのきく伊豆高原ビールだからできることです。

爽やかで、飲みやすく、自然派、そしてオリジナリティーがあるビール。

THAT IS IZUKOUGEN BEER!!

Color	Name	Taste	Alc.	Light or Bitter	Small 220cc	Midium 450cc
!	一番人気 おおむる 大室 Koelsch	苦みを抑えた切れの良さが自慢の、伊豆高原ビールを代表する1杯です。	5%	★☆☆ ☆☆☆	¥480 メニュー番号 101	¥680 メニュー番号 102
!	香ばしい 麦の香り あまぎ 天城 ALT	すっきりしたホップの苦みとモルトの香りハ ーモニー	5%	★★★ ☆☆☆	¥480 メニュー番号 103	¥680 メニュー番号 104
!	開業20周年 記念醸造 あまぎこ 天城越え IPA	麦芽を天城の1.5倍使用。モルトの香りと深い コクの調和が抜群。	8%	★★★ ★☆☆	¥580 メニュー番号 105	¥780 メニュー番号 106
!	肉料理と 一緒に スタウト STAUT	すっきりした飲み口は黒ビールに対する印 象を変えてしまいます。	5.5%	★★★ ★★☆	¥480 メニュー番号 107	¥680 メニュー番号 108
!	★NEW★ 季節限定 SEASONAL 伊予柑 スパークリング Citrus Iyo SPARKLING	★ご当地リキュール★ 伊予柑の香りと味覚をそのまま大切に伊予柑 の濃縮果汁を還元、微炭酸で仕上げました。	5%	★☆☆ ☆☆☆	¥580 メニュー番号 109	¥780 メニュー番号 110
!	自家醸造 リキュール 甘夏 スパークリング Summer oranges SPARKLING	★ご当地リキュール★ 伊豆高原ビール、ご当地リキュール第一号 。伊豆名物甘夏濃縮果汁使用。	4%	★★★ ☆☆☆	¥480 メニュー番号 111	¥680 メニュー番号 112

メニュー番号
120

飲放題 90分1本勝負!
ビールはMidiumサイズです
Nomihoudai お一人様¥2000 うれしい お一人様~OK!

ご注文方法 まずはタブレットにメニュー番号を入力し、数量(人数)を入力しご注文下さい。
飲み放題専用のメニューをお持ちしますので、そちらからお飲み物をご注文下さい。

奇跡の梅酒 出来ました

青ヶ島酒造と伊豆高原ビールの共同開発!ソムリエ田崎氏絶賛の幻の焼酎「青酎」と伊豆の梅が奇跡の出会い。まだどこにも出回っていない梅酒、出会えたあなたは奇跡です!



梅酒ソムリエ
金谷優さん
監修

メニュー番号
121

限定醸造

芋焼酎

青酎梅酒

伊豆梅幻
焼酎 奇跡 出会

芋甘香

特徴

¥800

メニュー番号
123

限定醸造

麦焼酎

青酎梅酒

伊豆梅幻
焼酎 奇跡 出会

麦香

特徴

¥700

メニュー番号
125

限定醸造

ブランドイボ

伊豆乃梅酒

伊東熱海
修善寺
伊豆半島青梅使用

¥700

メニュー番号
122

限定醸造

芋焼酎・黒糖

青酎梅酒

伊豆梅幻
焼酎 奇跡 出会

黒糖使用
波照間産特級

特徴

¥800

メニュー番号
124

限定醸造

麦焼酎・黒糖

青酎梅酒

伊豆梅幻
焼酎 奇跡 出会

波照間産特級黒糖
使用

特徴

¥700

メニュー番号
126

限定醸造

伊豆乃梅酒

伊東熱海
修善寺
伊豆半島青梅使用

¥700

ロックor水割りorソーダ割りをお選びください。(グラス/100ml)

江戸時代から 伝わる「島酎」

九州・沖縄に並ぶ焼酎どころ伊豆。江戸時代に薩摩から伝わり発展。当時は芋が主流でしたが現在は麦や檜樽など様々な焼酎を作っています。

メニュー番号
127

青ヶ島

青酎池之沢

幻の焼酎
芋麦ブレンド
35度
¥980

メニュー番号
128

青ヶ島

青酎麦3年

青酎原酒の25度
麦
25度
¥620

八丈島

メニュー番号
129

一本釣り

麦香る本格派
麦
25度
¥620

八丈島

メニュー番号
130

情け島

島の日常酒
麦
25度
¥620

新島

メニュー番号
131

波の上の月

島酎唯一の純米
純米
25度
¥620

神津島

メニュー番号
132

盛若檜樽貯蔵

オークの香りが秀逸
麦
25度
¥620

八丈島

メニュー番号
133

ジョナリー22年

島酎の最高コスパ
麦
25度
¥530

大島

メニュー番号
134

御神火芋

モーツァルトで熟成
芋
25度
¥660

ロックor水割りをお選びください。(グラス/60ml)

メニュー番号
136

スーパードライ
中瓶

¥640

メニュー番号
146

ウーロンハイ

¥500

メニュー番号
140

夏ミカンの
スクリュードライバー

夏ミカンジュース+ウオッカ

¥500

メニュー番号
142

グラスワイン赤

¥400

メニュー番号
137

角ハイボール

¥400

メニュー番号
147

レモンサワー

¥500

メニュー番号
139

やまももサンライズ

やまももジュース+ウオッカ

¥500

メニュー番号
143

グラスワイン白

¥400

メニュー番号
144

デキャンタワイン赤

¥400

メニュー番号
138

花の舞冷酒

本醸造生貯蔵1合瓶

¥640

メニュー番号
148

自家製
粉茶ハイ

¥500

メニュー番号
141

伊豆の
ファジーネーブル

夏ミカンジュース+ピーチリキュール

¥500

メニュー番号
145

デキャンタワイン白

¥400

ソフトドリンク

DRINK BAR

お食事セット ¥330

メニュー番号
161

単品 ¥440

メニュー番号
162

お子様 ※小学以下 ¥110

メニュー番号
163

ドリンクバーのお食事セットについて
1テーブルでフードを1品以上ご注文で同組全員セットでご注文いただけます。

ソフトドリンク単品

メニュー番号
151

ニューサマー
サイダー

¥400

メニュー番号
153

やまもも
ジュース

¥400

メニュー番号
155

アイスコーヒー

¥400

メニュー番号
157

ノンアルコール
アサヒ
ドライゼロ

¥440

メニュー番号
152

温州みかん
サイダー

¥400

メニュー番号
154

夏ミカン
ジュース

¥640

メニュー番号
156

ホットコーヒー

¥400