

IT'S ALWAYS Beer!

ALL ¥800



1988年のシカゴで産声を上げた、小さな醸造所、グースアイランド。月日は流れ、アメリカ中西部最大のクラフトビール醸造所に成長した今も、生粋のビールバカたちが、世界中のビール好きのために、美味しいビールを生み出し続けています。



ブルックリンラガー

「ブルックリン ラガー」は、ニューヨークブルックリンエリアに多くの醸造所が存在していた1800年代頃に人気のあった「ウィーンスタイル」を再現したラガータイプのビールです。爽やかな飲み口と華やかなホップの香りやカラメル麦芽の余韻をお楽しみいただけます。



ブルームーン

アメリカ・コロラド州デンバーで生まれたクラフトビールブルームーンは、香り高いベルギー産小麦を用いた伝統的なビールの醸造技術に加え、微かな甘味を生み出す最高級のバレンシアオレンジのピールを使用。



グース・IPA

スタイル：インディア・ペールエール
アルコール度数：5.9%
苦味：しっかり (IBU 55)
色味：ゴールド



312・アーバンウィートエール

スタイル：アメリカン・ウィートエール
アルコール度数：4.2%
苦味：ふつう (IBU 18)
色味：白みがかった淡いゴールド



「デイ・オブ・ザ・デッド」ビールは、新大陸の中でビール醸造の歴史が最も古いメキシコ産。ラテンアメリカ諸国の祝日である「死者の日」を祝う為に造られました。



IPA

フローラルな香りとは対照的な、インパクトのある強い苦味が特徴のインディアンペールエールです。



ポーター

焙煎した茶色麦芽を用いた、コーヒー、チョコレート、キャラメルなどの香ばしさが特徴の黒色エールです。



アンバーエール

トフィー・キャラメル・コーヒーの香りを持つ、ホップの苦みが心地よいクリスピーな味わいの琥珀色のエール。



京都の名水で造られるラッキー、素晴らしい原材料で造られるラッキー、腕利きのブルワーに造られるラッキー、いろんなラッキーとの出会いから生まれた、今までになかった新しいビールです。



ラッキーダッグ

大麦麦芽の香ばしい味わいとカスケードホップのほんのりした柑橘風味が、ゆったり気分を満たしてくれます。
・ほどよい苦味
・色味は赤銅色



ラッキーチキン

モザイクホップのトロピカルな香りやパンチのきいた苦味、カラメル麦芽の芳ばしさとほのかな甘みが、チキン料理の味をおいしく引き出します。



ラッキーキャット

ライトボディの軽快な味わいと、ゆずの香りや和山椒の隠し味が、料理の味をおいしく引き出します。
・米を使用、ボディはライト
・上品な苦味
・色味はうすいゴールド