

限定樽生

エビス クリエイティブブリュー

# 藍想う

あいおもう

グラス 890円(税込)



Chief Experience Brewer

有友亮太

*Yagata Anton*

日本の歴史のなかで、現代に脈々と息づいている藍染とエビス。

共に目指してきたのは素材の個性を引き出し、発酵により醸し出される自然美。

世界が注目する藍師・染師「BUAISOU」と醸造家の挑戦が交わり、醸し出される奥深い味わいをお楽しみください。

× BUAISOU.

Premium  
YEBISU

CREATIVE BREW



100年以上に渡り紡いできた国産ホップ信州早生と、穀皮分離仕込により引き出される雑味のない味わいと洗練された苦み。  
そして、柑橘を思わせるホップを重ね合わせ、醸し出される凛とした香り。「藍」の濃淡を思わせる複層的な味わいのグラブレーションは、至福のひとつをお届けします。

エビスと藍染の共通点である「発酵」にフォーカスを合わせて、料理との共鳴にも挑戦しました。  
徳島名産の鱧のほろ苦さとうまみ、トウモロコシの食感と甘味、ペーコンの脂が三位一体のパランスを織りなす春巻きが主役。こちらにすだち胡椒、隠し味として『塩麴』を使用した特製タルタルをご用意。ホップとすだちが持つ柑橘香の調和、塩麴によって引き出される鱧やエビスのうまみ、多彩なマリージュを体験してください。



徳島県産鱧とトウモロコシの春巻き

-すだち胡椒を効かせた塩麴タルタル-

780円(税込)

Mariage  
Menu

マリージュメニュー



飲酒は20歳になってから。お酒は楽しく適量で。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

お酒

このページの商品はアルコールが含まれています。