

YEBISU
BAR

SEASONAL

日本



SPECIALTIES

紀行

冬至

2018

広島産 カキ

Oyster

「海のミルク」として知られるカキ。
冬から春にかけての旬の時期は脂質や
グリコーゲンの含有量がグッと高くなり、
食せば疲労回復に効果があるといわれています。
定番のカキフライ、さっぱりとおろしポン酢、
熱々グラタン風の3種の味を
お楽しみください。



この料理に
ぴったりのエビス

エビス
マイスター

広島産 カキ3種食べ比べ
3-variety oyster sampler ¥ 980 (+税)



この料理に
ぴったりのエビス

エビス
プレミアムブラック

ふろふきカブの肉味噌がけ
Turnips with ground meat & miso ¥ 620 (+税)



白菜とカブの餅チーズ焼き

Mochi cheese grilled chinese cabbage & turnips

¥ 880 (+税)

この料理に
ぴったりのエビス



エビス スタウト
クリーミートップ



白菜とリンゴのサラダ

Chinese cabbage & apple salad

¥ 750 (+税)

この料理に
ぴったりのエビス



琥珀エビス



白菜 *Chinese cabbage*

白菜は95%が水分で、低カロリー・低糖質の食材として知られています。食感を活かしたサラダ仕立てと、西京味噌を隠し味に使ったオリジナルの逸品をどうぞ。



カブとレンコンの南蛮漬け

Marinated turnip & lotus root with tartar sauce

¥ 580 (+税)

この料理に
ぴったりのエビス



エビスビール



カブ *Turnip*

通年出荷されていますが、寒い時期になると食べたくなる食材ですね。甘みと旨みを逃がさない3種類の調理法でご用意いたしました。

※写真はイメージです。

YEBISU BAR 4つのこだわり

【店内編】

ALL FOR YEBISU

料理をはじめ、接客や照明、音楽、建築のしつらえすべてが、一杯のエビスを飲む為に設計された当店。

それまでは、料理のお供のビールという役割を背負われていたが、エビスパーはその関係を逆転させる場所である。



アレルギーは大丈夫ですか？

- ◆ 特定の食べ物にアレルギーのある方は、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含まれていないかお調べ致します。
- ◆ メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がありますことをご承知おきください。

※皿・盛り付けは一例です。