日本のビヤホール文化を拓いた
エビスが未来に紡ぐ、
プレミアムなビヤホール。

Premium Beer Hall



1899年に日本初のビヤホールを
誕生させたエビスが、
その歴史と伝統を受け継ぎながら、
現代のライフスタイルに合わせて
ビヤホールを再定義します。

日本のビヤホール文化を切り拓いてきた
エビスならではの多彩なビールと
食の体験を通じて、
新たなビヤホール文化を創造します。

COURSE

今宵の乾杯を、明日のいい顔に。

大切な人や信頼できる仲間と、幸せを分かち合う。
そんな乾杯をすると、会話が弾み、心地よいひとときが生まれる。
心に残る時間は、人を自然と前向きにする。
今宵は、エビスで乾杯。

こだわり 1

唯一無二、リピート必須の
『手羽中の唐揚げ
～山椒の香り～』

エビスとの相性を追求した、
ビールに合う当店の逸品です。
是非、エビスビールとともに
お楽しみください。





こだわり 2

自分好みのペアリングを
発見できる、五味を意識した
『前菜盛合せ』

西洋の味覚表現である「五味」を
取り入れた一皿。
華やかな古伊万里焼の器で、
今宵の乾杯シーンを煌びやかに
演出します。

こだわり 3

気が向くまま、思うがまま
『選べるスペシャリテ』

メインディッシュは、ゲスト一人一人が
その日の気分で肉・魚から
選択できる嬉しい
ブリフィックス方式を採用。



1 先付
2 前菜
3 ビアグルメ
4 スペシャリテ
5 箸休
6 食事
7 甘味

フリーフロー付き
おひとり様
8,800円(税込)

※飲み放題ラストオーダーは終了20分前です。※皿・盛付は一例です。※全個人盛です。

DRINK



個性豊かなエビスを常設したプレミアムなフリーフロー。
さらに、数量・期間限定醸造の『エビスクリエイティブブリュー』樽生も
シーズンごとにお楽しみいただけます。

YEBISU BEER HALL TOKYO限定
『江戸硝子製タンブラー』

恵比壽ビヤホール開業当時に販売されていた
とされる500mlグラス。そのルーツに敬意を表し、
エビスと同じ東京生まれの伝統工芸品
『江戸硝子』で作られた、希少価値の高い
グラスで飲むエビスビールは格別です。





食中酒にこだわったドリンク

エビス以外にも食事の邪魔を
しない食中酒を中心とした上質な
ドリンクが充実。
なかでも、驚きと遊び心があふれる
オリジナルのCHAWARIも
ご賞味ください。
※写真はイメージです。



料理長 三浦 二郎

和洋のジャンルを問わず様々なブランド調理長を歴任。
季節食材を使用した和洋折衷の
表現に長けたスペシャリスト。