

Press Release

<報道関係者各位>



2018年7月2日

港区発の醸造所！2018年7月4日(水)オープン！コンセプトは“最高のペアリング体験”
ここでしか体験できないビールと相性ピッタリの「大人の締めスイーツ」ご用意
提供メニュー決定のお知らせ

ピアランド ニーヨンロク アオヤマ ブリュワリー

- **BEER & 246 aoyama brewery** -

<http://www.beerand.jp>

※オープンから約3ヶ月間は店内ビール醸造中



クラフトビールにエスプレッソ・ミックスベリーなどそれぞれ自分好みの素材をペアリング。

株式会社ブロードエッジ・ファクトリー（本社：東京都渋谷区、代表取締役：丸岡 栄之）は、2018年7月4日にオープンを迎える、東京の青山・神宮外苑に、“最高のペアリング体験”をコンセプトとするブリュワリー、「BEER& 246 aoyama brewery(ピアランド ニーヨンロク アオヤマブリュワリー)」の提供メニューが決定しましたのでお知らせいたします。

当社が初めて手掛ける「BEER& 246 aoyama brewery」は、本格的なビール造りへのこだわりを持ったクラフトビール店内醸造所です。原料、製法、温度管理にも徹底してこだわり抜いた、無ろ過生ビールの「アウグスオリジナルビール」と、クラフトビールを使用したビアチキンなどこだわりのフードとのペアリングをお楽しみいただけます

さらに、自分好みの味にアレンジができる「ビアサワー」は、ビール×レモネードの「レモンビアサワー」やビール×エスプレッソの「ポートランドエスプレッソ」など、新感覚の「ビアサワー」をお楽しみいただけます。

食後のデザートには 東京ミッドタウン日比谷出店で話題の「Pâtisserie & Café DEL'IMMO」のシェフ ショコラティエである江口和明が考案した、「締めスイーツ」に おすすめのパフェ2種や、ガトーショコラなどビールに相性ピッタリなラインナップをご用意致しました。是非、この機会にご賞味ください。

【メニュー概要】 ※価格は全て税別となります

- こだわりのクラフトビールには、アウグスビールを取り揃えました -

1842年に誕生したピルスナービールの原点に立ち返り、原料、製法、そして温度管理にも徹底してこだわり抜いた無ろ過生ビールのアウグスオリジナルをはじめ、6種類を取り揃えました。



価格:270ml 680円 / 360ml 980円

【IPA】

口に含んだ瞬間に広がる濁りのない旨みと鮮烈な苦味、そしてそれらを丸く包みこむ華やかな香りが特徴のビールです。

【Aoyama ドラフト】

ピルスナービールの伝統を維持しつつ、麦芽とホップのブレンドが醸し出すキレ味となめらかな喉越しの絶妙なバランスの味をお楽しみいただけます。

【ブラック】

ドイツビールに代表される芳醇なラガータイプの黒ビールです。ローストモルトの香ばしいほろ苦さと、ほんのりとした甘さの絶妙なハーモニーが特徴です。

【ピルスナー】

ピルスナービールの原点に立ち返り、徹底してこだわり抜いた無ろ過樽生ビールです。富士山麓の地下天然水を仕込水に使った贅沢で新鮮なビールです。

【ホワイト】

ベルギー・ホワイトタイプのエールは大麦芽と小麦麦芽を原料としています。爽やかな酸味、甘み、深みがありながら透き通るような味わいが特徴です。

【ビター】

しっかりとしたボディーとホップの苦味が強いエールタイプ。柑橘系の香りと苦みコクのバランスが絶妙なアメリカンスタイルのアンバーエールです。

<ペアリングビール>

ビールにフレーバーや、フルーツ、ハーブをお客様ご自身で混ぜて頂くスタイルの「ビアサワー」です。クラフトビールと自家製レモネードをペアリングしたすっきりかつ、爽やかな「レモンビアサワー」等、様々なフレーバーを使用しビールとは無縁かつ、意外な組み合わせで最高のペアリングを生み出しました。



ソフィアローズ 780円

ホワイトビールにローズの香りをプラスした女性におすすめのサワー。華やかなローズの余韻がリラックス効果も。



レモンビアサワー 780円 ドライ/スウィート

レモンの酸味とホワイトビールの華やかな香りがよりいっそう爽やかな香りを引き立てます。



ベリーベリービアサワー780円 ドライ/スウィート

ミックスベリー酸味とAoyamaドラフトのバランスの良い苦みがマッチしたのどごしと酸味の余韻を楽しめます。



ポートランドエスプレッソ 780円

IPAのカ強い苦みとエスプレッソの苦みがベストマッチ。アクセントにはバニラとオレンジの香りをプラスした大人のハイブリッドサワー。

<フードメニュー>

ビールとの相性を考えて作られた、フードをご提案いたします。



フライドポテト 780円

オリジナルフライドポテト、見た目とハーブの香りにびっくり！！アイオリソースで。



オリジナルビアチキン 750円

当店のスペシャルティ。オリジナルブレンドのスパイスを使用した衣が新鮮なフライドチキン。



トマホーク 8,600円※要予約

斧のような骨付きのリブロース、赤身と脂身の絶妙なバランスを楽しめるパーティーにぴったりな一品。

<締めスイーツ>

-ショコラティエが創る、締めのスイーツ-

グループ店舗の「Pâtisserie & Café DEL'IMMO」の江口和明が手掛ける締めのスイーツを提供。ビアサワーやシャンパンと共に最高のマリージュを感じて頂けるスイーツ。

ビールとお食事を楽しんで頂いた後の「締めスイーツ」など、様々なシチュエーションでショコラティエ江口和明が考案したBEER&でしか体験できない「大人のスイーツ」をお楽しみ頂けます。



ピーチメルヴァ 950円

桃とお酒のジュレと桃ピューレ、バニラコンポートにココナッツメレンゲをのせて、バニラのアイスとピーチソルベを添えています。お酒をかけることでメレンゲが溶け、最後にカクテルとしても楽しむことができる1度で2度楽しめる贅沢なパフェです。



ショコラオランジュ 950円

チョコソース、パイ生地、チョコクッキーのベースの上に、フレッシュなオレンジ、グレープフルーツを添えて、ビターチョコクリームの上に、ブラッドオレンジソルベ、ビターチョコレートアイスを添えています。酸味と甘味のハーモニーを楽しむことができる、大人の女性の締めスイーツにピッタリのパフェです。



ブラックビールのガトーショコラ 650円

ビールが苦手な方でもお楽しみいただける、デリーモチョコレートをワンプレートにした黒ビールと相性抜群のガトーショコラ。中のガナッシュにビールを加えており、食べるとほんのりビール風味をお楽しみいただけるスイーツです。

◇Pâtisserie & Café DEL'IMMOとは



チョコレートを知り尽くした江口和明が、そのイマジネーションをもとに世界中のショコラと洋菓子を、気軽に食べて頂くことができるようなお店を作りたい。それがデリーモの始まりでした。ヨーロッパで洋菓子の奥深さに魅了され、さらにカカオの虜となり、素材を生かし切ることに情熱のすべてをかけるこだわりが、デリーモの洋菓子を召し上がっていただいた多くのお客様からも、高い評価をいただけるようになりました。季節の素材を楽しみ、尽きることのないチョコレートの魅力や、ビアサワーやシャンパンとのマリージュにも無限の可能性を感じて下さい。

【店舗概要】

- 正式名称 : BEER& 246 aoyama brewery(ビアランド ニーヨンロク アオヤマ ブリュワリー)
- オープン日 : 2018年7月4日
- 住所 : 〒107-0061 東京都港区北青山2丁目3-1 B1F
- 営業時間 : 平日 ランチ11:00~14:00 (LO13:30)
ディナー17:30~23:00 (LO22:30)
土曜日15:00~22:00 (LO21:30)
- 定休日 : 日曜祝日
- 電話番号 : 03-6812-9895
- 代表メニュー : クラフトビール6種類
クラフトビールと自家製レモネードをペアリングしたピアレモンサワー
その他、クラフトビールと様々な食材によるペアリングメニュー



« 店内イメージ »



«ビールに自家製レモネードをペアリング»

<公式SNS情報> Instagram : beerandinfo

クラフトビールとの“最高のペアリング体験”をあなたに

港区青山発のBEER& 246 aoyama brewery は本格的なビール作りへのこだわりを持ったクラフトビール醸造所です。

これまで考えたこともなかった組合せやこれまで想像もしなかったトッピングから最高のペアリング体験を提供するとともに、ビールが好きな人だけではなく、ちょっとビールが苦手だった人も含めて誰もがビールを飲みやすく、誰もがビールを愉しめる。そんなお店づくりを目指します。

