



Tokyo Station Beer Stand
★★★★★
7 Steps Beer Meister

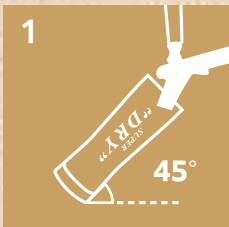
SUPER "DRY"

辛口 サーフ
KARAKUCHI SERVE
¥ 750

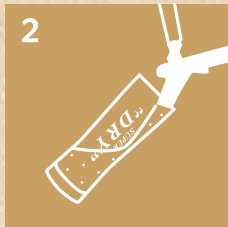
「スーパードライ」の特徴である、キレのある辛口の味わいを最良の状態体験できる注ぎ方として考案した、「KARAKUCHI SERVE」(辛口サーフ)を最初の乾杯に是非お楽しみください。

ASAHI SUPER DRY 7steps

当店が推奨する7つのステップを順守した「KARAKUCHI」SERVE(辛口サーフ)によって『アサヒスーパードライ』を提供します。



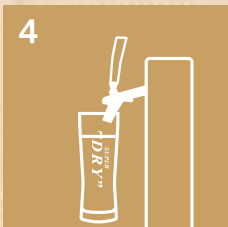
1 グラスを45度に傾けて、グラスの内側にタップを密着させます。



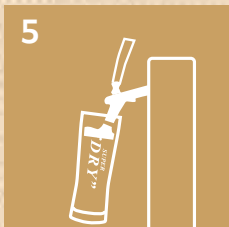
2 タップハンドルを全開にし、ビールがグラスの内側を伝わるように泡を立てず静かに注ぎます。



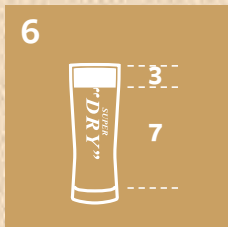
3 半分程注いだところで、グラスを静かに起こしていきます。



4 7~8割注いだら、いったんタップを閉めます。



5 タップハンドルを調整しクリーミーな泡付けをすることで、美味しさを閉じ込めます。



6 泡比率、気泡付着の有無を確認してから、お客さまにお出しします。



7 スーパードライのロゴをお客さま正面に向けてサービスします。

それぞれの味を飲み比べて楽しめる!

Tokyo Station Beer Stand ORIGINAL DRINK



Tokyo Station Beer Stand
★★★★★
7 Steps Beer Meister

辛口 メロ
KARAKUCHI MELLOW
¥ 750

最初に泡を入れ、その下にビールを注ぎ入れることで炭酸を適度に抜き、ビールの味わいをしっかりと引き出しました。ゆっくり味と香りをお楽しみいただけます。



Tokyo Station Beer Stand
★★★★★
7 Steps Beer Meister

チエコ特有の泡を楽しむビールです

辛口 ミルコ
KARAKUCHI MLIKO
¥ 600

MLIKO(ミルコ)は、グラスをほとんど泡で埋め尽くす、濃厚な泡の苦みを楽しめるビールです。メの一杯にお薦めです!



TOKYO 阿波のブルーイング
香るヴァイツェン
¥ 700

小麦麦芽を使用した上面発酵のホワイトビール。やわらかな口当たりと、フルーティな香りが特徴です。



TOKYO 阿波のブルーイング
ケルシュスタイル
¥ 700

ドイツ・ケルン地方伝統のスタイル。上面発酵による華やかさと清涼感のある後味のエルビール。東京阿波のブルーイングのフラッグシップビールです。



TOKYO 阿波のブルーイング
ピタ-スタウト
¥ 700

深いコクと、ビターホップの上質な苦み。



アサヒスーパードライ
¥ 700

その他のアルコール

シャンディガフ(スーパードライ×ジンジャーエール)	¥ 700
レッドアイ(スーパードライ×トマトジュース)	¥ 700
ドッグズノーズ(スーパードライ×ジン)	¥ 900
ジャック ダニエル・ハイボール	¥ 750
ザ・ニッカ(ロック/水割り/ソーダ)	¥ 1,300
ハウスワイン(赤/白)	¥ 700
ボルス ジュネヴァ ジントニック	¥ 900
アサヒドライゼロ(ノンアルコール)	¥ 650

ソフトドリンク

ホットコーヒー	¥ 500
アイスコーヒー	¥ 500
アイスティー	¥ 500
オレンジジュース	¥ 500
ジンジャーエール	¥ 500
トマトジュース	¥ 500

Appetizer



シャルキュトリープレート
¥ 1,800



レタスサラダ
¥ 200



国産サーモンフライ&チップス ¥ 1,200



チキン&チップス ¥ 880



ソーセージ2種盛り
¥ 880



ハバネロソーセージ
¥ 680



ポテトフライ
¥ 580



紅ズワイガニクリーム
コロツケ ¥ 650
~ふんわりチーズのせ~



ピクルス ¥ 450
彩り豊かなコダマの特製ピクルス。



手ほぐしコンビーフとポテトサラダ ¥ 580
コンビーフとポテトサラダの間違ったコンビネーションをビールと一緒にどうぞ!



グラスサラダ ¥ 500
ローストチキンとケールを使用した、食べやすいサイズのサラダです。



パテドカンパーニュ ¥ 500
豚肉と鶏レバーをコニャックに漬けた深い味わいのパテ。



サラミ ¥ 450
香辛料がピリッと聞いたソフトタイプのサラミです。



生ハム ¥ 600
欧州産の豚モモ肉を10か月以上自然乾燥し、熟成した生ハムです。



ブルサンチーズ ¥ 500
ペッパー風味のクリームチーズをバゲットとともに。
追加のバゲット(3枚) ¥ 100



ドライいちじく ¥ 600
上品な甘みと種の食感が味わえる、「乙なおつまみ」です。



ミックスナッツ ¥ 380
すぐにご提供できます。最初の一品にどうぞ。



スナックサラミ ¥ 480
フランスリヨンの西、約50kmにある小さな町ユセルで伝統的な手法で作ったミニサラミです。



ティラミスチョコ(5粒) ¥ 400
ビールにチョコ!? ティラミス風味で相性が良いんですよ。



アレルギーの情報についてはこちらのQRコードをスマートフォンなどで読み込んでご確認ください。