

「フードペアリング」で、クラフトビールをもっと楽しもう!!

期間 **7/1 [SAT]** ▶ **9/30 [SAT]** 17:00 - 23:00 (L.O. 22:00)



MEET THE CRAFT



珍しいクラフトビールと味わう、
ペアリングディナーフェア 開催中

BEER



クラフトビール
ペアリングセット

お一人様 **3,500円** (税別)

- お好みのクラフトビール2本
- +
- フリードリンク(生ビール10種・ワインなど)



各ビールのスタイルに合わせた
ペアリング料理4種盛りプレート

- 時間は90分間となります。
- 2名様から申し受けます。
- ビール1銘柄 & 1プレートのプラン 1,500円 (税込)もございます(なお、その場合にはフリードリンクは対象外となります)。



BEER×FOOD **PAIR 01** 「スッキリ爽快」

カマンベールチーズのフリット
パイナップルジャムのアクセントとミントの香り

PILSNER

- COEDO 瑠璃
- 箕面ビール ビルスナー
- サリトス (ドイツ)

鮮やかな黄金色が特徴。苦味は中程度から強めで、
飲み口は爽やか、軽やかな口当たりと、深みのある味
わいとホップの香味苦味のバランスがとれたビール。



BEER×FOOD **PAIR 02** 「フルーティー」

レモンの蜂蜜マリネとツナフレークの
トルティーヤピッツァ

WEIZEN

- 長濱ロマンビール 伊吹
- COEDO 白
- 箕面ビール ヴァイツェン

苦味はほとんどなく、タンパク質が多い為白く濁って
いる。フルーティーな香り、サッパリしたお料理を引き
立てくれる万能ビール。



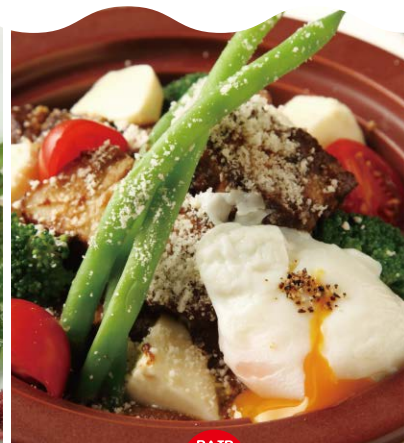
BEER×FOOD **PAIR 03** 「甘苦堪能」

カンパチのハーブベニエとチップス

PALE ALE

- ベアード わびさびジャパン
- COEDO 紅赤
- サタンレッド (ベルギー)

艶やかな琥珀色、最高級アロマホップが織りなす柑
橘系を思わせる。華やかでふくよかな香り、ほんのりと
甘さを感じコクと爽やかな苦味。



BEER×FOOD **PAIR 04** 「深い香り」

豚バラ肉の煮込み ポーチドエッグ添え

STOUT

- 長濱ロマンビール 黒壁スタウト
- 箕面ビール スタウト
- ギネス

黒色の見た目から想像するよりもスッキリなスタウト。
キャラメルフレーバーでビール本来の苦味はあまりな
く、滑らかな爽やかさとドライな後味が特徴。



ホテル京阪 京都 グランデ



075-671-8909

受付 10:00~22:00
ディナー 17:00~23:00 (L.O. 22:00)

