

1 	American IPA ABV/7.0%	<h2>NIGHT SHIFT</h2>
<p>MOSAICホップにフォーカスを当てたアメリカンIPAを目指しました！ 一回のDHをどっさりと呼ぶフルーティな飲み口を表現。 尚且つ苦みもしっかり！ タラタラした印象をかき消すキレ感がありながらもMOSAIC特有のパッションフルーツもしっかりSTAY！ モルトとサトウキビのほんのり甘さの残る飲みごたえのある7%です！</p>		Pint 1300 Half 900
2 	Belgian WIT ABV/4.5%	<h2>FLOWER</h2>
<p>大麦麦芽をベースに小麦麦芽、オーツ麦芽を使用し、柔らかな口当たりと白淡い濁りを持たせコリアンダーシード、オレンジピールを副原料として使用し、スパイスの爽やかさも感じられます。 苦味は非常に穏やかで、酵母の醸し出すフルーティな香りと調和し、さらりとした澄んだ味わいが特徴。</p>		Pint 1700 Half 900
3 	DH Farmhouse Ale ABV/6.0%	<h2>NAKIDHIKING</h2>
<p>心も体も軽くなるこの季節にぴったりなfarmhouse ale(seison)です。 酵母の種類を変え高い発酵温度で発酵させているのでドライで飲み口が軽く気持ちのいいエステル香（バナナ香、フルーティと表現されています）がありドライホップはニュージーランドのmotuekaをメインに使用してふんわりと洋梨やマスカット、パイナップルのような香りづけをしました。</p>		Pint 1400 Half 800
4 	Double IPA ABV/8.5%	<h2>KAIJIN</h2>
<p>マンゴーやトロピカルフルーツの様な明るいアロマ、シトラスの爽やかなフレーバーが一口ごとに広がる。 酒神様の如く力強い苦みが、体や心を浄化し、身を清めることができる。</p>		Pint 1800 Half 1000
5 	Session Hazy IPA ABV/5.0%	<h2>HOP STEW</h2>
<p>あらたな技術で白濁感マシマシを目指したモザイクSession Hazy IPA！カラーは白みを帯びたナチュラルで清潔な乳白色。アロマは最初に洋梨のようなフレッシュさ、タンク感を持ちながらアプリコット、パッションフルーツを感じさせるジュシーさ。オーツ麦と小麦由来のミルクィな口当たり、苦味は限りなく少なく、麦芽の甘さにストーンフルーツを思わせる果実感も合わせ、抜群の飲み易さになっています</p>		Pint 1450 Half 800
6 	Single Hop IPA ABV/6.0%	<h2>Sapida</h2>
<p>FREESTYLE HOPSの手がけるニュージーランド産のMotueka を使用したSingle Hop IPA。 トロピカルな仕上がり。</p>		Pint 1900 Half 1100

7	 BEER VISTA BREWERY	Session Weizen ABV/4.0%	Session Lemon Weizen	レモンビールが爽やかに香るセッションヴァイツェンヴァイツェン特有のほんのりバナナの香りと瀬戸田レモンの爽やかなアロマ、小麦の柔らかな口当たりと控えめなアルコールがとって心地の良い味わい！	Pint 1500 Half 800
8		West Coast IPA ABV/7.0%	Shōjō	爽々「しょうじょう」 West Coast IPAは、クラシクなウエストコーストの大膽なスピリットを体現しています。その遠征色の外観とホップの特性は、乾の木や樹液系のノートが舞い回るような香りを提供します。7.4%のアルコール度は、完璧好きな日本の気風である非モの「しょうじょう」に敬意を表しており、アルコールとお腹りが好きなクリーチャーを想起させます。バランスの取れた麦芽の支えにより、この華道ビールは心地よい旨味とさわやかなクレスを提供し、ホッピーなエールと日本の伝統の両方を味わう招待をしています。	Pint 1500 Half 800
9		Double Sour Ale ABV/8.0%	Double Daily Dose	愛媛県産の「伊予柑」を使用したDD4D定番サワーエールの「DAILY DOSE」に少しパンチが加まりました。アルコール度数を3%増やし、柑橘系のドライホップ量を2倍に増量。それでも心地よい乳酸の酸味と伊予柑のフレッシュな香りは健在で、テイラーで（毎日）飲んでも飽きないビールです。ぜひ飲み比べてお楽しみください	Pint 1500 Half 800
10		Imperial Stout ABV/13.0%	漆黑	チョコレート、バニラ、ココナッツ香るアロマ。とろみのあるマウスフィールで甘みもかなり強いのでチョコレートドリンクのような味わいです。ワンオペ12時間ボイルで仕上げた濃厚スタウトをどうぞお楽しみください！	Pint 1700 Half 900
11		Fruits Ale ABV/5.0%	JAMAICA	もともとスペイン産だったJAMAICAはスペイン語で（ハイマイカ）直訳で【ハイビスカス】を意味します！オレンジをふんだんに使用しており、ハイビスカスの酸味とオレンジの甘さがジュースのような飲み口。是非一度はご賞味頂きたい一品です。	Pint 1100 Half 750
12		Helles Lager ABV/5.0%	PERFECT GAME	彼氏にある彼氏ボウルさんとのコラボビールです。するすると身体に染み入っていくビールがやはり一番気持ち良く素に飲めますよね。口に含むとほんのりとフローラルなフレーバーが広がりドライでクレスビなモルトのバランス、後に残る質の良い旨味が全体のバランスを整えます	Pint 1400 Half 800

Today's on tap

BEER LIST

13 	Black Currant sour ABV/6.0%	<h2>LIPONESCO</h2>
カシス果汁、クローブ、バニラを使用したサワーエール。		Pint 1850 Half 1000
14 	Vegetable Ale ABV/4.0%	<h2>IMPERFECTLY PERFECT</h2>
埼玉県にある無農薬農家 (Bonzo Farm) で栽培されたコブの品種でアップサイクルし作られたコブジュースを大量に使用。ベニシトには30%まで多く使われる130-136を使用。10%のハイトを使って30-特有のトリカゲを感じを覚えておとして丸みを表現。キズ物や変形なだけで商品になってしまいう素材に目の目を避けるべく始めたシリーズ「不完全だが完全」に仕上げたVEGETABLE ALEはまるでミックスジュースのようにジューシーな仕上がりになっています。		Pint 1400 Half 800
15 	Juicy IPA ABV/6.5%	<h2>Hop Frontier</h2>
最新のホップ理論と先進的な醸造手法を日本でいち早く実践し、旬なスタイルJuicy IPAのさらなる新領域に挑んだ新商品「Far Yeast Hop Frontier -Juicy IPA-」。科学的なアプローチでホップの「香気成分」を最大限に引き出した、フルーティでトロピカルなアロマが溢れるJuicy IPAです。		Pint 1700 Half 1000
16 	IPA ABV/5.5%	<h2>BURST IPA</h2>
その名の通りフルーティアロマが溢れる(ハイバースト)IPA。ややヘイジーなゴールデンカラーから広がるバブルガムのような甘い香り。フレッシュシトラスにパイナップル、マンゴのジューシーなフレーバー。後味にグレープフルーツの苦みがキリッと残ります。		Pint 1500 Half 800

Today's on tap

BEER LIST

DRINK MENU

● Recommends

● 自家製 青果酢サワー

- レモン蜂蜜

● - エルダーフラワーレモン

600

● 今月のクラフトジン / ソーダ OR トニック

820

● いちじくのもहित

850

● アニス香る スパイスハイボール

680

Basic

● ハイボール

650

● ジントニック

650

● モスコミュール

650

● ラムコーク

650

Natural Wine

ナチュラルワイン 赤・白

G700

ボトルワイン、日本酒も各種ございます。お気軽にお声がけください！

Non-Alcohol Cocktails

漬け込みレモンビネガースカッシュ

600

ヴァージンいちじくモヒート

700

サルトガクーラー

600

シャーリーテンプル

600

Soft drinks

ジンジャーエール

450

オレンジジュース

450

コーラ

450

アップルジュース

450

ドリップコーヒー

550

ウーロン茶

450

DRINK MENU

Ü

WPÜ

Appetizers

フレッシュトマトのこぼれるブルスケッタ 770



ほうれん草とじゃがいものスパニッシュオムレツ 550

鯖のスマークとハーブのポテトサラダ 770



やみつぎアンチョビキャベツ 660



砂肝とパクチーのエスニック風 770



Ü タコとブロッコリーのアンチョビガーリック炒め 990



3種のチーズ盛り合わせ 1320

Ü 自家製ベーコンのジャーマンポテト 780

スペイン産生ハムと自家製ポイルハム、サラミの盛り合わせ 1320



DINNER MENU

DINNER MENU

Ü やげん軟骨とブロッコリーのアヒージョ

780



-パン (2枚)

300

帆立と季節の野菜クリームグラタン

1320



ナチヨス

880



ファラフェル -ひよこ豆とハーブ、パワーフード・モリンガ入りのコロッケ

680



フムス(バゲット付き)

880



ゆずこしょうガーリックトースト (2枚)

350

ガーリックトースト (2枚)

330

Salad

グリーンサラダ- フレンチドレッシングORモリンガシーザードレッシング

お好みに合わせてサラダにトッピングできます！

all 300

- ・ブロッコリーのアンチョビオリーブマリネ
- ・アボカドサルサ
- ・スペイン産生ハム
- ・自家製ロースハム
- ・自家製ベーコン
- ・3種のチーズ
- ・タコミート

660

Fries

自家製ポテトフライ

お好みのフレーバーをお選びください。

- ・ソルト&ペッパー
- ・柚子胡椒バター
- ・ガーリックバター

580



Ü ハラペーニョポッパー

680



黒胡麻オニオンリング

580



ズッキーニとカリフラワーのスパイスフリット
-黒にんにくのアイオリソース

680



自家製ロースハムの厚切りハムカツ

680



DINNER MENU

Mains

Ü 海老のカダイフ揚げ チリマヨソース

1540



シュクメルリー グリルチキンの自家製ガーリックソース煮込み

-パン
-ズのリゾット

+300

+500

1580



リングイッサソーセージのグリルとマッシュポテト

1640



DINNER MENU

Sand/Rice plate

ブルドポークバーガー

1100

- 自家製ソースに1日漬け込んだ豚肉をグリルし、ほぐしてチーズとサンドしました。



バーガーにトッピング出来ます！

ALL +200

- ・目玉焼き
- ・アボカドサルサ
- ・自家製ベーコン

BIG!!大盛りジャークチキンとココナッツライスプレート

2650

- ランチで1番人気のジャークチキン！2-3名様でシェア出来ます。

Snacks

ミックスナッツ

480

季節の野菜ピクルス

580

アボガドバクチーサルサ&トルティーヤチップス

580

オリーブのハーブ漬け

680

Desserts

ゴルゴンゾーラチーズケーキ

680



ガトーショコラ

680

- 生クリーム添え
- アイスクリーム添え

780

(生クリームに少量のラム酒を使用しております。苦手な方はお声掛けください。)