

FOOD

Ticket

A | SALINA

マリナーラ	3
マルゲリータ	4
クワトロ フォルマッジ	4

B | インド料理レストラン アシルワード

バターチキンカレー	3 / (小) 2
キーマカレー	3 / (小) 2
チキンティッカ	2
インドの海老チリ	3
魚介とれんこんのピリヤニ	4 / (小) 3
フムス(ひよこ豆のディップ~NiORのチャパッタを添えて)	3
マサラナッツ	1

C | iomare

豚スペアリブの炭火焼	4
タコのガルシア風	2
おつまみ3点盛り(冷やしトリッパ/牡蠣の燻製オイル漬け/能登豚のスパイスコロッケ)	2
メキシカンミートのチーズナチョス	2

D | 鳥串たまや

焼鳥2本セット	2
チキン南蛮	2
焼おにぎり	2

E | 三代目 岡じま商店

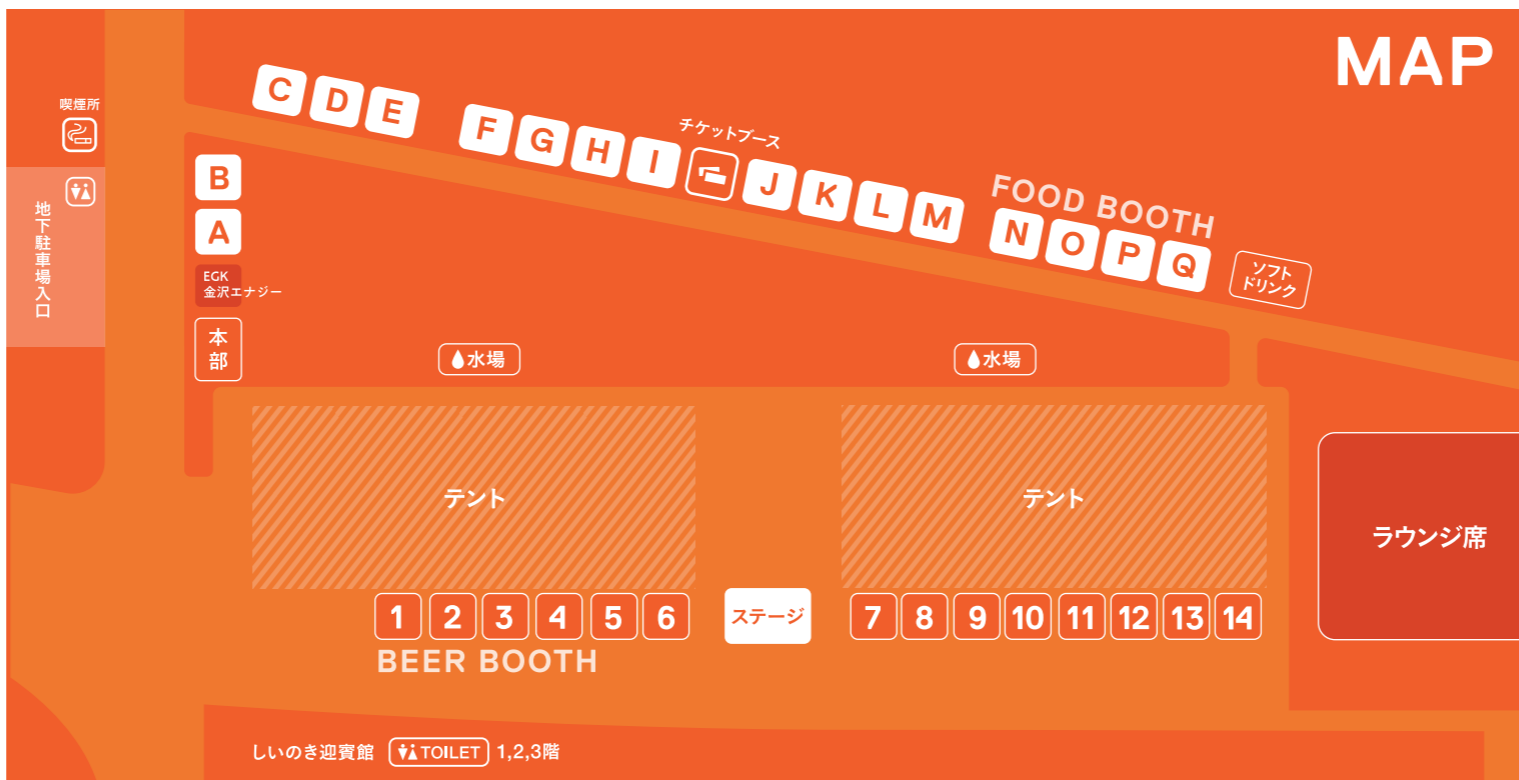
生ハム昆布炙	2
生マカとカルダモンのソーセージ	3
ホワイト(豚大腸の串)	2
豚バラ炭火焼	3

F | FIL D'OR

特製鶏ラグーあえ麺	3
ブロッコリーのアーリオオーリオソテー	1
爽やかキャロットラベ	1

G | お好み焼き 八尾家

大阪名物 いか焼き	2
京都九条ねぎ入り いか焼き	3
和歌山山利しらす入り いか焼き	3
スパイス(クミン)枝豆の鉄板焼き	2
大阪名物 いか焼きDX 玉子2個・いか増し	3



Ticket

H | パーラー・コフク

全部のつけ	5
サバのスモーク	2
砂ぎもコリコリ	2
玉こんにゃく	1
麦みそとクミンのクラッカー	1

I | イタリア料理 Uva-Uva

さっぱり!ピクルス	2
長熟じゃがいものポテトフライ	2
肉パスタ(ブタホホサルシッチャのバジル&レモンソース)	3

J | レストラン ブロッサム

特製ソースのサイコロステーキ	4
骨付きスペアリブの網焼きステーキ	2

K | Futa's

牛肉ときのこの春巻	1
秋刀魚とポテトの春巻	1
チーズカリカリ コチュジャンソース	1

L | シャルキュトリー ガリビエ

炭火焼ソーセージ(2本)	2
肉とポテト	3
能登豚の生ハム・サラミ	3

M | 居酒屋 はちなな

能登イカゲソの海賊揚げ	2
-------------	---

Ticket

Ticket

N | ビヤスタンド袋町

チリチーズタコス	2
スパイスもつ煮込み	1
えび明太ふわとろ焼き	2
えび入りタイ風さつま揚げ	1

O | 香林坊ジビルバ

豚のみそ煮込み	3
さざえのつぼ焼き	2
鮭ときのこの焼おにぎり	1

P | 中国料理 麟

麻婆豆腐	2
麻婆丼	2
焼小籠包	2
餃子	2
麻婆・餃子セット	3
ザーサイ	1

Q | チェコ料理 DUB

チェコ風ホットドッグ	2
ミートローフとザワークラウト	3
1カ月熟成のピクルス	2
チェコ風ホットドッグ&1カ月熟成のピクルス	3



クラフトビア金沢
Craft Beer Kanazawa

2024 9.28 sat / .29 sun
11:00-19:00 / 11:00-17:00

しいのき迎賓館 石の広場、芝生広場

主催:クラフトビア金沢実行委員会(テレビ金沢 事業局内 TEL 076-240-9043 平日10時~17時)
共催:しいのき迎賓館 協賛:石友ホーム、EKG 金沢エナジー、クラシノハウス
後援:クラフトビアアソシエーション(日本地ビール協会)、北國新聞社、読売新聞北陸支社

BEER

1：Heart&Beer 日本海倶楽部

●ピルスナー

切れの良い喉越しと爽やかなホップの香り、程よい苦味のド定番

●ダークラガー

香ばしい焙煎モルトの風味とコク、キレを併せ持つ黒いラガー

●ヴァイツェン

軽やかなボディーにフルーティーアロマが魅力の小麦系

●奥能登伝説

バランスが良く飲み飽きしない琥珀色が美しいオールラウンダー

●レッドラガー

キレの良い喉越しとホップアロマが心地よい赤いラガー

●ポールポジション

シングルモルト、シングルホップの、軽やかなゴクゴク系エール

●リトルデビル

ピルスナーをベースに青唐辛子を漬込んだスパイシーラガー

●フレーバーラガー

当日のお楽しみ

2：BREW CLASSIC

●ドリス ノ ジャガー ヲ

世界大会WBC金賞受賞！ブルークラシックの代表銘柄！

●ウラタイガー ビバ ヘイズ

大量投入したホップ由来のトロピカルジューシー！

●ワオ ドリンクイン ダンス

クリアボディの苦うまジューシーでゴクゴク！

●お楽しみビール

当日のお楽しみ

3：ハーヴェスト・ムーン

●ピルスナー

ワールドピアカップ2022金賞受賞ビール！

●シュバルツ

ブラックコーヒーのようなロースト感が特徴の飲みやすい黒ビール

●ブルワーズチョイス

定番のペールエール、ブラウンエール、ベルジャンウィートを樽替わりで提供します

●ブルワリーズチョイス

クラフトビア金沢のために取っておいた限定ビールを樽替わりで提供します

4：大山Gビール

●ヴァイツェン

大山Gビールのフラッグシップ。WBA2024日本一受賞！

●大山ゴールド

大山産大麦ダイセンゴールドを使用したリッチなエール！

●ピーテッドラオホ

珍しいビート（泥炭）も使用したリッチな燻製香ビール！

●Butterfly Effect

大阪エニブリュコラボ！NZ産ホップのピルスナー！

●お楽しみビール

何が出てくるかはお楽しみ♪レアな樽も！

5：ヤッホーブルーイング

●無濾過よなよなエール

ホップとモルトのバランスを追求したヤッホーのフラッグシップ

●無濾過インドの青鬼

ホップが生み出すパワフルなアロマとジューシーなフレーバー

●無濾過水曜日のネコ

コリアンダーシードとオレンジビールがつくり出すさわやかなホワイトビール

●軽井沢高原ビール2024限定

レッドなのにスッキリ！モルトとホップの絶妙なバランス

●Hazy IPA 2024

大量のホップが生み出すトロピカルでジューシーなアロマとフレーバー

●ゆず塩セッションエール

ゆず果皮とゆず果汁と荒塩が織りなすさわやかな味わい

●フレッシュホップ ペールエール

軽井沢で採れたフレッシュホップを使用したグリーンでフレッシュな味わい

6：ISEKADO

●ペールエール

グレープフルーツの果汁を思わせる柑橘系の香りが華やかに広がります

●ヒメホワイト

小麦麦芽の淡い色合いと優しく軽やかな口当たり

●ねこにひき

スパイシーな香り、小麦麦芽の淡い色合いと優しく軽やかな瑞々しい飲み心地

●おひさまエール

グレープフルーツの果汁を思わせる柑橘系の香りが華やかに広がります

●限定ビール

当日のお楽しみ

7：BLACK TIDE BREWING

●Kesennuma Pride

私たちのミッションの名を冠したマルチ&ジューシーなIPA 金賞受賞

●Nagi

大人気ホップのトロピカルなフレーバーが満載のHazy IPA

●Fable Maker

フローラルなアロマとライムのような柑橘感があるラガー

●Chill Time

オレンジのような甘みのある度数を抑えたHazy IPA

●Hamarainya

ベリー系のアロマとキリッとした苦味のWest Coast IPA

●シークレットビール

当日のお楽しみ

8：城端麦酒

●輝W7

柑橘系ホップを贅沢に使った香り高いIPA

●麦やエール

地元産コシヒカリを使用した軽やかな香りとお口当たり

●アールグレー

ベルガモットの香りが心地よく香る箸休めな一杯

●グレートブルー

レモン果汁を使った、青い大人のレモンスカッシュ

●ブラッドオレンジ

ブラッドオレンジのジューシーな柑橘感

●当日のお楽しみ

9：スワンレイクビール

●アンバースワンエール

ホップによる柑橘系の香りと苦み、カラメルモルトの芳醇な味わい

●ポーター

数種類のローストされたモルトとアメリカンホップの黒ビール

●越乃米こしひかり仕込み

新潟産こしひかり米を使用、すっきりほのかに甘いラガービール

●限定ビール

当日のお楽しみ

10：南信州ビール

●駒ヶ岳エール

ホップの柑橘アロマ香るさわやか淡色ストロングエール！

●オクトーバーフェスト

麦のしっかりとした旨味、秋を感じられる中濃色ビール

●デュンケルヴァイツェン

なめらかな口当たり、モルトの香ばしさと芳醇な味わいの濃いヴァイツェン

●take60

苦味しっかり、ライトアルコールのセッションIPA。IBU60

●カスクIPA

カスク由来のウッディなアロマとホップの苦味が調和したハイアルコールビール

●アップルホップ

信州リンゴを贅沢に絞り使用したフルーツビール。自然な果実の味わいに仕上げました

●ヤマソーホップ

赤ブドウ・ワイン用品種「ヤマソービニオン」のしっかりとした酸味と芳醇な香り

11：八ヶ岳ブルワリー

●真夏のピルスナー

通常のピルスナーをライトに炭酸強めで暑い日にゴクゴク飲めるビール

●水出しコーヒーラガー

コーヒー豆はフルーティーでほんのりと酸味 紅茶の様な風味の爽やかビール

●ロックヴァイツェン

新ヘッドブルワー102のセカンドバッチ 少しライトなホワイトビール

●ロックボック

重厚なアルコール感と鮮烈なホップの苦みが共存したビール WBC世界一

●デュンケル

濃厚なコクとまろやかな味わいのダークラガー WBC世界一

●ファーストダウン

地元産の梨北米を使用しチェコ産ザーツホップの爽やかラガー WBC世界一

●清里ラガー

地元産の梨北米コシヒカリを使用したクリアで炭酸強めのラガー WBC世界一

●ピーチボーイ(仮)

うしとらブルワリーとのコラボレーションビール 地元笛吹市の桃を使用

12：うしとらブルワリー

●Pale Ale

うしとらブルワリーの中でも特に人気のスタイルのビールです

●IPA

うしとらブルワリーの中でも特に人気のスタイルのビールです

●Double IPA

うしとらブルワリーの中でも特に人気のスタイルのビールです

●Fruit Ale

うしとらブルワリーの中でも特に人気のスタイルのビールです

13：麦雑穀工房

●雑穀ヴァイツェン

麦雑穀工房の看板ビール！自家栽培・小川町産原料を使用した滋味あふれる味わい

●山椒ポーター

夏採れ山椒を贅沢に使った、ピリッと刺激的なダークエール

●夏の小川

ピルスナーモルト&ザーツホップのSM&H製法のセゾン。スッキリ爽やかな飲み心地

●イロドリセゾンGardenHerb

庭のアップルミントとローズマリーを使用したボタニカルな味わい

●山桃セゾン

酸味とシダーの香りが特徴の山桃セゾン。フーダー酵母をミックスカルチャーし、複雑な味わい

●Breath of Hops

ターラス&シトラホップの香りと、小川町産有機ライ麦20%使用したライIPA

●BerryMuch

ブラックベリーとブルーベリーを使用した、Berryたっぷりフルーツエール

●限定BarrelAge

木樽熟成されたビールを木樽から提供します

14：志賀高原ビール

●IPA

志賀高原ビールといえばこれ。不動の看板商品です

●SNOW MONKEY IPA

大人気のヘイジーIPA。ジューシーでありながらもドライ

●Hoppy Brown

ホップの効いたブラウンエール。BBQ的なものなどと相性最高

●Fresh Hop IPA

自家栽培ホップで仕込んだ特別なIPA。イチオシです

●KASUMI

ヘイジーなセッションIPA。大人のグレープフルーツ

●信州事変

英国産のりんご“プラムリー”をつかった、サワーなIPA

●SHIGA KOGEN Farmhouse lager

自家栽培のスペルトと小麦をつかった、しみじみ素朴なラガー

●シークレット

数量限定の、特別なビール達を是非

<p>ビールは全て 2 Tickets (レギュラーサイズ)</p>		<p>Regular size 2 Tickets レギュラー</p>
<p>*テイスティングサイズのご利用も可能です</p>		<p>Tasting size 1 Ticket テイスティング (100mL)</p>

会場内の飲食は **BEER&FOOD Ticket** または **PayPay**をご利用ください

●小麦・ホワイトビールほか	●スタウト・シュバルツほか
●ペールエール・ピルスナーほか	●バーレイワイン・熟成ビール
●IPA・IPL	●フルーツビール・サワーその他
●ブラウン・アンバーエールほか	●当日のお楽しみ