



Higashi Dogo
Sora to Mori

CRAFT BEER

愛媛生まれ、愛媛育ちのクラフトビール
地元ブリュワリーによる個性豊かな味わいを！
ここでしか出会えない
ローカルの魅力が詰まっています

Discover!
Local Craft Beer



UMENISHIKI (梅錦)
アロマティックエール



大三島ブリュワリー
ベルジャンエール



DD4D
West Coast IPA



今治街中麦酒
ペールエール



臥龍醸造
ギャラクシーブラック



HOJO BREWING & STAYS
Saison



GOGOSHIMA BEER FARM
IVOKAN IPA



HIME BEER
ペールエール

取り扱いメニューについて詳しくは裏面をご覧ください。

CRAFT BEER LIST

ハーブ(237ml)¥650 | パイント(473ml)¥1,500 | 3種飲み比べ(おまかせ)¥980 (お好み)¥1,080

		UMENISHIKI(梅錦) アロマティックエール 四国中央市にあるブリュワリー。霊峰石鎚山から流れ出る伏流水を仕込水に使用。華やかな柑橘やハーブを思わせるアロマ香りに、まろやかな口当たりが特徴的な優れたファインアロマホップを贅沢に加えた香りあふれるビール。	苦味 ★★ 甘さ ★★★★★ 酸味 ★ 香り ★★★★★ 重さ ★★ IBU: - ABV: 8.5%
		大三島ブリュワリー ベルジャンエール 瀬戸内・しまなみ海道の大三島にあるブリュワリー。やさしい甘みとスパイス感が調和した、ベルギー伝統の味わいをベースにした一杯。苦味が程よく上品でクリーンなスッキリした飲み口で、癖が少なく飲みやすいマイルドでバランスの取れたビール。	苦味 ★★ 甘さ ★★★★★ 酸味 ★★ 香り ★★★★★ 重さ ★★★★★ IBU: 20 ABV: 5%
		DD4D West Coast IPA ホップをふんだんに使用したクラシックな西海岸風IPAです。トロピカルフルーツを思わせる香りの奥に、クリーンな後味、心地よい苦味が特徴の本格IPA。麦のほんのり甘い余韻もクセになります。	苦味 ★★★★★★ 甘さ ★★ 酸味 ★★ 香り ★★★★★★ 重さ ★★★★★ IBU: 50 ABV: 7%
		今治街中麦酒 ペールエール 麦の風味を大切にしつつ、軽やかな飲み口で仕上げられた王道のペールエール。どんな料理にも寄り添う懐の深さが魅力で、地元今治の気取らない人柄を感じさせます。「ジャパン・グレートビア・アワーズ2022」の銀賞にも輝く。	苦味 ★★★★★ 甘さ ★★ 酸味 ★ 香り ★★★★★ 重さ ★★★★★ IBU: 29 ABV: 5%
		臥龍醸造 ギャラクシーブラック 香ばしいロースト感とコク深い苦味。黒ビール初心者でも飲みやすく、どこかフルーティーな味わいも感じられる。琥珀色のエールで、ホップとモルトの豊かなフルーティーに調和している。	苦味 ★★★★★ 甘さ ★★ 酸味 ★ 香り ★★★★★ 重さ ★★★★★★ IBU: - ABV: 7.5%
		HOJO BREWING & STAYS Saison 愛媛県砥部町の特産品である「七折小梅」を副原料にした、ジュシーペールエールです。柔和な甘酸っぱさと軽やかな飲み応えが特徴です。ホップはエメラルドを使用しておりストーンフルーツ感をブーストしています。	苦味 ★★★★★ 甘さ ★★ 酸味 ★★★★★ 香り ★★★★★ 重さ ★★ IBU: 26.7 ABV: 6.5%
		GOGOSHIMA BEER FARM IYOKAN IPA 興居島のWeedsVegetableGardenで自然栽培されたレモングラスを使用。モルトに配合したライ麦の酸味が、レモングラスの爽やかな香りとKVEIK酵母のワイルドさをひきたてています。苦味の中にふわりと甘さが広がる、まさに愛媛らしさ満載のフルーツIPA。女性にも人気の一本です。	苦味 ★★★★★ 甘さ ★★★★★ 酸味 ★★ 香り ★★★★★★ 重さ ★★★★★ IBU: - ABV: 5%
		HIME BEER ペールエール 軽やかでバランスのとれた飲み口。フルーティーな香りがやさしく広がり、誰にでも親しみやすい味わい。ビールがあまり得意でない方にもおすすめできる、愛媛産のやさしい一杯です。	苦味 ★★ 甘さ ★★★★★ 酸味 ★ 香り ★★★★★ 重さ ★★ IBU: - ABV: 4.5%