

第2弾は国産クラフト祭
限定ビールやコンテスト
受賞作品が登場!!



大好評の
クラフトビール
イベント第2弾!

ビールは
400円~
お楽しみ
いただけます!

〈時間〉各日
11:00
↓
22:00
(L.O 21:30)
★最終日のみ21:00まで
(L.O 20:30)

8.9
FRI
↓
8.18
SUN

日本の夏には日本クラフトビールの祭典
国内30のブルワリーと130種のビールが集結!
★樽生ビールは日替わりで販売します★

会場 京阪シティモール8F特設会場

『made in JAPAN』日本の醸造士の技とプライドを感じるビールが集結!

富士山の標高1000mに位置する、深く静かな森の醸造所で生まれる「富士桜高原麦酒」。
World Beer Cupでも金賞を受賞する等、富士山麓の良質な軟水から作られるこだわりの
クラフトビールが登場。伊豆からは世界遺産「韮山反射炉」のすぐ隣に小規模な醸造所を構える
「反射炉ピヤ」の限定ビールが登場。その他にも、女性に人気のフレーバービールを造る
「城端麦酒」。地元岩手の食材を活かしたビールを造る「世嬉の一酒造」など、人気のブルワリーが登場します。

〈いわて蔵ビール〉
世嬉の一酒造の酒造りの
技と、醸造士の経験と
知識により岩手の
クラフトビールが
生まれます。



※ブルワリー・ビール銘柄は変更する場合がございます。

and more...

Ticket Information

前売りでバルチケットを買っておくに参加しよう!

<p>当日 2,000円分 (200円×10枚)</p>	→	<p>前売り 1,800円</p>	<p>前売りバルチケット販売 8/2(金)~8/8(木) ★各日11:00~19:00 ★MBF特設会場にて ※なくなり次第終了</p>
<p>さらに プレミアム会員様は</p>	⇒	<p>当日 4,000円分 (200円×10枚)×2セット</p>	<p>前売り 3,500円</p>

前売りバルチケット 限定1,000セット
★お1人様5セットまで★ ※1セット200円×10枚(2,000円分)

※バルチケットは、売切れ次第終了となりますのでご了承ください。※お1人様5セットまでの販売とさせていただきます。
※イベント期間中に使いきれなかったバルチケットは、お食事券として京阪シティモール8Fレストラン及びRFビアガーデン12店舗にてご利用いただけます。
《有効期限》8/19(月)~9/30(月) ※ご購入は現金のみとなります。e-kenetカードのおけいはんポイント進呈・駐車場優待は対象外です。



イベント期間中に飲めるビール銘柄

ビールは400円～全て樽生でお楽しみいただけます！

<p>静岡県 限定</p> <p>お茶屋さんの新茶エール</p> <p>ついに反射炉ピヤから新茶を使ったビールが登場です！「反射炉ピヤと煎茶「あかね」を使用したエール。アメリカンスタイルのエールをベースに新茶を思わせる味わいを表現しました。茶師と醸造家の思いの詰まったビールをぜひお楽しみください。</p> <p>味タイプ お茶エール 蔵元 反射炉ピヤ</p>	<p>北海道 限定</p> <p>HAKODATE BEER</p> <p>いちごのはつ恋</p> <p>苺をふんだんに使用している事が感じられる確かな苺の香りと味わい。サワーが好きな人にも好まれ、飲みやすさが女性からも人気。</p> <p>味タイプ フルーツエール 蔵元 はこたてビール</p>	<p>鳥取県 限定</p> <p>大山Gビール ウィートラガー</p> <p>アメリカ産ホップ「レモンドロップ」由来のレモンを始めとした柑橘を思わせる香り。小麦麦芽を使用した優しい口当たり、ほのかな甘みと爽やかな飲み口が楽しめる淡色白濁ラガービールです。</p> <p>味タイプ ウィートラガー 蔵元 久米桜麦酒大山ブルワリー</p>	<p>静岡県 限定</p> <p>日本物語エール</p> <p>日本物語エールは、主に国産の原材料を使用し造られる。ホップは酸め、発酵度は高く、梅の程よい甘酸っぱさで、非常に爽やかなビールです。</p> <p>味タイプ ペールエール 蔵元 ヘアードブルーイング</p>	<p>富山県 夏限定</p> <p>城端麦酒 トロピカルピンク</p> <p>豊かな自然に囲まれた城端で作られる夏限定商品。ピンクグレープフルーツを使ったトロピカルな味わい。果汁を含みため、通常のビールより発泡が優しく、ビールが苦手な方にも大人気です。</p> <p>味タイプ フルーツエール 蔵元 城端麦酒</p>	<p>茨城県 金賞受賞</p> <p>常陸野 ネストビール アンバーエール</p> <p>国際的なビールコンテストで金賞受賞。モルトの芳醇な味わいとホップの苦味を活かした赤褐色のビール。ビールの持つ香り、旨み、コクのバランスが絶妙です。</p> <p>味タイプ アメリカンアンバーエール 蔵元 常陸野ブルーイング</p>
<p>山梨県 金賞受賞</p> <p>富士桜 高原麦酒 ラオホ</p> <p>World Beer CupとWorld Beer Awardsをダブル受賞した名作。フナのチップで麦芽を醗酵して、モルトにスモークフレーバーを絡じ込めた「醗酵ビール」。グラスに注いだ瞬間から醗酵食品のような香りがたち昇る超個性派ビールです。</p> <p>味タイプ パンペルクスタイルラオホピア 蔵元 富士桜高原麦酒</p>	<p>岩手県</p> <p>いわて蔵ビール 自然発酵ビール</p> <p>オーガニック麦芽、オーガニックホップを使用したオーガニックビールです。酵母も天然酵母を採取して醸造しています。</p> <p>味タイプ ライトランピック 蔵元 世嬉の一酒造</p>	<p>栃木県</p> <p>プレストンエール ブルワリーIPA</p> <p>贅沢に使用されたホップの華やかなアロマと、上品な苦味を楽しめます。真夏の日差しの下で味わえば、いつも以上の爽快感を感じることができるビールです。</p> <p>味タイプ イングリッシュIPA 蔵元 プレストンエールブルワリー</p>	<p>新潟県</p> <p>胎内高原ビール 吟米ホワイト</p> <p>新潟県産シホカリを使用。柑橘系が高く、苦みを抑えたフルーティエール。4種類の柑橘系ホップを使用した華やかな香りと、お米を感じるほのかな味わいが特徴です。</p> <p>味タイプ ウィートエール 蔵元 新潟ビール醸造</p>	<p>兵庫県</p> <p>明石ビール 山田錦ヴァイツェン</p> <p>最高級酒造として知られる「山田錦」を使用したビールです。お粥にしたコメを入れた麦汁にホップを控えめに加えて発酵。米を加えると苦みが軽減される効果があり、ほかにコメの甘い風味が楽しめます。軽い飲み口に仕上がっております。</p> <p>味タイプ ヴァイツェン 蔵元 明石ブルワリー</p>	<p>愛知県 金賞受賞</p> <p>金しゃち名古屋 赤味噌ラガー</p> <p>ジャパンシアビアカップで金賞を受賞。名古屋名物の赤味噌を原料の一部に使用しコクがありながらマイルドなオリジナルビール。</p> <p>味タイプ オリジナルダークラガー 蔵元 盛田金しゃちビール</p>
<p>鳥根県</p> <p>ビアへるん 緑結麦酒スタウト</p> <p>World Beer Awardsでアジアチャンピオンを受賞。焙煎麦芽の香ばしい風味と、伝統的なミルクスタウト製法により乳糖を使用したマイルドな口当たり。苦くない焙煎マルト黒ビールです。</p> <p>味タイプ ミルクスタウト 蔵元 鳥根ビール</p>	<p>広島県 銀賞受賞</p> <p>しまのわビール</p> <p>国際的なビアコンテストで銀賞受賞。柑橘系の香りがするアロマホップを贅沢に使用し、瀬戸内の果物をイメージして仕込んだ香り高いプレミアムビールです。</p> <p>味タイプ ラガー 蔵元 呉ビール</p>	<p>山梨県</p> <p>ドランク・マンク・トリプル</p> <p>マンゴーを想わせる香りそして強いアルコールがバランスよく仕上がったビールです。ベルギーの修道院ビールのスタイルです。</p> <p>味タイプ ベルジャン・トリプル 蔵元 アウトサイダーブルーイング</p>	<p>淡路島 五つ星ひょうご</p> <p>あわぢびる 島レモン</p> <p>淡路島産レモン【アンレューレカレモン】の果皮だけを使用したフレーバービールです。レモンの酸味とヴァイツェン特有のフルーティな口当たりが女性に人気です。</p> <p>味タイプ フルーツビール 蔵元 あわぢびる</p>	<p>岡山県</p> <p>独歩 ビルサー</p> <p>全国酒類コンクール 地ビール部門第1位。ホップの爽やかな香りを持ち、苦味の効いた淡黄金色のビールです。現在世界の主流となっているタイプです。</p> <p>味タイプ ラガー 蔵元 宮下酒造</p>	<p>長野県</p> <p>志賀高原ビール インディアン サマーセゾン</p> <p>晩秋の「インディアン・サマー」の季節までもつように、さらに、たっぷりのホップをつけて仕込んでみました。セゾン酵母により度数を感じさせないドライさとほのかなフルーティさが特徴です。</p> <p>味タイプ ベルジャンIPA 蔵元 玉村本店</p>

イベント限定 おつまみ&テイクアウトメニュー

提供時間 11:00~22:00 ※店舗により異なります。 ※最終日のみ20:30まで

8F・RFレストラン店舗が特別にバルメニューをご用意！約130種(日替わりにてご用意)のビールとあわせてお召し上がりください。

8F

bindu
インドレストラン bindu [インド料理]

香り高いスパイスの風味、本場の味をビールと共に お楽しみください。

チキンティッカ [2個] 400円

〈提供時間〉17:00~21:30 (8/13~8/15を除く)

8F

丸の街
風の街ルージュ [お好み焼・鉄板焼]

定番の豚玉はビールとの相性バツグンです。

茶美豚お好み焼ハーフサイズ 400円

〈提供時間〉11:00~14:30 / 17:00~21:30

8F

京月
京ごはん&鉄板焼 京月 [創作鉄板焼]

ビールにぴったり熱々のポルチーニが薫るコロッケとさつまいもスティックの組み合わせです！

さつまいもスティック揚げとポルチーニ茸のコロッケ 400円

〈提供時間〉11:00~14:00 / 17:00~22:00

8F

文蔵
熟成肉と旬鮮魚介 文蔵 [創作和食]

やわらかい鶏肉に味噌の風味がたまらない、ビールに良く合う一品です。

但馬鶏の西京味噌焼 400円

〈提供時間〉17:00~21:30

8F

土山人
[蕎麦]

お気軽に楽しんでいただけるビールに合う屋台風料理をどうぞ！

①えび天串 ②いか天カップ **各400円**
③だしまき串 **200円**

〈提供時間〉11:00~14:30 / 17:00~21:00

RF

屋上ビアガーデン
天満橋コリアン BBQ酒場 [ビアガーデン]

ビールのお供にキムチとのりからあげはカレー風味、ピリ辛、スタンダードでお楽しみください。

①からあげ盛り合わせ(カレーチューリップ1本・旨辛ササミ揚げ2本・からあげ2個) **600円**
②キムチ盛り合わせと韓国のり **400円**

〈提供時間〉17:00~21:30

※数量限定 ※なくなり次第終了 ※ご注文は各店舗入口にて承ります。 ※写真はイメージです。 ※当日は提供する器が異なります。 ※仕入れ状況によって、一部バルメニューが変更になる場合がございます。

バル会場にてLIVE同時開催
《各回1ステージ約30分》

TOZY 8.9 FRI 19:00~ 花房 真優
8.11 SUN 15:00~ 8.15 THU 18:00~
やましたりな 8.17 SAT 19:30~

屋上ビアガーデンも期間限定開催中!

韓国スタイルの焼肉や、話題のチェゴキチンを味わえる ルーフトップビアガーデン

TEL: 050-3503-6640 [受付時間 12:00~22:00]
17:00~22:30 (20:00最終入場) ※雨天の場合は中止。

WEB予約はコチラ

「世界のビール博覧会」協力:イコン(株)/外食を通じてお客様を幸せにする事を追及し、関西最大級のベルギービール専門店フランドルスタイル(大阪・三宮)や、京都タワーサンバルなど、近畿一円に10業態32店舗のレストラン、居酒屋を展開する外食企業。