

ご提供量：1杯 360ml ※ストロングビール or 熟成ビール (★印のビール) は1杯 280ml

限定ビールは液種により在庫数量が異なり、なくなり次第終了になります。

また、樽交換の明確な時間はわかりかねます。ご了承くださいませ。

※IBU：苦味数値

### Regular Beer



**PILSNER** (ピルスナー)  
低温で長期熟成させたラガービールの定番。チェコ産ノーブルホップのみを贅沢に使用。爽やかなホップの香りがすっきり飲めます。  
[2024年WBC銅賞受賞]  
Alc 5.0% IBU 28



**STOUT** (スタウト)  
焙煎モルトの香ばしさ、滑らかでクリーミーな飲み口。"黒"は苦手という方にもお試しいただきたいドライな後味。お肉類のほかスイーツとも相性抜群。  
Alc 5.5% IBU 32



**PALE ALE** (ペールエール)  
柑橘系ホップのアロマが爽やかなアメリカンスタイルのペールエール。心地良い苦味を楽しめてすっきりとした後味とキレの良さはシーンを選びません。  
Alc 5.5% IBU 38



**WEIZEN** (ヴァイツェン)  
ビールの苦味が苦手な方にもおすすめできる、小麦麦芽を使用した南ドイツスタイルのビール。フルーティな香り、やわらかい飲み口、軽やかな後味が特徴。  
Alc 5.0% IBU 12



**W-IPA** (ダブル化<sup>®</sup>-E-) ★  
すべてがリッチなストロングエール。しっかりとしたモルトの苦味とコク、濃厚なホップのアロマを楽しめる、根強いファンに愛されるビールです。  
Alc 9.0% IBU 75



**おさる IPA**  
アメリカンホップ数種類をブレンドし贅沢に使用したゴールドエール。柑橘香と爽やかな苦味、爽快な喉越しでドリンクビリティの高いIPAです。  
Alc 6.0% IBU 45

### Seasonal Beer / Special Beer

**Shoobee Doobee 27th** (周年記念ビール)  
27年分の感謝を込めて仕込んだセッションスタイルのヘイジーIPA。様々な香りが心地良く追いかけてくる残暑にぴったりのドリンクブルな1杯。  
Alc 4.0% IBU 22 Secret!!

**MUGICHA** ビター  
ほどよいモルト感とほのかなに感じる麦茶の風味。派手さはないけれどしみじみと味わい深い、優しいエール。チェイサー的な1杯でも。  
Alc 4.0% IBU 20

**ボスざる IPA**  
ロースト麦芽の香ばしさの裏に6種のホップが織り成すアロマ。少し遅れてガツンとくる苦味とドライな後味が特徴のブラック IPA。  
Alc 6.0% IBU 45

**ゆずトリペル** ★  
貴船のお水、箕面のゆずをつかったベルジャンスタイルのストロングエール。フルーティかつゆずの香りが芳醇です。飲みやすいのでご注意ください！  
Alc 8.5% IBU 15

**Oyamada Berries**(デラIA)  
山梨県ペイザナ中原ワイナリー「ドメヌ・オヤマダ」の貴重なブドウをわけていただき、ブドウにある自然酵母を生かして発酵させたビール。  
Alc 5.5% IBU 24

**REGAL LAGER**  
【GODSPEED BREWERY (カナダ) × 箕面ビール】30%の小麦モルトのやわらかさとスモークモルトの奥行き、フレッシュなチェコ産ホップの香り。  
Alc 5.0% IBU 28

**トロピカルピース**  
ウチワサボテンを使ったほんのりピンクな優しいサワー。穏やかに身体に染みわたる心地よい酸味とトロピカルなアロマ。  
Alc 5.5% IBU 15

**ナイスなサワー**  
麦芽とお米の優しい風味、ホップ由来の柑橘香。原料それぞれの風味が感じられて料理との相性も抜群。  
Alc 6.0% IBU 18

**Hoppy Weizen**  
優しい柔らかなヴァイツェンのニュアンスは残しつつ、温度によって表情の違うホップの織りなすアロマをお楽しみください。  
Alc 5.0% IBU 24

**ゆずホ和イト**  
トップのアロマと口に含んだ瞬間広がるゆずの香り。無農薬の実生ゆずを収穫から皮むきまでスタッフ総出で行う、和の香り漂うホワイトエール。  
Alc 5.0% IBU 14

**KOMPAS**  
【YOROCOCCO BEER (鎌倉) × 箕面ビール】和歌山・八旗農園さんのすももを贅沢に使用。上品なアロマに優しく程よい酸味がドリンクブル。  
Alc 5.5% IBU 20

**DONMAI**  
【DONZOKO BREWING (British, Irish) × 箕面ビール】原料に米と米麹を使いほのかな甘さと複雑味、モルト風味が絶妙なバランスのラガー。  
Alc 5.5% IBU 24

**Blooming IPA**  
春をイメージして造る華やかなビール。スパイシーでフラワリー。苦味を抑え数種のアメリカンホップの香りを最大限に引き出したIPA。  
Alc 6.0% IBU 21

**パパざるラガー**  
昔、定番醸造だったダークラガーです。ビスケットのような香ばしいモルトフレーバーと麦の甘み。クリーンでドリンクブルな飲み口はラガーの要。  
Alc 5.0% IBU 28

**グレフルおさる IPA**  
定番醸造「おさる IPA」に、グレープフルーツ果汁を漬け込みました。柑橘の爽やかな香りでガブガブ飲みたくなるビールです。  
Alc 6.0% IBU 45

**DUNKEL WEIZEN**  
"dunkel" はドイツ語で「濃い」の意味。少量のダークモルトをブレンドしたブラウンカラーに近いヴァイツェンです。  
Alc 5.5% IBU 15

**MASAJI BEER「SEYA!」**  
【いわて蔵ビール × スワンレイクビール × 志賀高原ビール × 城端麦酒 × 箕面ビール】先代社長の命日に醸造したお米を使ったドライなラガー。  
Alc 7.0% IBU 38

**猿山鹿男**  
能勢町「秋鹿酒造」さんの米麹を使ったビール。吟醸香の様な余韻とキレキレでドライな飲み口。麴の糖化には蛭池ラーメン店「みつか坊主」さん。  
Alc 7.0% IBU 15

**ナイスなビター**  
パブで飲む光景をイメージしながら仕込んだライトなビター。ダークな色合いとマイルドな口当たり。  
Alc 4.0% IBU 20

**ほうじ茶ビター**  
モルト感を残しつつもほおお茶！？なビターでチェイサー的な1杯でも。ガブガブ喉を潤して下さい！派手さはなくとも優しいエール。  
Alc 4.0% IBU 20

**Coffee Stout**  
フラッグシップのスタウトにコーヒー！合わない訳がないベストマッチな組み合わせ。TAKAMURA COFFEEさんオリジナル豆を使用。  
Alc 5.0% IBU 32

**山椒マシマシペールエール**  
ふんだんに使用したアメリカ産柑橘系ホップの華やかな香りや山椒のスパイシーなフレーバー。新しい和のエール。  
Alc 5.5% IBU 38

**Coffee IPA**  
大阪・オリジナル焙煎で有名な「TAKAMURA COFFEE」さんとのコラボ。圧倒的な香りからのスタートダッシュにキレのある後味。  
Alc 6.0% IBU 45

**Vit Natt IPA**  
【Brewski(スウェーデン) × 箕面ビール】「白夜」を意味するネームの Hazy IPA。2年前のレシピをリバイバルしたジューシーな1杯。  
Alc 6.0% IBU 42

**青唐辛子 W-IPA** ★  
ホップ香・苦味・モルトフレーバーの全てがリッチなWIPAを、青唐辛子のピリッとした辛味が惹きたてます。クセになる飲みすぎ注意!! な一杯。  
Alc 9.0% IBU 75

**インペリアルスタウト** ★  
ローストモルトのフレーバーとモルトの甘味をしっかりと味わってもらえる濃厚なスタウト。ゆっくり味わっていただきたいビールです。  
Alc 8.5% IBU

**国産桃ヴァイツェン**  
和歌山「あら川の桃」を贅沢に使ったシーズン人気 No.1。鼻から抜ける桃の香り、甘さを残さないキレのある仕上がり。(白鳳 Ver.)  
Alc 5.0% IBU 12

**こざる IPA**  
おさる IPA の弟分。アメリカンホップの柑橘アロマが全開のセッション IPA。毎年春夏に向けて造るバランスのとれたガブ飲み系です。  
Alc 4.5% IBU 32

**Ume-chu**  
【Mikkeller × 箕面ビール】Mikkeller KIOSK/Bar (渋谷) 2周年記念ビール。和歌山みなべ町「うめよし」さんの完熟南高梅を使ったドリンクブルな1杯。  
Alc 4.5% IBU 22

**MONKEY FIST**  
【OXBOW BREWING(アメリカ) × 箕面ビール】喉越しに軽やかな苦味が追いかけるイタリアンピルスナースタイル。リバイバルレシピです。  
Alc 5.5% IBU 33

### BATON (Foeder Beer)

このシリーズは、通常発酵後のビールをフーダーという木のタンクで熟成させ、その後さらにボトルで瓶内二次発酵させたビールです。約2年という長期熟成によりドライフィニッシュかつ奥行きのある風味。フーダーには今回使った酵母が生き続け、次のビールを育てる大切な役割として受け継がれます。自然がつくるバトンリレーの味わいをお楽しみ下さい。

**005 [インペリアルスタウト+青山椒]** ★  
濃厚でストロングなインペリアルスタウトに箕面で採れる青山椒を漬け込み熟成発酵させました。  
Alc 9.5%

**006 [IPA7th+金柑]** ★  
褐色の IPA をベースに小豆島産の完熟金柑を贅沢に漬け込み熟成発酵させました。  
Alc 9.5%

### Real Ale

ハンドポンプを使い炭酸ガスの極力少ない状態でご提供します。口当たりが滑らかで麦芽の甘味やホップの苦味をダイレクトに感じれます。

**バレルエイジド・インペリアルスタウト** ★  
秩父の蒸留所で醸造される世界的に有名な「イチローズ・モルト」のウィスキー樽で約1年、低温熟成させたインペリアルスタウトです。樽香と原種由来のフレーバーがビールに移りビールの枠を超えたビール。  
Alc 9.5% IBU 55

**バレルエイジド・スタウト** ★  
秩父の蒸留所で醸造される世界的に有名な「イチローズ・モルト」のウィスキー樽で約1年、低温熟成させたスタウトです。インペリアルスタウトよりボディが軽い分、樽香がしっかりと香りなんとも贅沢なスタウト。  
Alc 6.5% IBU 32