

Premium
YEBISU

CREATIVE BREW

限定樽生

エビス クリエイティブブリュー

Mariage Blanc

マリージュブラン

グラス 830円(税込)

ワインに使用される白葡萄「ソーヴィニヨンブラン」を
思わせる香りが特徴の「ネルソンソーヴィン」というホップを
使用。麦のうまみをじっくり引き出す製法も採用し、
初夏の旬に合う華やかな香りと柔らかな味わいを実現
したエールビールです。



Mariage
Menu

マリージュ
メニュー



鶏むね肉と初夏野菜の ヴァプール冷製仕立て

～あさりのレモンバターソース～

670円(税込)

ソーヴィニヨンブランを使った白ワインのような香りの
ニュアンスを持つこのエビスには、サッパリと仕上
げた冷製の蒸し鶏と初夏野菜を。爽やかでありな
がらコクのある、貝の旨味たっぷりのレモンバター
ソースもマリージュの相性を高める一皿です。



Ryota Arita

東京・恵比寿のブルワリーから着想を得た新たなビールの魅力

YEBISU BREWERY TOKYOで提供されていた「Velvet twilight」の知見をもとに都内屈指の一流ホテルの料理人と開発。
白葡萄のような香りのホップを使用し華やかな香りのエビスに仕上げました。旬の食とのマリージュをお楽しみください。

Chief Experience Brewer 有友亮太



飲酒は20歳になってから。お酒は楽しく適量で。飲酒運転は法律で禁止されています。
妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

お酒

このページの商品は
アルコールが含まれています。