



★ フェア期間限定メニュー
OSLO(オスラブ)
1,000 円 (税込)

パッションフルーツ果汁をふんだんに使用し、トロピカルなホップを組み合わせた、軽く爽やかな飲み心地のブリンド・エールです。



SHIBAURA BREWING

都市の水辺のホームタウンビール：空と海を飲む、これからのライフスタイル



スカイ・ペールエール
990 円 (税込)
350ml

青空のような爽やかさで始まる乾杯にふさわしい一杯。ここでしか味わえない「大人のライトペールエール」に仕立てました。



ニンバス・ヴァイツェン
1,100 円 (税込)
350ml

モクモクと立ち上がる入道雲を想わせる小麦の豊かな香り。雲を眺め、ゆっくりと、穏やかな午後に。



ムーン・スタウト
1,100 円 (税込)
350ml

コーヒーやチョコレートのような香ばしさが特徴の黒ビール。濃厚で爽快な新感覚のスタウトです。



サンダー・アイピーエー
1,200 円 (税込)
350ml

轟く雷鳴のような力強いホップの苦味と鮮烈なアロマ。伝統と現代が融合したプレミアムな一杯。

横浜ビール（神奈川県横浜市）★ フェア期間限定販売

水辺のパイオニア：日本のクラフトビール発祥の地から発信するカルチャー



ピルスナー
1,200 円 (税込)
330ml

美しい黄金色をしたチェコスタイルのプレミアムビール。コクのあるモルトのフレーバー、チェコ産アロマホップ由来の上品な香りと苦味で、飲んだ後まで心地良いホップの余韻が続きます。



小田原オレンジ
ペールエール
1,500 円 (税込)
330ml

小田原「あきさわ園」で作られた「清見オレンジ」を、季節にぴったりの爽やかなエールに仕上げました。柑橘の香りやほのかな苦味を感じながら、ビールとしてのバランスが良く、飲み飽きしない仕上がりです。

銚子ビール（千葉県銚子市）★ フェア期間限定販売

海風とはじまりのブルワリー：日本一早く初日の出が昇る街から



銚子エール
1,300 円 (税込)
330ml

琥珀色の美しい液色に、芳醇なモルトの香りとコク。後味はすっきり辛口で、魚料理とも相性抜群。食事を引き立てながら、ビールとしての満足感もしっかり楽しめます。



Talus premium Lager
1,300 円 (税込)
350ml

スムーズな口当たりが心地よく広がる、こだわりのラガー。ひと口含むと Talus ホップの爽やかなアロマが立ち上がり、穏やかな苦味とすっきりとした後味がバランスよく調和します。

※写真はイメージです。 ※20歳未満のお客様、およびお車を運転されるお客様へのアルコール類の提供は固くお断りいたします。

CRAFT BEER PAIRING FAIR

開催中

7/25 sat - 8/31 mon

CANAL DINING HALL にて7/25 から8/31 の間、個性豊かなクラフトビールと、その味わいを引き立てるおすすめ料理をご用意します。ビールと料理を組み合わせることで生まれる、新しいおいしさをお楽しみください。お気に入りの一杯と出会う、夏だけのペアリングフェアです。

SOBA LABO



SOBA BEER
1,398 円 (税込)

埼玉県のクラフトブルワリー「Shiki Beer」とのコラボレーションから生まれた、SOBA LABO オリジナル蕎麦ビール。十和田湖周辺で栽培された蕎麦をミルで丁寧に挽き、ビールに調合。酵母由来のフルーティーな香り、モルトの香ばしさ、奥深い味わいの麦芽、そしてスパイシーなホップの余韻の中に、蕎麦の香りがほのかに広がります。



タイクラフトビール
IPA CHATRI (瓶)
1,480 円 (税込) / 330ml

アメリカ産シトラスとオーストラリア産ギャラクシーのホップを贅沢に使用。苦味のあとにフルーティーさを感じるテイスト。



タイクラフトビール
EXヴァイス BUSSABA (瓶)
1,480 円 (税込) / 330ml

タイ南部特産のジンジャーフラワーの香りが特徴的な白ビール。スパイシーなタイ料理との相性が良い。



タイクラフトビール
PALEALE CHARAWAN (瓶)
1,480 円 (税込) / 330ml

6種のホップから生まれる苦味とライチの風味や香りのバランスが絶妙なペールエールです。

※写真はイメージです。 ※20歳未満のお客様、およびお車を運転されるお客様へのアルコール類の提供は固くお断りいたします。

CRAFT BEER PAIRING FAIR

夜だけ味わえる、クラフトビールと特別な一皿。

※掲載商品はディナーメニューとなります。



かしわ 2本
880 円(税込)

磨き抜かれた職人技で一串一串でいねいに焼き上げます。
おみ乃の味を継承した本格炭火焼鳥です。
※提供は2本です。



カップ 2本
1,000 円(税込)

本格炭火で丁寧に焼き上げたやげん軟骨をお楽しみください。
※提供は2本です。



チューリップ揚げ
968 円(税込)

むかし懐かしい、手羽元のチューリップ揚げです。
お行儀気にせず、余すところなくお召し上がりください。



Soba + Tempura + Sake



蕎麦味噌チーズのタルティーン
798 円(税込)

蕎麦ビールには、蕎麦味噌チーズのタルティーンを。
蕎麦の香りが重なり、味噌とチーズのコクが一杯を引き立てます。



芝浜市場
SHIBAHAMA ICHIBA
海鮮料理



鱈とじゃがいものコロッケ
880 円(税込)

外はサクサク、中はふわとろの食感が自慢のコロッケと、
ビール味はしっかりしつとロビカルでフレッシュなオスラブと
相性抜群です！



ビストロ



アンチョビポテト
780 円(税込)

アンチョビの塩味がきいたホクホクポテトがクラフトビールとの相性◎



とんかつ、和食



ヤンニョムチキン 5ピース
850 円(税込)

ジューシーな国産鶏もも肉に、本場韓国産ヤンニョムソースを
合わせた一品。
甘辛く奥行きのある味わいは、ビールとのペアリングに最適です。



ペペロンチーノ茶豆
550 円(税込)

風味豊かな茶豆をペペロンチーノ仕立てにアレンジ。
にんにくの香ばしさと唐辛子の心地よい刺激が、ビールの味わいを
引き立てます。



ソーセージ5種盛り
1,400 円(税込)

個性豊かな浅草ハムオリジナルソーセージ5種を盛り合わせました。
ザワークラウトと粒マスタードを添えた、ビールにぴったりの定番
プレートです。



タイ料理



イエローカレー揚げ春巻き
950 円(税込)

カリッサクッと食感が楽しい揚げ春巻き。
中身が熱いのでお気を付けください。



ガーリックシュリンプ
1,280 円(税込)

オリジナルのガーリックソースに絡めた海老は殻ごと
お召し上がりいただけます。



麻婆豆腐、担々麵



餃子
680 円(税込)

＼ビールのお供、優勝。／
一口目はそのまま、二口目はビールで流し込むのがおすすめ。

BLUE FRONT SHIBAURA
SUMMER FESTA

※写真はイメージです。 ※20歳未満のお客様、およびお車を運転されるお客様へのアルコール類の提供は固くお断りいたします。

発行日：2026年7月13日