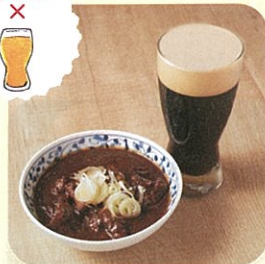


【新橋/居酒屋】新橋酒場 酒津屋



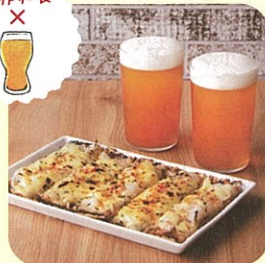
名古屋名物、味噌どて煮540円の濃厚な味わいにはスプリングバレーブルワリーの「アフターダーク」の上質な苦味がベストマッチ



しんばしさかば さかつや

☎03-6450-1785 東京都港区新橋3-17-8 第五ペリカンビル1F
営業16:00~23:30(22:30FOOD LO, 23:00DRINK LO) 日祝定休

【浅草/居酒屋】LA MAISON DU 一升VIN



小野食品油揚げのピザ800円は肉厚で香ばしい油揚げ、辛みの効いた味噌とアクセントのはちみつのマリアージュにビールが進む



ラメゾンド いっしょうビノ

☎03-6231-6103 東京都台東区浅草1-9-5 ONビル1・2F
営業15:00~23:00(22:00LO) 無休

どて煮と極上ビールで乾杯

名古屋で120年以上の歴史を持つ酒販店の流れを汲む大衆酒場が昨年オープン。優れた提供技術と丁寧な品質管理のもとで注がれるクラフトビールの味わいは格別です。メニューは、秘伝のタレを継ぎ足しながら煮込む「味噌どて煮」の他、手羽先揚げや低温調理のりとろレバ刺しなどクラフトビールと相性が良い鶏料理が充実しています。

枠にはまらない浅草新名店

今年3月にオープンした和モダンダイニング。これまで数々の人気店を運営してきたオーナーの岩倉久恵さんが日本各地から厳選した食材を使用した料理はシンプルかつジャンルレス。大阪発祥の鉄板料理、鉄焼きの他、手を加え過ぎずに食材を活かすという岩倉さんのこだわりが活きたメニューは、クラフトビールとの相性も抜群です。

【築地/海鮮料理】にっぽん漁港食堂



築地の目利きが選ぶ、マグロの刺身1,700円とエビフライ500円。ビールはスプリングバレーブルワリーの「496」が1番人気



にっぽんぎょうこうしょくどう

☎03-6264-3744 東京都中央区築地4-16-2
営業8:00~15:00 不定休

クラフトビールで築地を満喫

築地場外市場商店街の入口すぐで営む「にっぽん漁港食堂」は早朝からお客で賑わう人気店。一流の目利きがセレクトした鮮魚を手頃な味わえます。気楽に利用できるスタンドスペースには強い個性のスプリングバレーブルワリー「496」やホップが香る「グランドキリンJPL」が並び「日本のクラフトビールが飲める」と外国人観光客にも大好評です。

【自由が丘/バー】GAOKA Stand



ビールを楽しむために作られたスモークポテトサラダ540円。メニューはいずれもポーションが小さいので女性も食べやすい



ガオカスタンド

☎03-5726-9390 東京都目黒区自由が丘1-11-3 とみやビル1F
営業18:00~翌2:00 不定休

飲むべきはブルックリンラガー

自由が丘駅徒歩1分のスタイリッシュな飲み屋「GAOKA Stand」。必食のおつまみはじゃがいも、ベーコン、いぶりがっこ、さらには塩に至るまで、一つひとつの素材を丁寧に燻製して作っている「スモークポテトサラダ」。半熟卵の燻製を絡めて口に運べば、よく冷えたブルックリン・ブルワリーの「ブルックリンラガー」に手が伸びます。

懐石料理にもクラフトビール!

【二子玉川】九つ井 玉川店

クラフトビールで粋に楽しむ



そばのかえしを使った卵焼き950円と鯉ベースのつゆで味わうざるそば950円。そばを楽しむいろいろ焼やそば懐石もおすすめ



このついでたまがわてん

☎03-5717-9110 東京都世田谷区玉川13-17-1 玉川タカシマヤ東館B1F
営業11:30~23:00(21:00LO) 不定休(高島屋に準ずる)

古民家を改装した「九つ井」は懐石料理や手打ちそばが自慢の日本料理店。純和風の空間にはテーブル席が約70席並び、個室が7部屋用意されています。こちらでぜひ味わってほしいのが、2種のそば粉をバランス良く配合した香り高いそば。スプリングバレーブルワリーの「496」のキレやコクと好相性なので、ぜひ一緒に楽しんで。

【葛西】旬味市場 葛西店

ペアリングで引き立つ素材の味



日によって白身魚が変わる天麩羅盛り合わせ1,400円、冬瓜と海老と夏野菜の冷やし鉢750円はどちらも夏季限定の味



しゅんみちば かさいてん

☎03-5658-2992 東京都江川戸川東葛西6-7-7 グランドショイロイザルファースト2F
営業11:30~14:30(13:30LO)、17:00~23:00(22:00LO)、土日祝11:30~15:00(14:00LO)、17:00~22:00(21:30LO) 水定休

割烹料理店「旬味市場 葛西店」は店名の通り、旬の食材を使用した和食メニューが充実。個室席が多く、接待やデートなど幅広いシーンで利用され、コース料理が人気です。天ぷらには華やかな味わい、煮物には口当たりの軽いもの…というようにそれぞれの料理に合わせクラフトビールとのペアリングを楽しむ方が急増中!

【三越前/バー】はせがわ酒店 日本橋店



甘辛で香ばしい「日田焼きそば」、1,080円は、ゆずと山椒が効いたスプリングバレーブルワリーの「デイドリーム」(発泡酒)と一緒にぜひ。



はせがわさけてん にほんばしてん

☎03-6262-3111 東京都中央区日本橋本町2-1-1 武田グローバル本社1F
営業小売販売は11:00~20:00(※バーの営業時間はHPにて告知) 無休

ご当地グルメとともに1杯

都内に7店舗を持つ酒販店が、今年6月に初のバースペース併設店舗をオープン。店頭で販売しているお酒のテイastingができる他、全国のご当地グルメや博多うどんなどがいただけます。今、クラフトビールのお供に一押しなのは大分県日田市発祥の「日田焼きそば」。仕事終わりにサクッと立ち寄れる新スポットです。

【六本木一丁目/トンカツ】金沢かつぞうアークヒルズ



能登豚リブコース180g1,836円と特選かつ540円、大海老フライ864円。塩味ならスプリングバレーブルワリーの「オンザクラウド」が◎



かなざわかつぞう アークヒルズ

☎03-3560-4070 東京都港区赤坂1-12-32 アーク森ビル3F
営業11:00~23:00(22:00LO)、土日祝11:00~22:00(21:00LO) 不定休(施設に準ずる)

ツウなカツの楽しみ方

「能登豚の魅力をもっとの人に知ってもらいたい」というこのトンカツ店は今年3月に金沢から東京へ初出店を果たしました。もちもちとした肉質で脂にも甘みを持った豚肉を生かしたトンカツはひと口目はソースをつけず、塩だけで素材の味を楽しむのがツウな食べ方。ペアリングを楽しめるクラフトビールの4種セットも人気です。