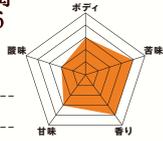


① SPRING VALLEY BREWERY
豊潤<496>



豊潤
496



IPL
Alc. 6.0



きめ細やかなふわとろの泡と、口に広がる麦のうまみ。豊潤なのに、綺麗な後味。

② SPRING VALLEY BREWERY
アフターダーク



Afterdark



Black Lager
Alc. 6.0

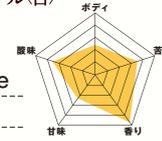


コーヒーのようなロースト香と、ふくよかな口当たり、澄んだ飲み口が特長の黒ビール。

③ SPRING VALLEY BREWERY
シルクエール<白>



シルクエール<白>



Wheat Ale
Alc. 5.5

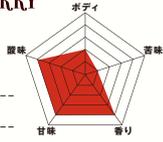


シルクのような上質でまろやかな口当たりが特徴の白ビール。

④ SPRING VALLEY BREWERY
ジャズベリー



JAZZBERRY



Fruit Beer
Alc. 5.0

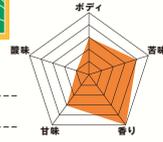


発泡酒 ※日本の酒税法上の区分では発泡酒
ラズベリーの心地よい酸味と爽やかさ。本格派のフルーツビールタイプ。

⑤ ヤッホーブルーイング
よなよなエール



Pale Ale
Alc. 5.5

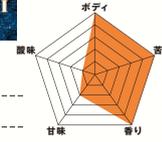


あざやかで華やかなカスケードホップの香り。飲み終わりまで続く余韻。

⑥ ヤッホーブルーイング
インドの青鬼



IPA
Alc. 7.0

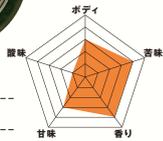


味の特徴はまさにホップの苦味と深いコク。強烈的な苦さの中にモルトの風味がしっかり。

⑦ 伊勢角屋麦酒
ペールエール



Pale Ale
Alc. 5.0

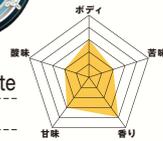


鮮烈なアメリカンホップの香りと、豊かなフレーバー、そして、切れのいい後口。

⑧ 伊勢角屋麦酒
ヒメホワイト



Belgian White
Alc. 5.0

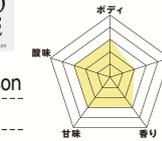


ゆずとコリアンダーの香りを少しだけのせた、やわらかな口当たりと優しい酸味が爽やかなビール。

⑨ FAR YEAST BREWING
東京ホワイト



Wheat Saison
Alc. 5.0

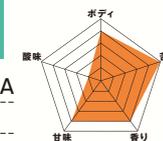


フルーティかつドライで、シャープな口当たり。苦味も少なく飲みやすい。

⑩ FAR YEAST BREWING
東京IPA



Belgian IPA
Alc. 6.0

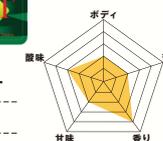


フルーティなエステル香と柑橘系のアロマホップによる複雑で重厚な香り、苦味も飲みごたえもしっかり。

⑪ 宮崎ひでじビール
九州クラフト日向夏



Fruit Beer
Alc. 5.0



発泡酒 ※日本の酒税法上の区分では発泡酒
宮崎県原産の日向夏(ひゅうがなつ)を使用。ほどよい酸味と爽やかな香りがホップの香りと絶妙にマッチ。

⑫ 盛田金しゃちビール
金しゃち名古屋赤味噌ラガー



Free Style Dark Lager
Alc. 6.0



麦芽と赤味噌の旨みを融合した深いコクと飲み口を持つ、個性的な一品。

スプリングバレー 中水氏監修 ペアリメン メニュー

第4回 The 乾麺 カラアザリ in Tokyo 2023



池森さん考案
「抹茶ソイラテつけそば」
池森そばの新品「抹茶と蕎麦」を池森さん考案の豆乳と梅肉が織り成すハーモニーの「抹茶ソイラテ仕立てのつゆ」でお楽しみください。
¥300

Best much
③シルクエール<白>
ウィットエール / ALC.5.5%
スプリングバレーブルワリー
Point
抹茶とつゆのうま味にビールが加わるとどう変化するか楽しんでください。



スパイシーCURRY素麺
～ゴロゴロ焼豚とトマトトッピング～
カレー粉と相性のよいトマト、ごろごろチャーシュー・温泉卵をトッピング。ボリュームのある食べ応え満点のそうめんです。カレー粉スティックを振りかけ、よく混ぜてお召し上がりください。
¥300

Best much
⑥インドの青鬼
IPA / ALC.7.0%
ヤッホーブルーイング
Point
カレーのスパイシーさとチャーシュー・温泉卵のうま味とビールの苦味との相性を感じてください。



バタコとシーチキンのまぜまぜ麺
～ごま豆乳仕立て～
お子様好きな具材バターコーン・シーチキン・スクランブルエッグをトッピング！豆乳ベースのたれがポイント！大人はラー油をかけて☆
¥500

Best much
⑤よなよなエール
ペールエール / ALC.5.5%
ヤッホーブルーイング
Point
コーンとシーチキンのうま味とビールのコクとの相性を感じてください。



野菜を食べるピリ辛麻辣そば
パクチー入れ放題
野菜を食べるそば。つゆは野菜と相性の良いピリ辛の麻辣つゆ。パクチー、ピリ辛麻辣つゆは好みで入れ放題。
¥500

Best much
⑩東京IPA
ベルジャンIPA / ALC.6.0%
ファーストブルーイング
Point
つゆやパクチーからくる辛味とビールの苦味との相性を感じてください。



～神戸下町・長田発祥～
牛すじぼっかけうどん
神戸長田発祥の牛すじの煮込み(ぼっかけ)をトッピングに、関西風のつゆで召し上がるうどんです。牛すじ煮込みの甘辛さと細目のうどんとの相性が抜群！
¥500

Best much
⑫金しゃち名古屋赤味噌ラガー
フリースタイル・ダークラガー
ALC.6.0% / 盛田金しゃちビール
Point
牛すじ煮込みの甘辛さとビールのコクと甘味の相性を感じてください。



信州ポーク使用の肉そば！豚(トン)でもねえ旨さだぜ!!
信州ブランド豚「信州ポーク」を使用。太麺蕎麦にさっぱり肉とたっぷり野菜の相性が抜群！豚(トン)でもねえ旨さだぜ!!
¥500

Best much
⑤よなよなエール
ペールエール / ALC.5.5%
ヤッホーブルーイング
Point
信州ポークのうま味とトッピングの具材にビールの味が合わさった時の変化を楽しんでください。



「塩分1gメニュー」ぶりぶりエビをたっぷり
エビチリソースで!!バリバリ焼きそば
香ばしくバリバリに焼き上げた麺とプリプリのエビを、たっぷりのチリソースに絡め、1食あたり塩分1g以下に仕上げました。美味しく食べて体にも優しいですよ。
¥500

Best much
④ジャズベリー
フルーツビールタイプ / ALC.5.0%
スプリングバレーブルワリー
Point
ズバリ!!エビチリの甘酸っぱさがビールと合わさるとどう変化するか楽しんでください。



極上オリーブ牛と瀬戸内レモンの
讃岐肉ぶっかけとろろうどん
香川の名産品を使った贅沢肉ぶっかけうどん。プレミアム黒毛和牛の旨味をとろろで絡め、瀬戸内レモンで爽やかさアップ!
¥500

Best much
①豊潤<496>
IPL / ALC.6.0%
スプリングバレーブルワリー
Point
うどん・肉・レモンとビールのうま味が口の中で混然一体となる相性を感じてください。



燻製鴨南蛮更科そばとろろ入り
燻製鴨コースで更科そばならではの風味がより引き立ちます。山羊を加えておいしさアップ、お好みでアマニ油をかけてαリノレン酸もしっかりとれます。
¥500

Best much
⑦ペールエール
ペールエール / ALC.5.0%
伊勢角屋麦酒
Point
合鴨・山羊のうま味とビールのコクと苦味との相性を感じてください。



やみつき極旨肉そば
【豪快に混ぜて食らえ!!】きりりと冷たく冷やしたそばに、にんにくガッツリ甘辛味の豚肉をどっさり、薬味たっぷりであじう肉そばです。
¥500

Best much
⑫金しゃち名古屋赤味噌ラガー
フリースタイル・ダークラガー
ALC.6.0% / 盛田金しゃちビール
Point
肉そばのうま味にビールの苦味・旨味を加わるとどう変化するか楽しんでください。



罪なし!スパイシー★
七色担々まぜそば
高たんばく・低糖質な麺「大豆麺」を使った罪なき一杯です!唐辛子の辛さと花椒の香りがきいたアジアテイスト。「映えメニュー」をご賞味あれ★
¥300

Best much
⑨東京ホワイト
ウィットセゾン / ALC.5.0%
ファーストブルーイング
Point
混ぜそばのうま味にビールの苦味・酸味を加わるとどう変化するか楽しんでください。



植物性辛ピアータそうめん
～“謎唐”とサルサをトッピング～
植物性のピリ辛トマトそうめんに謎唐をトッピング。「肉不使用」「野菜だし使用」※“謎唐”とサルサは植物性原材料ではありません。
¥500

Best much
④ジャズベリー
フルーツビールタイプ / ALC.5.0%
スプリングバレーブルワリー
Point
辛味とフルーツ由来の味わいとマツチングの妙を感じてください。



食糧学院監修!!濃厚まろやかクリームチーズと
酸味のきいたレモンジュレの韓国風冷やうどん
生姜が効いたスープとレモンジュレでさっぱり!クリームチーズがアクセントになり味にコクが出ます。味変をお試しあれ!
¥300

Best much
⑤よなよなエール
ペールエール / ALC.5.5%
ヤッホーブルーイング
Point
酸味が効いた冷やうどんとビールのコクとほのかな甘味の相性を感じてください。



白と黒の2色盛り十割と
旨み引き立つ揚げたて天ぶらそば
田舎系と更科系「2種類の十割そば」とそばの旨みを引き立てる「揚げたて天ぶら」の2色盛り天ぶらそばです。
¥500

Best much
③シルクエール<白>
ウィットエール / ALC.5.5%
スプリングバレーブルワリー
Point
そばと天ぶらのうま味とビールのコク・苦味との相性を感じてください。

15
うどん

かも川手延素麺株式会社



胡麻油香!韓国式の甘辛ヤンニョムチキンを乗せたモチモチ手延べうどん

大人気のヤンニョムチキンをモチモチ食感の手延べうどんにどんと乗っけました。胡麻油と韓国だしの相性も抜群!後引く美味しさです。

¥500

Best much

⑦パールエール
パールエール / ALC.5.0%
伊勢角屋麦酒

Point

ヤンニョムチキンの辛味、うま味とビールの苦味と甘みとの相性を感じてください。



16
うどん

ハウス食品株式会社



「SPICY CURRY 魯珈監修のカレーうどん」を使用した、スパイシーカレーうどん

SPICY CURRY 魯珈監修の「ハウス食品 香るごちそう スパイシーカレーうどんの素」を使った、本格的なスパイシーカレーうどんを楽しめます!

¥500

Best much

⑩東京IPA
ベルジャンIPA / ALC.6.0%
ファーストブルーイング

Point

カレーのスパイシーさとビールの苦味と合わせて辛味・うま味が相乗する楽しさを感じてください。



17
そば

株式会社自然芋そば



佐賀のりととろろで食すピリ辛花巻へぎそば みどりのラー油添え

佐賀のりをたっぷり使用し薬味はとろろときざみネギで食べて頂くへぎそばです。わさびの代わりにみどりのラー油をかけピリ辛で頂きます。

¥300

Best much

⑧ヒメホワイト
ベルジャン ホワイト
ALC.5.0% / 伊勢角屋麦酒

Point

ネギ・とろろ・薬味・ラー油とビールが合わさった時の味の変化を楽しんでください。



18
そうめん

株式会社マル勝高田商店



”金ゴマの恵み”冷しゃぶサラダ三輪素麺

厳選した原材料を使用し製造した「歯ごたえ・喉越しの良い三輪素麺」に、「金ゴマの深い味わいと香り・豚肉の旨み」をプラスした栄養バランスに優れたメニューです。

¥300

Best much

①豊潤<496>
IPL / ALC.6.0%
スプリングバレーブルワリー

Point

豚肉の旨味、金ゴマの深い味わいとビールのコクと旨味の相性を感じてください。



19
うどん

株式会社日清製粉ウェルナ



とろ〜りチーズをその場でトッピング!旨辛タッカルビ讃岐うどん

甘い味付けとうどん全体にとろりとかがったチーズがやみつきになる韓国風うどんです。

¥500

Best much

②アフターダーク
ブラックラガー / ALC.6.0%
スプリングバレーブルワリー

Point

甘辛く味付けうどんのうま味、チーズの乳味感とビールのコクとスモーク感の相性を感じてください。



20
中華めん

株式会社はくばく



柚子香る 鴨の旨味とネギの甘み 味わう冷やし鴨だしらーめん

本醸造濃口醤油をベースに鴨のエキスを加えて味に深みをプラス。鴨のうまみ、焼きねぎの甘みと共に楽しみください。

¥500

Best much

⑪九州クラフト日向夏
フルーツビールタイプ
ALC.5.0% / 宮崎ひでじビール

Point

ズバリ!!柚子・鴨・焼きねぎのうま味が、ビールが加わるとどう変化するか楽しんでください。



21
そば

茂野製麺株式会社



合鴨の旨味が凝縮した絶品つゆ!ゆずおろし添え!【冷製合鴨チャーシューねぎ蕎麦】

手作りの合鴨チャーシューたれをブレンドした少し甘めの絶品つゆが一番のポイント。ゆずおろしを添えて冷製に仕上げた鴨ねぎ蕎麦。

¥500

Best much

⑪九州クラフト日向夏
フルーツビールタイプ
ALC.5.0% / 宮崎ひでじビール

Point

ズバリ!!柚子・日向夏の味の相乗効果を楽しんでください。



22
そば

株式会社おびなた



そばの実薫るSABA缶つけSOBA ~味変カレー粉付~

そば処・信州戸隠で製麺したのど越しの良い細打ちのそばにサバの旨味が良く絡みます。味変粉の投入でサバカレーつけ汁に早変わり!

¥500

Best much

⑥インドの青鬼
IPA / ALC.7.0%
ヤッホーブルーイング

Point

そばとつけ汁のうま味とビールの苦味との相性を感じてください。



23
うどん

株式会社讃岐物産



〜貝だし香る〜瀬戸内産釜揚げ&焼きしらすと伊豆生わさびのとろろぶっかけうどん

讃岐小麦を使った味わい深い讃岐うどんに釜揚げしらすと焼きちりめんをトッピング。伊豆の風味豊かなわさびが後に効く最高のぶっかけうどんです。

¥500

Best much

⑨東京ホワイト
ウィットセゾン / ALC.5.0%
ファーストブルーイング

Point

2種類のしらす、とろろのうま味にわさびの辛味と、ビールの苦味と酸味との相性を感じてください。



24
そうめん

小野製麺有限会社



薬味5種のツルっとモチモチのぶっかけ手延半田めん

四国・徳島の特産品。太めのそうめんですっきりとしたコシ、モチモチの歯ごたえ、のどし抜群の「手延半田めん」。5種の薬味と一緒にめんの旨味が味わえます。

¥300

Best much

③シルクエール<白>
ウィットエール / ALC.5.5%
スプリングバレーブルワリー

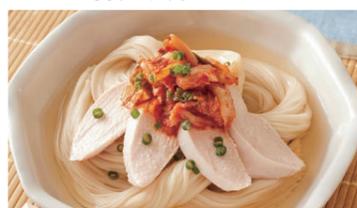
Point

そうめんのもちもちした食感、旨味とビールの穀物感(小麦由来)との相性を感じてください。



25
そうめん

ヤマキ株式会社



冷麺風白だしそうめん

阿波特産半田そうめんを、鯉一番だしの上品な香りとうま味をきかせた「ヤマキ割烹白だし」を使って韓国冷麺風にアレンジしました。

¥300

Best much

⑧ヒメホワイト
ベルジャン ホワイト
ALC.5.0% / 伊勢角屋麦酒

Point

キムチの辛味と鯉だしのうま味とビール由来の柑橘感との相性を感じてください。



26
そうめん

キューピー株式会社



焼きそうめんのタコス風

香ばしく焼きめをつけた、そうめんのバリバリ食感と野菜のシャキシャキ食感をコブサラダドレッシングとともに楽しみください。

¥500

Best much

①豊潤<496>
IPL / ALC.6.0%
スプリングバレーブルワリー

Point

香ばしさとビールのうま味・コクとの相性を感じてください。



27
そうめん

株式会社大森屋



エスニック豆乳担々そうめん

エスニック風味のピリ辛豆乳担々そうめんです。エビの旨味とレモンの風味がさっぱりとして食べやすくなっています。

¥500

Best much

⑦パールエール
パールエール / ALC.5.0%
伊勢角屋麦酒

Point

ヤンニョムチキンの辛味、うま味とビールの苦味と甘みとの相性を感じてください。



28
そば

岡本製麺株式会社



真鯛の出汁塩のつゆで食べる! 干し海老と蒸し鶏のすだちづくしそば

十割そばの持つ「香り」と「のどし」の良さを味わっていただくため、冷やした真鯛の出汁塩のつゆをぶっかけにしました。

¥500

Best much

⑪九州クラフト日向夏
フルーツビールタイプ
ALC.5.0% / 宮崎ひでじビール

Point

真鯛の出汁と海老・鶏・すだちの味にビールの酸味が変わり、変化する味を楽しんでください。



スプリングバレーブルワリー(株)

ブランドアンバサダー 中水 和弘氏が

ペアリングしたクラフトビールと

乾麺メニューをお楽しみ下さい

スプリングバレーブルワリー
中水 和弘氏監修
ペアリングメニュー