

伊豆高原ビール



ITO MARINE TOWN 道の駅 伊東マリンタウン



潮風がこちち良いヨットハーバーの前で一時を!



※全て税込み表示です ※写真の料理は4名様分の一例です。 ※メニューは季節により変更する場合がございます。

渚 シーザーサラダ/旬の魚のカルパッチョ/じんた鮎とフレッシュトマトのマリネ/高原ビールの噴火したピザ/渡り蟹のトマトクリームスパゲティー/本日の肉料理 **お一人様 1,620円**

海 駿河の二色サラダ/旬の魚のカルパッチョ/じんた鮎とフレッシュトマトのマリネ/高原ビールの噴火したピザ/渡り蟹のトマトクリームスパゲティー/本日の魚料理/本日の肉料理/デザート **お一人様 2,160円**

生きた酵母で元気100倍
天城山麓の水を元気に
醸造... 元気100倍!
●グラスビール各種 410円～
●ジョッキ各種 626円～
●ピッチャー 1.6リットル 1944円～

飲み放題 90分
お一人様 1,620円
伊豆高原ビールからソフトドリンクまで!!
※お車を運転される方へのアルコールのご提供は控えさせていただきます。

大室 自醸です。 新味を育みながらの自醸品



天城 天城山麓の水を元気に醸造... 元気100倍!



黒スタウト 黒ビールにアロマを添えています。



季節限定 その期間だけの限定ビールです。



自家製醸造リキニール



ドイツの古都ケルンで飲み継がれるビールの醸造法をベースに作りました。 厳選淡色麦芽にザーツホップとハラタウホップをブレンドして使用。

ビールのブラウン色は大量に使用するローストしたキャラメル麦芽によるものです。 グラスをゆっくり回すとモルトの香りが立ち上ります。

98年伊東市川奈で行われた、橋本首相・エリツィン大統領の日露首脳会議を記念して醸造。帝政ロシアのアレクサンドラ女帝が愛飲したさわやかな黒ビールを再現。

伊豆高原ビールは季節に応じて、季節限定ビールを作っています。季節のビールをいきあたりばかりではお楽しみ下さい。 ※写真は伊豆大島深層水使用地ビールパールエール(左)、伊豆の名産やまももを使用した発泡酒(右)です。

甘夏スパークリング 女性に大人気! 伊豆の名物甘夏の100%濃縮還元果汁を使った伊豆高原ビールご当地リキニール第一号です。

こだわりの伊豆高原ビールとご当地料理
その時の伊豆高原ビールがよくわかる
www.izubeer.com
生きた酵母で 元気100倍

伊豆高原ビール 伊東マリンタウン店
〒414-0002 静岡県伊東市湯川571-19 (伊東マリンタウン内) Phone 0557(38)9000 FAX0557-38-9001
客席数/店内142席+テラス72席 (パーティールーム有り) 無料駐車場350台