



本格的なインド料理 フルバリ

フルバリの経営者、カレルです。
フルバリをどうぞよろしくお願いいたします。

Bimlal Kharel



営業時間【11:00~22:00】



HOME DELIVERY OK

当店から3km
圏内までデリバリー
いたします!

TAKE
OUT



Indian Restaurant PHULBARI

ランチメニュー LUNCH MENU

time 11:00~16:00

全てのセットにナン、ライス、サラダ、ドリンクが付きます。



A. 日替わりカレー

DAILY SPECIAL CURRY **900円**

本日のスペシャルカレー



I. タンドリーランチセット (I)

TANDOORI LUNCH SET **1,320円**

1種類カレーA-Hの中からお選び下さいガーリックナン又はプレーンナン



J. スペシャルフルバリランチセット (J)

SPECIAL PHULBARI LUNCH SET **1,390円**

2種類カレーA-Hの中からお選び下さいごまナン又はプレーンナン



M. レディースセット (M)

LADIES SET **1,100円**

ジャガイモとほうれん草のカレー、バターチキンカレー、チーズナン



N. チキンカツカレーセット

CHICKEN KATSU CURRY **860円**

バターチキンカレー +200円 ポークカレー +150円



O. ナバブケバブカレーライスセット (N)

NABAB KEBAB CURRY RICE SET **1,150円**

1種類カレーA-Hの中からお選び下さい

※セットイメージです。

好きなカレーをお選び下さい



B. チキンカレー CHICKEN CURRY



C. キーマカレー KEEMA CURRY



D. ミックス野菜カレー MIX VEGETABLE CURRY



E. マトンカレー MUTTON CURRY



F. ポークカレー PORK CURRY



G. 豆ほうれん草 DAL PALAK CURRY



H. シーフードカレー SEAFOOD CURRY



ダブルカレーライス

DOUBLE CURRY RICE **980円**

2種類カレーA-Hの中からお選び下さい



シングルカレーライス

SINGLE CURRY RICE **750円**

1種類カレー [チキン・キーマ・日替わり]の中からお選び下さい

サイドメニュー 全品 350円



タンドリーチキン TANDOORI CHICKEN (1P)



チキンティッカ CHICKEN TIKKA (3P)

ランチデザート LUNCH DESSERT

オニオンピクル ONION PICKLE



ビリヤニセット (マトン・チキン)

BIRYANI SET (MUTTON/CHICKEN) **1,100円**

★ナン又はライスのお替り無料

1つのセットを2名様で召し上がる場合、ナン、ライスのお替りは無料になります。(1席のお替りに付+150円頂きます。)

★カレーのお替りは350円

ナンの変更できます! ガーリックナン 200円

ゴマナン 200円、チーズナン 300円

ドリンクをお選びください



・ウロン茶・ラッシー
・コーヒー (ホット・アイス)
・マサラティー (ホット・アイス)



ランチ
ビリヤニ
ハイボール
250円

トマト・バター
生クリーム仕立ての
甘口チキンカレー



バターチキンカレーセット

BUTTER CHICKEN CURRY SET

1,120円

ナン、ライス、チキンティッカ、サラダ、ドリンクが付きます。

ナンの変更

バジルナン BASIL NAN	+250円
バジルチーズナン BASIL CHEESE NAN	+350円
ハニーナン HONEY NAN	+350円
明太子チーズナン MENTAIKO CHEESE NAN	+350円
コーンチーズナン CORN CHEESE NAN	+350円



お子様セット

[12歳未満のお子様限定]

CHILD SET

690円

ナン、ライス、サラダ、ドリンクが付きます。



トロ〜リチーズたっぷりの絶品ナン

チーズナン

CHEESE NAN

+300円

ランチお持ち帰りメニュー

LUNCH TAKE OUT MENU TIME: 11:00~16:00



カレー1種+ナン又はライス
One Curry + Nan or Rice

辛さ調整できます



750円の選べるカレー



A 日替わりカレー
DAILY SPECIAL CURRY



B チキンカレー
CHICKEN CURRY



D キーマカレー
KEEMA CURRY



E マトンカレー
MUTTON CURRY

650円
の選べる
カレー



C ミックス野菜カレー
MIX VEGETABLE CURRY



F ポークカレー
PORK CURRY



G ダル【豆】ほうれん草
DAL PALAK CURRY



H バターチキンカレー
BUTTER CHICKEN CURRY
900円



I シーフードカレー
SEAFOOD CURRY
850円

ディナーセット DINNER SET

ナンとライスのお替りは
200円

セットの場合他の
ナンに変更できます。

1. ゴマナン
2. チーズナン
3. ガーリックナン

200円
300円
200円

お好きな辛さを甘口から
8辛の中からお選び下さい

Mild 1 Normal 2 Medium 3 Hot 4 Extra Hot 8 Super Hot
○ 甘口 ① 普通 ② 中華 ③ 辛 ④ 大辛 ~ ⑧ 激辛



フルバリスペシャルディナー PHULBARI SPECIAL DINNER 1,900円

ラブリーカバブ、シークカバブ、バターチキンカレー
マトンほうれん草カレー、ベジタブルカレー、ナン、ライス、サラダ、
デザート、漬物、ソフトドリンク

Lovely Kabab, Seek Kabab, Butter Chicken, Mutton Sag,
Vegetable Curry, Nan, Rice, Salad, Dessert
Pickle, Soft Drink



タンドーリディナー TANDOORI DINNER 2,400円

タンドーリチキン、シークカバブ、チキンティッカ
タンドーリプrawn、アルベイガンカレー、チキンほうれん草カレー
ガーリックナン、ライス、サラダ、デザート、漬物、ソフトドリンク

Tandoori Chicken, Seek Kabab, Chicken Tikka, Tandoori Prawn
Aloo Baigan, Chicken Sag, Garlic Nan, Rice, Salad, Dessert
Pickle, Soft Drink



レディースセット LADIES SET 1,710円

バターチキンカレー、シーフードカレー、ゴマナン
ライス、サラダ、デザート、ラブリーカバブ、パバド
漬物、ソフトドリンク

Butter Chicken, Seafood Curry, Goma Nan, Rice
Salad, Dessert, Lovely Kabab, Papad, Pickle, Soft Drink



カレーディナー CURRY DINNER 2,000円

カシミリキーマカレー、チキンピンダル、バーニルマカンワラ
ゴマナン、ガーリックナン、チーズナン、ライス、サラダ、デザート、漬物
パバド、ソフトドリンク

Kashmiri Keema Curry, Chicken Bindalu, Paneer Makhana Wala,
Goma Nan, Garlic Nan, Cheese Nan, Rice, Salad, Dessert, Pickle,
Papad, Soft Drink

辛口スペシャル



アレンジセット ARRANGE SET 1,800円

サラダ、ライス、
漬物、デザート、ソフトドリンク
2 Curry Choice, Salad, Rice, Pickle,
Dessert, Soft Drink

お好きな
カレー2種類



ヘルシーベジタブルタリ HEALTHY VEGETABLE THALI 1,700円

ミックス野菜カレー、ダルバラクカレー、ナン又はタンドーリロティー、
ライス、サモサ、パバド、サラダ、デザート、ソフトドリンク

Mix. Vegetable Curry, Dal Palak Curry, Nan or Tandoori Roti,
Rice, Samosa, Papad, Salad, Dessert, Soft Drink

ディナーセットドリンク Dinner Set Drink

ラッシー Lassi マサラティー (ホット/アイス) Masala Tea (Hot/Ice)
マンゴーラッシー Mango Lassi オレンジジュース Orange Juice

ディナーセット DINNER SET

ナンとライスのお替りは
200円

好きな辛さを甘口から
8辛の中からお選び下さい

Mild 1 Normal 2 Medium 3 Hot 4 Extra Hot 8 Super Hot
○甘口 ⊖普通 ⊖中辛 ⊖辛 ⊖大辛 ~ ⊖激辛



A セット A SET 1,300円

野菜マッカンワラカレー、サラダ
ナン、ライス、漬物、ソフトドリンク、デザート
Vegetable Makhana Wala, Salad, Nan, Rice, Pickle, Softdrink, Dessert



B セット B SET 1,400円

チキンマサラカレー、サラダ
ガーリックナン、ライス、漬物、ソフトドリンク、デザート
Chicken Masala Curry, Salad, Garlic Nan, Rice Pickle, Softdrink, Dessert



C セット C SET 1,400円

マトンドピアザ、サラダ
ナン、ライス、漬物、ソフトドリンク、デザート
Mutton Do Piyaza, Salad, Nan, Rice, Pickle, Softdrink, Dessert



D セット D SET 1,500円

ベンガルエビのカレー、サラダ
ごまナン、ライス、漬物、ソフトドリンク、デザート
Jeenga Bengali Curry, Salad, Goma Nan, Rice Pickle, Softdrink, Dessert

ナン2種、
フレッシュ野菜、
チキンカレー



お子様セット A CHILD SET A 890円

バターチキンカレー、サラダ、ナン、ライス、デザート、
チキンティッカ、マンゴーラッシー
Butter Chicken Curry, Salad, Nan, Rice, Dessert, Chicken Tikka, Mango Lassi

セットの場合他の
ナンに変更できます。

- 1. ゴマナン 200円
- 2. チーズナン 300円
- 3. ガーリックナン 200円

ディナーセットドリンク Dinner Set Drink

ラッシー Lassi ウーロン茶 Oolong Tea
マンゴーラッシー Mango Lassi オレンジジュース Orange Juice

ナン&ライス NAN & RICE

セットの場合他のナンに変更できます。

1. ゴマナン 200円 2. チーズナン 300円 3. ガーリックナン 200円



93. **チーズナン**
CHEESE NAN **560円**

とろ〜りチーズたっぷりのナン

94. **プレーンナン**
PLAIN NAN **350円**

どんなカレーにも合う最も有名なインドのナン

95. **ゴマナン**
GOMA NAN **400円**

ゴマの風味が食欲をそそるナン

96. **ガーリックナン**
GARLIC NAN **400円**

ガーリックの香りが食欲をそそるナン

97. **タンドーリロティ**
TANDOORI ROTI **360円**

2P
炭で焼いたタンドーリ焼きインドのパン

98. **スイートナン**
SWEET NAN **560円**

ナンと果物系の詰め物が薄く入ったナン

99. **キーマナン**
KEEMA NAN **660円**

ひき肉をナン生地で包んで焼き上げたナン

100. **ベーコンチーズナン**
BACON CHEESE NAN **610円**

ベーコンととろ〜りチーズを入れて焼き上げたナン

101. **ガーリックチーズナン**
GARLIC CHEESE NAN **610円**

ガーリックの香りが食欲をそそるナンにチーズを入れました。



102. **チキンビリヤニ**
CHICKEN BIRYANI **1,150円**

インド風チキンの炊き込みご飯

103. **サフランライス**
SAFFRON RICE **360円**

サフランを入れて炊いた黄色いご飯

104. **ガーリックバターライス**
GARLIC BUTTER RICE **460円**

バターとガーリックで炒めたライス

105. **チキンフライライス**
CHICKEN FRY RICE **790円**

ミックス野菜を入れて炊き上げたチャーハン

106. **エッグフライライス**
EGG FRY RICE **620円**

卵で卵と一緒に炒めたチャーハン

107. **マトンビリヤニ**
MUTTON BIRYANI **1,300円**

インド風羊肉の炊き込みご飯



108. **マンゴークルフィ**
MANGO KULFI **530円**

マンゴー味のインドのアイスクリーム

109. **マライクルフィー**
MALAI KULFI **530円**

インドを代表するアイスクリーム

110. **スペシャルプルバリデザート**
SPECIAL PHULBARI DESSERT **690円**

フルワや自家製のアイスクリーム

111. **バニラアイスクリーム**
VANILLA ICE CREAM **500円**

デザート定番。バニラアイスクリーム

カレー CURRY

全てカレーにナン又はライスが付きます別料金はかかりません!!
Nan or Rice are included in all Curry. No Extra Charge Necessary

セットの場合他のナンに交換できます。

1. ゴマンナン 200円 2. チーズナン 300円 3. ガーリックナン 200円

VEGETABLE CURRY

ナンとライスのお替りは
200円

56. **ダル【豆】マサラカレー** DAL MASALA CURRY 1,170円
スパイスの効いた豆のカレー

57. **ミックス野菜カレー** MIX VEGETABLE CURRY 1,170円
タマネギ、トマトをベースにしたミックス野菜のカレー

58. **ほうれん草パニール** PALAK PANEER 1,200円
自家製チーズとほうれん草のカレー

59. **パニールカダイ** PANEER KADAI 1,240円
ピーマン、タマネギをトマトベースで煮込み自家製チーズを入れて作ったカレー

60. **アルバイガン** ALOO BAIGAN 1,150円
タマネギ、トマトをベースにしたジャガイモとナスのカレー

61. **パニール・マカーン・ワラ** PANEER MAKHAN WALA 1,300円
バター風味豊かな自家製チーズのカレー

62. **エッグマサラ** EGG MASALA 1,170円
スパイスの効いた玉子のカレー

63. **ダルパラック** DAL PALAK 1,270円
豆とほうれん草のカレー

MUTTON CURRY

64. **マトンカレー** MUTTON CURRY 1,170円
羊肉のカレー

65. **マトンララ** MUTTON RARA 1,240円
ブロック肉とひき肉を両方使った羊肉のカレー

66. **エッグマトンキーマ** EGG MUTTON KEEMA 1,150円
玉子と羊ひき肉のカレー

67. **カシミールキーママサラ** KASHMIRI KEEMA MASALA 1,220円
マトンひき肉が主体のカシミール地方のオリジナルカレー

68. **ダルゴースト** DAL GHOST 1,270円
羊肉と豆のカレー

69. **マトンビンダル** MUTTON BHINDALU 1,300円
羊肉とジャガイモのカレー

70. **マトンマサラ** MUTTON MASALA 1,300円
羊肉のスパイスカレー

57

58

59

60

61

70

62

65

66

67

69

70

71. **マトンほうれん草** MUTTON SAG 1,270円

羊肉とほうれん草のカレー

お好きな辛さを甘口から
8辛の中からお選び下さい

Mild 1 Normal 2 Medium 3 Hot 4 Extra Hot 8 Super Hot
○ 甘口 ○ 普通 ○ 中華 ○ 辛 ○ 大辛 ~ ○ 激辛





全てカレーにナン又はライスが付きます別料金はかかりません!!
Nan or Rice are included in all Curry. No Extra Charge Necessary

セットの場合他のナンに交換できます。

1. ゴマナン 200円 2. チーズナン 300円 3. ガーリックナン 200円

CHICKEN CURRY

ナンとライスのお替りは
200円

72. バターチキンカレー BUTTER CHICKEN CURRY 1,320円

トマトベースのバター風味豊かなインドを代表する甘口カレー

73. チキンティッカマサラ CHICKEN TIKKA MASALA 1,300円

釜で焼いたチキンティッカ、ピーマン、タマネギを炒めてトマトベースで作ったスペシャルカレー

74. チキンビンダル CHICKEN BINDALU 1,300円

トマト、玉ねぎ、スパイスをベースにジャガイモとチキンを煮込んだカレー

75. バイガンキーママサラ BAIGAN KEEMA MASALA 1,300円

チキンのひき肉とナスのカレー

76. チキンカレー CHICKEN CURRY 1,170円

懐かしさが漂う当店のオリジナル和風チキンカレー

77. チキンほうれん草 CHICKEN SAG 1,270円

チキンとほうれん草のカレー

78. チキンララ CHICKEN RARA 1,220円

ブロック肉とひき肉を両方使ったチキンカレー

79. スパイシーチキンカレー SPICY CHICKEN CURRY 1,300円

カシミールを代表するスパイシーチキンカレー(大辛)

80. チキンコルマ CHICKEN KORMA 1,300円

カシューナッツとヨーグルトがベースのチキンカレー

73

76

74

78

75

79

77

80

81. フルバリ スペシャルチキンカレー PHULBARI SPECIAL CHICKEN CURRY 1,400円

タンドーリチキンを釜で焼いてからナッツ、ココナッツ、トマトベースで作ったカレー



好きな辛さを甘口から
8辛の中からお選び下さい

Mild 1 Normal 2 Medium 3 Hot 4 Extra Hot 8 Super Hot
○ 甘口 ① 普通 ② 中辛 ③ 辛 ④ 大辛 ~ ⑧ 激辛



全てカレーにナン又はライスが付きます別料金はかかりません!!
Nan or Rice are included in all Curry. No Extra Charge Necessary

セットの場合他のナンに交換できます。

1. ゴマナン 200円 2. チーズナン 300円 3. ガーリックナン 200円



SEAFOOD CURRY

ナンとライスのお替りは
200円

82. シュリンプバターマサラ
SHRIMP BUTTER MASALA **1,320円**

トマトとカシューナッツをベースにした
バター風味豊かなエビのカレー

83. ベンガルシーフードカレー
BENGALI SEAFOOD CURRY **1,300円**

ベンガルを代表するシーフードカレー

84. ジェンガマサラ
JEENGA MASALA **1,300円**

トマト、玉ねぎをベースにしたエビのカレー

85. フィッシュティッカマサラ
FISH TIKKA MASALA **1,300円**

フィッシュティッカの入ったスパイスたっぷりのカレー

86. ジェンガサグ
JEENGA SAG **1,310円**

ほうれん草とエビのカレー

87. ホタテマッシュルーム
HOTATE MUSHROOM **1,270円**

ココナッツとトマトのベースにホタテとマッシュルームを煮込んだカレー

88. ホタテサグ
HOTATE SAG **1,240円**

ほうれん草をベースにしたホタテのカレー



89. ミックス
シーフードカレー
MIX SEAFOOD CURRY **1,200円**

海の幸がたっぷり入ったカレー



PORK CURRY

90. ポークカレー PORK CURRY **1,170円**

懐かしさが漂う当店のオリジナル和風豚肉のカレー

91. ポークマサラ PORK MASALA **1,270円**

トマト、玉ねぎをベースにした豚肉のカレー

92. ポークビンダル PORK BINDALU **1,300円**

トマト、玉ねぎ、スパイス、ビンダルソースをベースにしたじゃがいもと豚肉を煮込んだカレー

お好きな辛さを甘口から
8辛の中からお選び下さい

Mild 1 Normal 2 Medium 3 Hot 4 Extra Hot 8 Super Hot
○ 甘口 ● 普通 ● 中辛 ● 辛 ● 大辛 ~ ● 激辛

タンドリースナック
TANDOORI SNACKS



46 タンドーリチキン (4p) **1,200円**
 TANDOORI CHICKEN (2p) **610円**

世界三大焼き鳥の一つ。
 スパイシーで有名なチキンのタンドール焼き



47. シークカバブ (5p) **910円**
 SEEK KABAB (2p) **410円**

中近東で最も愛されている国民的な羊ひき肉のタンドール焼き



48. タンドーリ海老 (4p) **1,200円**
 TANDOORI PRAWN (2p) **600円**

串エビのタンドーリ姿焼き



49. フィッシュティッカ (4p) **1,100円**
 FISH TIKKA

一口大に調理したカジキマグロのタンドール焼き



50. チキンティッカ (6p) **890円**
 CHICKEN TIKKA

スパイシーな骨なしチキンのタンドール焼き



51. パニールティッカ (5p) **1,200円**
 PANEER TIKKA

自家製インドチーズのタンドール焼き



52. ラブリーケバブ (6p) **1,120円**
 LOVELY KABAB

手羽元のタンドール焼き

おすすめ



53. ガーリックチキンカバブ (6p) **1,010円**
 GARLIC CHICKEN KABAB

ガーリックスパイスに漬けた骨付きチキンの炭火焼



54. ラムチョップ
 LAMB CHOP

骨付きマトンのタンドール焼き

(2p) **1,310円**

**55. タンドーリ
 ミックスグリル** (フル) **1,800円**
 TANDOORI MIX GRILL (ハーフ) **990円**

5種類のタンドール焼き物を盛り合わせた豪華なセット





06

手羽先 TEBASAKI

400円

パリッとジューシーな手羽先焼き



17. 揚げミックス DEEP FRIED MIX

揚げ物のミックス盛り合わせ

HALF 610円 FULL 1,200円



18

18. チキンラリポップ CHICKEN LALLIPOP 5P

インド風骨付きチキンのチューリップ揚げ

690円



20

19. オニオンパコダ ONION PAKODA

インド風玉ねぎの天ぷら

430円



21

20. プラウンパコダ PRAWN PAKODA 8P

インド風エビの天ぷら

660円



22

21. サモサ SAMOSA 2P

野菜の包み揚げ。インド風の餃子

510円

22. フィッシュアムリスサリ FISH AMRISH SARI

フィッシュフライチーズソース付き

590円

23. 野菜パコダ VEGETABLE PAKODA

インド風野菜の天ぷら

460円

24. フィンガーチップス FINGER CHIPS

スパイシーなポテトフライ

260円

25. フィッシュチップス FISH & CHIPS

フィッシュとポテトフライ

700円

26. チキンパコダ CHICKEN PAKODA (6P)

インド風チキンの天ぷら

530円



23



24



25



26



36 **しょうゆ焼きチキン**
SHOYA YAKI CHICKEN **620円**

コーンや野菜と一緒にグリルした醤油チキン



37. **ナンロール**
NANROLL **590円**

ナンの中に野菜とスパイシー炭火焼チキンが入ったナンのロールです。



38. **パパド**
PAPAD **260円**
インドの薄焼き豆せんべい

39. **マサラパパド**
MASALA PAPAD **360円**
おつまみに◎スパイスの効いたインドのお煎餅

40. **枝豆**
EDAMAME **360円**
塩茹でした枝豆。ビールのお供に!

41. **チキンサデコ**
CHICKEN SADEKO **560円**
チキン焼き肉と香辛野菜の和えもの

42. **マトンサデコ**
MUTTON SADEKO **640円**
マトン焼き肉と香辛野菜の和えもの

43. **ハチミツポテト**
HONEY POTATO **460円**
フライドポテトをハチミツとスパイスで和えてかるく炒めました。

44. **ポテトチップスチリ**
POTATO CHIPS CHILLY **400円**
揚げたポテトをチリ風に炒めました

45. **アルコアチャル(ネパール風)**
ALOO KO ACHAR **460円**
スパイスで和えたじゃがいものピクルス



あらかわ満点メニュー

栄養基準を満たした、1食で栄養バランスが整ったメニューです
栄養成分表示を表記して提供しています



あらかわ満点メニュー

栄養基準を満たした、1食で栄養バランスが整ったメニューです
栄養成分表示を表記して提供しています



ごまナンと2種のカレーセット

・ほうれん草と豆のカレー・シーフードカレー・ごまナン・サフランライス・サラダ・ピクルス・フルーツヨーグルト・ヨーグルトラッシー

栄養成分表示

エネルギー:814kcal たんぱく質:27.2g 脂質:26.0g
炭水化物:118.9g (糖質:109.1g 食物繊維:9.8g)
食塩相当量:3.5g 野菜等重量:174g



はちみつをかけた、ごまが香ばしいナンは、後を引く美味しさです。
スパイスのきいたほうれん草と豆のカレー、シーフードカレーに、ヨーグルトやラッシーなどがついて、不足しがちな鉄やカルシウムを補うことができます。

お客様の声をお聞かせください



インドレストラン フルバリ 南千住駅前店 × 荒川区 × 16 女子栄養大学短期大学部

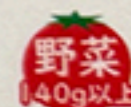


ベジタブルカレーセット

・ほうれん草とじゃがいものカレー・豆のカレー・ナン・サフランライス・サラダ・ピクルス・フルーツヨーグルト・チャイ

栄養成分表示

エネルギー:704kcal たんぱく質:22.9g 脂質:18.4g
炭水化物:109.3g (糖質:93.4g 食物繊維:15.9g)
食塩相当量:3.5g 野菜等重量:192g



人気のナンと2種類のカレーに、サラダや自家製ピクルスなどがついた見た目も楽しめるセットメニューです。一日の野菜摂取目標量の1/2以上をとることができるので、野菜不足を感じている方にもきっとご満足いただけます。

お客様の声をお聞かせください



インドレストラン フルバリ 南千住駅前店 × 荒川区 × 16 女子栄養大学短期大学部

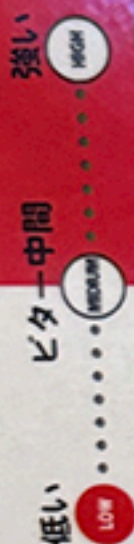


BIRA 91

日本初上陸！ クラフトビール好きに飲んでほしい
インドで大人気のクラフトビール



4.7%
ABV



4.5%
ABV



4.5%
ABV



WHITE

WHEAT BEER WITH CITRUS

ホワイトビール

苦味をおさえたまろやかな味わい

LAGER

CRISP & REFRESHING

ラガービール

苦味とのどごしが特徴の味わい

IPA

PALE ALE IPA POMELO

ペールエール IPAポメロ

ホップの苦味と柑橘系の味わい

TASTING NOTES

苦味が少なく柔らかな仕上がりの
ホワイトエールビール

オレンジピールとコリアンダーシードの
組み合わせが生み出す清涼感とスッカリ
したフレーバーが特徴的です。ビールが
苦手な方にもオススメ

*Bira 91 White is a deliciously different
wheat beer with low bitterness,
flavored with orange peel giving the
beer a citrus burst with a soft finish.*

厳選された麦とドイツホップで作られた
心地よい苦味が特徴的なラガービール

副原料にお米を使用することにより、
軽やかなふくらみを感じられます。清潔
感のある飲み口が特徴的で辛い料理に
オススメ

*The Blonde Lager is a flavourful beer
that is vibrant in colour and crystal
clear. A crisp and clean beer, this
sparkling liquid pairs great with spicy
food and is perfect for a casual evening
with friends.*

近年人気の高い柑橘系エールビール

ポメロとは柑橘系果物のザボン。ホップの
苦みと柑橘系フレーバーが絶妙なバラ
ンスとなり、清潔感のある飲み口と爽やか
な香りが特徴的IPAが好きの方にオススメ

*The Indian Pale Ale is our interpretation
of a session IPA brewed with Pomelo.
Citrusy and refreshing. This beer is
medium-bodied and dry with tropical
aromas of citrus.*