



## BEER INFORMATION

### *Pale Ale* ペールエール

ALC 4.5% | IBU 29.5 | SRM 8 (EBC 16)

Our flagship brew, rich and malty medium body ale with bronze color and citrus-floral aromas from a liberal dose of cascade hops.

淡いブロンズ色のエールで、フルーティな味わいを持ちながらカスケード・ホップの苦味がバランスよく混ざった、ティー・ワイ・ハーバーの定番ビールです。



### *Wheat Ale* ウィートエール

ALC 4.5% | IBU 15 | SRM 5 (EBC 10)

Belgian style wheat ale with citrus, banana, bubble gum and clove flavors, light body and soft effervescence.

大麦と小麦を混ぜて作られた典型的なベルギースタイルのビールです。女性にも飲みやすい、独特の軽やかさとドライさが特徴です。



### *Amber Ale* アンバーエール

ALC 4.5% | IBU 29 | SRM 25 (EBC 50)

English style rich ale with roasted malt, soft hops and citrus aromas, medium bodied and dark in color.

ボディのしっかりした、琥珀色のエールです。焙煎したモルトを使用し、コクがありながらも低炭酸で苦味が抑えられているので、ゆっくりと飲んで頂けます。



### *IPA* インディアペールエール

ALC 6.0% | IBU 50 | SRM 10 (EBC 20)

West coast style "super hoppy" and slightly bitter ale with medium malty body and high alcohol content. Serious IPA drinkers will love this brew.

通常のペールエールの3倍のホップを使用することで通常のビールよりしっかりした苦味とキレのあるコクをお楽しみください。



### *IMPERIAL STOUT* インペリアルスタウト

ALC 8.0% | IBU 55 | SRM 70 (EBC 138)

Dark, rich and creamy ale with coffee and caramel flavors and a nice bitter finish.

焙煎の深みとクリーミーなコクにコーヒーやキャラメルのようなしっかりとしたビターを楽しめる本格黒ビールです。



## SEASONAL BREW

### *Imperial Cacao Stout* ~Oak Edition~

インペリアル カカオ スタウト ~オーク エディション~ ALC 8.5% | IBU 50 | SRM 70 (EBC 138)

An Imperial Stout dipping cacao nibs and wood chips by bourbon whiskey barrel. Rich and deep flavor as bitter chocolate.

カカオとバーボン樽のウッドチップを漬け込んで、バレルエイジドスタウトのような深い味わいに仕上げた、濃厚なビターチョコのようなインペリアルスタウトです。

