

今年も、飲んでね!



HOTEL TERRACE
the SQUARE HITACHI

Library cafe

TRAX

ネストビール

NEST BEER

常陸野ネスト

10月で、最終月!
飲めるのは今だけ!

■月~土/11:00~14:30(L.O 14:00) 17:00~23:00(L.O 22:30)

■日・祝/11:00~14:30(L.O 14:00) 17:00~21:00(L.O 20:30)

▼ メニューは、裏面にあります ▼

Library cafe
TRAX

TEL 0294-33-5412 (直通)

TEL 0294-22-5531 (代表)

〒317-0073 茨城県日立市幸町1-20-3 <http://square-hitachi.jp>



twitter



facebook

知ってました？



茨城県には、日本一の輸出量を誇るビールがあるんです。

その名も“常陸野ネストビール”。

厳選された材料と秘伝のレシピ、そして醸造家たちの愛情とこだわりが詰まった個性溢れる常陸野ネストビールは、世界各国の名だたるコンテストでチャンピオンに輝く実力。

さらに愛らしいふくろうロゴのインパクトと相まって、ビールの本場NYでも大人気！

無限大の楽しみ方を秘めたクラフトビールの世界のー

今月！最終月！ 飲めるのは、10月いっぱいだけ！ NEST BEER MENU

※ボトルのお持ち帰りは、お断りさせていただきます。

ジャパニーズ・クラシック・エール



古のビールを思い描いて醸造した杉樽仕込みのIPA（インディアン・ペール・エール）杉の香りと強い苦味が印象的な日本独特のテイストを持ったビールです。

スイートスタウト



ロースト麦芽をふんだんに使用した、すっきりと軽快な味わい。苦味と香ばしさの中に甘味をひめたライトテイストな一品。

オススメ

ホワイトエール



White Ale

コリアンダー、オレンジピール等のスパイスを加え、ハーブの個性的な香りに、小麦の爽やかな酸味がマッチした独特の風味が特徴。

ALL 930円 (税込)

だいだいエール



茨城県石岡市八郷の「福来ミカン」とオレンジ風味のホップで醸造した。柑橘系の爽やかな香り、心地よい苦味と旨みの絶妙なバランスがお楽しみいただける。

セゾン・ドウ・ジャポン



日本酒造りに欠かせない米麹を用いて醸造した。米麹の甘味と醗酵による自然の酸味が特徴。香りのアクセントにほんの少しの柚子を使用。

オススメ

ペールエール



Pale Ale

上面醗酵淡色ビール。モルト、ポップをふんだんに使い、本場の英国式の醸造法で仕込んだ。アロマホップの華やかな香りが特徴的。