

Today's Beer List (1F)

YYGコラボ Philly	YYG&2SP Brewing "Scissor Shoot!" 度: 5.2% IBU: -	スタイル: 酒ラガー 7/27 Released ¥1,000	YYGのお友達フィラデルフィアは2SP Brewingとのコラボ。酒酵母、ジャズミンライスを使用した繊細なラガー。YYGメンバーが現地 で共同醸造し、太平洋の上でゆっくり熟成しながら東京にやってきました。醸造後に酒とビールを飲みすぎて言葉を忘れ、じゃんけ ん(rock paper scissors, shoot)で皆がコミュニケーションをとっていたのが懐かしいです。	
YYGコラボ NY	New Convention of Peace and Amit-新日米和親条約- 度: 7.5% IBU: -	スタイル: NEIPA 7/27 Released ¥1,000	おめでとうございます。人類史上恐らく初めての東京(YYG)とニューヨークのクラフトブルワリー(Captain LawrenceとIndustrial Arts)によるコラボビールを飲むことをお祝いしましょう。アメリカの東海岸ではメジャーなニューイングランドスタイル IPAに日本の ソウルフードの柚子を加えた爽やかな日米共同開発醸造ビールです。	
YYGオリジナル	米騒動(1822) 度: 4.6% IBU: 39	スタイル: セッションIPA 7/27 Released ¥1,000	フィラデルフィアの2SP Brewingとのコラボに対するYYG醸造チームからの渾身のアンサーBeer。日本を代表するお米、つや姫を 原料に使用。軽いまるやかな口当たりとホップのキレのあるに苦味が喉に心地よいです。予想を超える美味しさにじっとして要られ ません!!	
YYGオリジナル	メリケンパンチ(1823) 度: 6.3% IBU: -	スタイル: NEIPA 7/27 Released ¥1,000	ニューヨークのBrewery Captain Lawrence, Industrial Artsとのコラボに対するYYG醸造チームからの渾身のアンサーBeer。YYG ではもうお馴染みのこぶみかんを使用しアメリカ東海岸発祥で今話題のNEIPAへ落とし込みました。こぶみかんの爽やかなアロマ とNEならでのホップのアロマが飲んでるあなたをノックアウトします。	
YYGオリジナル	残暑(1826) 度: 6.4% IBU: 45	スタイル: チリビール 8/1 Released ¥900	IPAをベースに生のハラペーニョを使用した珍しいビール。食欲をそその強烈的なハラペーニョの香りに心臓の鼓動が早まりますが、 一口飲むとそのマイルドな辛さに安心します。大麦麦芽の他にも古代小麦も使用しており、パーシャルグルテンフリーなビールで す。	
YYGオリジナル	美的ブラッドオレンジール(1831) 度: 4.7% IBU: 35	スタイル: セッションIPA 7/23 Released ¥900	愛媛県宇和島産のブラッドオレンジを使用。「肌・心・体」のキレイを追求する雑誌「美的」とのコラボレーションで実現したさっぱりと爽 やかなビールです。ほのかなオレンジの味わいと柑橘系ホップの香りが暑い夏の日にはピッタリです。被災地の皆様へのエールを 込めて、このオレンジールをお届けします。	
YYGコラボ	ハジカミの花は密かに笑う 度: 6.5% IBU: 11	スタイル: スパイスセゾン 7/25 Released ¥900	浅草橋 Craft Beer Companyとのコラボレーションが実現。中国・漢の時代、その高貴な芳香から宮廷の壁に使われ、王族たちを喜 ばせていた花椒。この高貴な液体を口にする貴方はまず、その香りに酔いしれるでしょう。ただ気をつけてください、それは忘れたこ ろに訪れます。喉を潤したその先にあるものは鮮烈なハジカミの爪痕。手に取ったのは優しくも危険なビールです。	
YYGオリジナル	代々木アンバーエール(1827) 度: 4.8% IBU: 9	スタイル: アンバーエール 8/6 Released ¥800	Y.Y.G.の定番ビール。じんわりと感じるトロピカルな深い香り、後から来る力強い麦芽の香りと甘みを楽しめる琥珀色のビールで す。熟成が進んだとき、温度が高いときは麦芽の余韻が増します。目を閉じて深く香りを楽しむと、あなたが今コンクリートジャン グルにいることを忘れてしまうでしょう。インターナショナルビアカップ2017銅賞受賞。	
New York, US	Captain Lawrence "Barrel Select Black" 度: 6.5% IBU: 15	スタイル: サワーエール ¥1,000	アメリカンサワーエールを厳選したオーク樽で、最長3年間バレルエイジ(木樽熟成)しています。	
Philadelphia, US	2SP Brewing Company "Up&Out" 度: 6.0% IBU: low	スタイル: NEIPA ¥1,000	YYGのお友達フィラデルフィアの2SP Brewingより。3種の人気ホップ"モザイク・カスケード、・シムコー"を使用した、とてもジュー シーなニューイングランドスタイルIPAです。	
岩手	ペアレシ ユバルツ 度: 6.0% IBU: -	スタイル: ユバルツ ¥900	麦芽の甘みを感じつつも突出しないように仕上げたという飲みやすさを重視した黒色ラガービール。	
沖縄	優しいオリオン ドラフトビール 度: 5.0% IBU: low	スタイル: ピルスナー ¥750	沖縄でメジャーなピルスナー。ライトボディで爽快感と飲みやすさは抜群です。優しい口当たりで YYGで独自に調整。	
New York, US	Industrial Arts "State of the Art" 度: 6.7% IBU: -	スタイル: IPA ¥1,000	アマリロ、シムコーホップにオーツを加えたトロピカルなフレーバーが爆発する夏向け IPA	
Philadelphia, US	2SP Brewing Company "The Russian" 度: 9.0% IBU: 50	スタイル: インペリアルスタウト ¥1,000	YYGのお友達フィラデルフィアの2SP Brewingより。世界最高レベルのインペリアルスタウト。締め一杯に!! 2018World Beer Cup受賞。	

Today's Beer List (1F)

YYG Collab Philly	YYG&2SP Brewing "Scissor Shoot!" We almost lost our patience while we waited for this beer maturing on the Pacific Ocean until it finally arrived to Tokyo. After the brew we had too much Sake with our friends of 2SP Brewing, and the only thing we remember is that we lost language and kept doing Rock-paper-scissors. The beer turned out to be a masterpiece! It's super clean and very delicate. Arigato!	Style: Sake Lager	7/27 Released ¥1,000	 360ml
ABV: 5.2% IBU: -				
YYG Collab NY	Shin Nichibei Washin Joyaku Congratulations!! This is probably the first collaboration craftbeer between Tokyo and NY in the long human history. YYG, Captain Lawrence and Industrial Arts let the New England Style IPA meet Japanese soul fruit, "Yuzu", and they are nicely fused with each other. This beer reminds us of good exciting days in New York. Arigato! Let's celebrate for the "New Convention of Peace and Amity between the USA and the Empire of Japan"	Style: NEIPA	7/27 Released ¥1,000	 300ml
ABV: 7.5% IBU: -				
YYG Original	Kome So-doh(1822) This tropical and citrusy flavoured beer lets you forget the hustle and bustle of Tokyo and takes you to the summit of happiness. A Japanese kind of rice is added to this beer, which adds some light fresh mouthfeel.	Style: Session IPA	7/27 Released ¥1,000	 360ml
ABV: 4.6% IBU: 39				
YYG Original	Merican Punch(1823) Released on the same day as our collaboration beer with Captain Lawrence and Industrial Arts. This beer is a New England Style made in Tokyo infused with lots of kaffir lime leaves. You'll get a big punch of aroma on your face.	Style: NEIPA	7/27 Released ¥1,000	 300ml
ABV: 6.3% IBU: -				
YYG Original	Zansho "Lingering Summer Heat"(1826) A jalapeno infused IPA. The strong spicy aromas make you feel very scared, but once you sip, you will be addicted to this IPA with a mild spiciness. Spelt is partially used for this "partially gluten-free beer".	Style: Chili Beer	8/1 Released ¥900	 360ml
ABV: 6.4% IBU: 45				
YYG Original	"Biteki" Blood Orange Ale(1831) Great collaboration beer made in partnership with "Biteki" a popular cosmetic magazine. Feel the super refreshing taste of blood oranges from Uwajima island in Ehime Japan. Good choice for a hot and humid summer day.	Style: Session IPA	7/23 Released ¥900	 360ml
ABV: 4.7% IBU: 35				
YYG Collab	Prickly Pepper Saison Intoxicating flavor from prickly pepper. First of all, you can feel smooth and lemony aroma come with comfortable bitterness. But, be careful. It has some prickly electric taste after all. This wonderful saison is a good option for this humid weather in Tokyo. Collaboration beer made in partnership with "Craft Beer Company" in Asakusa	Style: Spice Saison	7/25 Released ¥900	 360ml
ABV: 6.5% IBU: 11				
YYG Original	Yoyogi Amber Ale (1827) Yoyogi Amber Ale has a hint of a deep tropical jungle flavour, a fair bitterness, and a nice malty flavour coming out through your nose. Close your eyes and breathe twice deeply with this beer, and you'll almost forget you are actually in a concrete jungle.	Style: Amber Ale	8/6 Released ¥800	 360ml
ABV: 4.8% IBU: 9				
New York, US	Captain Lawrence "Barrel Select Black" A three-year aged American sour ale in oak barrel.	Style: Sour Ale	¥1,000	 300ml
ABV: 6.5% IBU: 15				
Philadelphia, US	2SP Brewing Company "Up&Out" A very juicy NEIPA with Mosaic, Cascade and Simco hops.	Style: NEIPA	¥1,000	 300ml
ABV: 6.0% IBU: low				
Iwate, JP	BAEREN Schwartz A drinkable lager with nice malty flavours.	Style: Schwartz	¥900	 360ml
ABV: 6.0% IBU: -				
Okinawa, JP	Orion Beer Most popular beer in Okinawa. Feel the Okinawan vibe.	Style: Pilsner	¥750	 360ml
ABV: 5.0% IBU: low				
New York, US	Industrial Arts "State of the Art" A tropical juicy IPA with Citra and Amarillo hops. Very smooth.	Style: IPA	¥1,000	 300ml
ABV: 6.7% IBU: -				
Philadelphia, US	2SP Brewing Company "The Russian" This 9% beer is balanced, big, and without a doubt, can be considered the standard for the style. It's "damn good."	Style: Imperial Stout	¥1,000	 300ml
ABV: 9.0% IBU: 50				

Today's Beer List (7F)






YYGオリジナル	代々木アンバーエール(1827) Y.Y.G.の定番ビール。じんわりと感じるトロピカルな深い香り、後から来る力強い麦芽の香りと甘みを楽しめる琥珀色のビールです。熟成が進んだとき、温度が高いときは麦芽の余韻が増します。目を閉じて深く香りを楽しむと、あなたが今コンクリートジャングルにいることを忘れてしまうでしょう。インターナショナルビアカップ 2017銅賞受賞。	スタイル: アンバーエール	8/6 Released	¥800	
度数: 4.8% IBU: 9					360ml
	お勧めペアリング: 大地鶏のグリル				
YYGオリジナル	米騒動(1822) フィラデルフィアの2SP Brewingとのコラボに対するYYG醸造チームからの渾身のアンサー Beer。日本を代表するお米、つや姫を原料に使用。軽いまろやかな口当たりとホップのキレのあるに苦味が喉に心地よいです。予想を超える美味しさにじっとして要られません!!	スタイル: セッションIPA	7/27 Released	¥1,000	
度数: 4.6% IBU: 39					360ml
	お勧めペアリング: メバチマグロとアボカドのジャパニーズタルタル、ガーリックシュリンプ				
YYGオリジナル	メリケンパンチ(1823) ニューヨークのBrewery Captain Lawrence, Industrial Artsとのコラボに対するYYG醸造チームからの渾身のアンサーBeer。YYGではもうお馴染みのこぶみかんを使用しアメリカ東海岸発祥で今話題のNEIPAへ落とし込みました。こぶみかんの爽やかなアロマとNEならではのホップのアロマが飲んでるあなたをノックアウトします。	スタイル: NEIPA	7/27 Released	¥1,000	
度数: 6.3% IBU: -					300ml
	お勧めペアリング: とうもろこしのNY風クリームブリュレ				
YYGオリジナル	残暑(1826) IPAをベースに生のハラペーニョを使用した珍しいビール。食欲をそそる強烈なハラペーニョの香りに心臓の鼓動が早まりますが、一口飲むとそのマイルドな辛さに安心します。大麦麦芽の他にも古代小麦も使用しており、パーシャルグルテンフリーなビールです。	スタイル: チリビール	8/1 Released	¥900	
度数: 6.4% IBU: 45					360ml
	お勧めペアリング: ローストブリスケット&フライズ				
YYGコラボ	ハジカミの花は密かに笑う 浅草橋 Craft Beer Companyとのコラボレーションが実現。中国・漢の時代、その高貴な芳香から宮廷の壁に使われ、王族たちを喜ばせていた花椒。この高貴な液体を口にする貴方はまず、その香りに酔いしれるでしょう。ただ気をつけてください、それは忘れたところに訪れます。喉を潤したその先にあるものは鮮烈なハジカミの爪痕。手に取ったのは優しくも危険なビールです。	スタイル: スパイスセゾン	7/25 Released	¥900	
度数: 6.5% IBU: 11					360ml
	お勧めペアリング: 骨付上州もち豚のグリル、リコッタチーズのフリット				
YYGコラボ Philly	YYG&2SP Brewing "Scissor Shoot!" YYGのお友達フィラデルフィアは2SP Brewingとのコラボ。酒酵母、ジャスミンライスをを使用した繊細なラガー。YYGメンバーが現地で共同醸造し、太平洋の上でゆっくり熟成しながら東京にやってきました。醸造後に酒とビールを飲みすぎて言葉を忘れ、じゃんけん(rock paper scissors, shoot)で皆がコミュニケーションをとっていたのが懐かしいです。	スタイル: 酒ラガー	7/27 Released	¥1,000	
度数: 5.2% IBU: -					360ml
	お勧めペアリング: 柔らかく真蛸のオープン焼き、スペイン産ムール貝のエスカベッシュ				
静岡	ベアードビール 日本物語エール 主に日本国産の原材料(敷地内のソフトな地下水、小麦、氷砂糖、梅)を使用し造られた日本物語エールは、軽めのホップ使用で、程よい甘酸っぱさが最高に爽やか。	スタイル: フルーツエール		¥1,000	
度数: 5.0% IBU: 10					300ml
	お勧めペアリング: シャルキュトリ、季節野菜の自家製ピクルス				
沖縄	オリオン ドラフトビール 沖縄でメジャーなピルスナー。ライトボディで爽快感と飲みやすさは抜群です。	スタイル: ピルスナー		¥750	
度数: 5.0% IBU: low					360ml
	お勧めペアリング: ローストしたアボカドのサラダ				

開栓予定: 8/21パールエール 8/24ミルクシェイク 9/2コブミカンIPA 9/9サワーエール

※税別

※IBU: International Bitterness Unit (苦味を表す単位) 参考: アサヒビール IBU: 16
オリジナルグラス ¥2,600、オリジナルオープナー ¥700、グラウラー ¥4,200、トートバッグ ¥1,800

Today's Beer List (7F)

Y.Y.G. Original	Yoyogi Amber Ale (1827)	Style: Amber Ale	8/6 Released	¥800
ABV: 4.8% IBU: 9	Yoyogi Amber Ale has a hint of a deep tropical jungle flavour, a fair bitterness, and a nice malty flavour coming out through your nose. Close your eyes and breathe twice deeply with this beer, and you'll almost forget you are actually in a concrete jungle.			360ml
	Pairing: Grilled Premium "DAISEN" Chicken			
Y.Y.G. Original	Kome So-doh(1822)	Style: Session IPA	7/27 Released	¥1,000
ABV: 4.6% IBU: 39	This tropical and citrusy flavoured beer lets you forget the hustle and bustle of Tokyo and takes you to the summit of happiness. A Japanese kind of rice is added to this beer, which adds some light fresh mouthfeel.			360ml
	Pairing: Japanese Tartar, Garlic Shrimp			
Y.Y.G. Original	Merican Punch(1823)	Style: NEIPA	7/27 Released	¥1,000
ABV: 6.3% IBU: -	Released on the same day as our collaboration beer with Captain Lawrence and Industrial Arts. This beer is a New England Style made in Tokyo infused with lots of kaffir lime leaves. You'll get a big punch of aroma on your face.			300ml
	Pairing: Corn Cream Brulee			
Y.Y.G. Original	Zansho "Lingering Summer Heat"(1826)	Style: Chili Beer	8/1 Released	¥900
ABV: 6.4% IBU: 45	A jalapeno infused IPA. The strong spicy aromas make you feel very scared, but once you sip, you will be addicted to this IPA with a mild spiciness. Spelt is partially used for this "partially gluten-free beer".			360ml
	Pairing: Roasted Brisket			
Y.Y.G. Collab	Prickly Pepper Saison	Style: Spice Saison	7/25 Released	¥900
ABV: 6.5% IBU: 11	Intoxicating flavor from prickly pepper. First of all, you can feel smooth and lemony aroma come with comfortable bitterness. But, be careful. It has some prickly electric taste after all. This wonderful saison is a good option for this humid weather in Tokyo. Collaboration beer made in partnership with "Craft Beer Company" in Asakusa			360ml
	Pairing: Grilled "MOCHIBUTA" pork, Ricotta Fritto			
Y.Y.G. Collab Philly	YYG&2SP Brewing "Scissor Shoot!"	Style: Sake Lager	7/27 Released	¥1,000
ABV: 5.2% IBU: -	We almost lost our patience while we waited for this beer maturing on the Pacific Ocean until it finally arrived to Tokyo. After the brew we had too much Sake with our friends of 2SP Brewing, and the only thing we remember is that we lost language and kept doing Rock-paper-scissors. The beer turned out to be a masterpiece! It's super clean and very delicate. Arigato!			360ml
	Pairing: Grilled Octopus, Mussel Eschabeche			
Shizuoka, JP	Baird Beer Japan Tale Ale	Style: Fruit Ale		¥1,000
ABV: 5.0% IBU: 10	Brewed with a host of indigenous Japanese ingredients (soft local water, raw wheat, korizato sugar and ume plums), Japan Tale Ale is lightly hopped, pleasantly tart and supremely quenching.			300ml
	Pairing: Charcuterie, Seasonal Pickles			
Okinawa, JP	Orion Beer	Style: Pilsner		¥750
ABV: 5.0% IBU: low	Most popular beer in Okinawa. Feel the Okinawan vibe.			360ml
	Pairing: Roasted Avocado Salad			

To Be Released: 8/21 Pale ale 8/24 Milk Shake 9/2 Kiffer Lime IPA 9/9 Sour Ale

Tax not included

Original Glass ¥2,600, Opener ¥700, Growler ¥4,200, Tote Bag ¥1,800