BEER VISTA BREWERY

DRINK MENU

TODAY'S ON TAP

1

Itsumono

	ABV	STYLE
ALE	4.5%	ビター
	東京	ビア ビスタ ブルワリー

「とりあえず生！」に変わる、いつものビールを目指して、どんなシチュエーションでもあまり深く考えずに飲める僕らのニュースタンダードをイメージして造ったのがこの「Itsumono（いつもの）」です。
イングリッシュビターエールというスタイルですが苦味はほとんど感じません。
当時イギリスで主流だったペールエールに比べクリスタルモルトやホップの苦味が強く感じられたことが由来だそうですが、現代のビールの感覚ではピンとこない優しい味わいです。
麦芽由来の甘さ香ばしさ苦味、ホップ由来の苦味と爽やかさがそれぞれ主張し過ぎずにバランスした味わいはどんな時でも美味しく飲める究極のオールラウンダーです。
炭酸ガスも弱めでガブガブ飲める、大人の美味しい麦茶の様なやつです。
クラシックで今の日本ではまだあまりポピュラーとは言えないスタイルですが、VISTAに来たお客さんみんながメニューも見ずに「とりあえずいつものパイントで！」と常連感全開でオーダーする光景を妄想しながら、ずっと育てていきたい銘柄のひとつです。

【インターナショナルビアカップ2025】
Ordinary/Special Bitter 部門 金賞
British Heritage カテゴリー チャンピオン

ハーフ (240ml)	パイント(475ml)	ビッグ(1000ml)	テイクアウト(360ml)
¥850	¥1,400	¥2,600	¥1,050

2

バイオーム

	ABV	STYLE
SOUR	6.0%	ドライホップ サワー IPA
	東京	ビア ビスタ ブルワリー

キャンプ場で大自然の中、音楽で身体を揺らしながら乾杯するシーンを想像しながら醸造したビールです。
元々は弊社Backpackers' Japanが企画した、社員旅行も兼ねたキャンプ場での音楽フェスイベントに併せて造りました。
フィリーサワー酵母が生み出す黄桃のようなジューシーな酸味に、VERDANT IPAというエール酵母がモルトの柔らかい味わいとホップのシトラスやトロピカルフルーツのアロマをシームレスにミックスした爽やかなサワーIPAです！
音楽フェスといっても参加者みんなが踊り狂うようなクレイジーなものではなく、そこはキャンプ場の良さでもあるのですが、流れる音楽の中一心に身を揺らす人もいる一方で、家族でテーブルを囲みながら、キャンプ椅子に身を沈めて焚き火を眺めながら、犬と走り回る子供たちや、少し離れた場所で音楽そっちのけで談笑する人たち、大自然のオープンな雰囲気の中でみな思い思いに最高の時間を過ごす、そんなピースフルな開放感を感じさせる味わいです！

ハーフ (240ml)	パイント(475ml)	ビッグ(1000ml)	テイクアウト(360ml)
¥900	¥1,450	¥2,700	¥1,100

3

ファイアースターター

	ABV	STYLE
DARK	5.0%	スモークスタウト
	東京	ビア ビスタ ブルワリー

焚き火の炎を見つめながら、少し落ち着いたトーンで飲むシーンを想像しながら造ったビールです。
剥き出しの炎と向き合っていると気持ちが高揚する一方で、火を囲んだ空間全体が落ち着いていく様な心地いい空気感に包まれます。焚き火の匂いに寄り添う様にスモークモルトをほんのり効かせました。

ブラックモルトたちのチョコの様な甘みや苦味、香ばしさ、ほのかな酸味と相まってとても良いバランスに仕上がりました。家族や友人たちと焚き火を囲んで語り合う時にも、ひとり贅沢に火を眺める時にも最高の相棒になるビールです。

ハーフ (240ml)	パイント(475ml)	ビッグ(1000ml)	テイクアウト(360ml)
¥900	¥1,450	¥2,700	¥1,100

4

STEAM LINE

	ABV	STYLE
ALE	5.0%	レッドティーアンバーエール
	東京	ビア ビスタ ブルワリー

錦糸町の名店「大三元」監修の「DSG STAND」2周年を祝し、濃厚な中華に寄り添うレッドルイボス・アンバーエールを醸造しました。ルイボスのまろやかな甘みがモルトの香ばしさと溶け合い、醤やスパイスを優しく包み込みます。スッキリと油分を切りつつ華やかに香る一杯。熱々の点心と共に、DSGの記念すべき節目を祝って乾杯しましょう！

ハーフ (240ml)	パイント(475ml)	ビッグ(1000ml)	テイクアウト(360ml)
¥950	¥1,500	¥2,800	¥1,150

5

スチームアップ

	ABV	STYLE
WHITE	5.0%	ベルジャンホワイト w/ティムールペッパー
	東京	ビア ビスタ ブルワリー

2023年に惜しまれつつ閉店した錦糸町中華の名店「広東料理 中国酒家 大三元」が監修した、シュウマイとお酒を楽しんでいただける立ち飲みスタンド「DSG STAND」。
今回はそのDSG STANDの1周年を記念してDSGのシュウマイに合うビールをテーマに醸造しました！
苦味の穏やかなホワイトエールをベースに、ネパール山椒"ティムールペッパー"を加えました。ティムールの山椒と紅茶を合わせたようなほんのりスパイシーで上品な香りがDSGシュウマイのジューシーな味わいに寄り添うような設計です。

ハーフ(240ml)	パイント(475ml)	ビッグ(1000ml)	テイクアウト(360ml)
¥900	¥1,450	¥2,700	¥1,100

6

バットフリップ

	ABV	STYLE
LAGER	5.5%	アメリカンピルスナー
	東京	ビア ビスタ ブルワリー

バットを振り切る瞬間の爽快感と興奮。その一瞬を「BAT FLIP」というアメリカンピルスナーに閉じ込めました。このビールは、ラガースタイル特有のすっきりした飲み口とドライな余韻が特徴で、IPAを思わせる華やかなホップアロマが口いっぱいに広がります。飲むたびに、まるで観客が湧き上がるスタンドの熱狂とともに、バットを空に投げ上げるあの決定的な瞬間を思い出させてくれるでしょう。

「BAT FLIP」は、スポーツ観戦のお供にぴったり。手に汗握るプレーを見守りながら、心地よい苦味とホップのフレッシュな香りを楽しむことができます。また、そのしっかりとしたホップフレーバーは単体で楽しめるほどの満足感を与え、スナックがなくても物足りなさを感じさせません。

一日の疲れを忘れたいとき、大好きなチームを応援するとき、またはただその場の雰囲気を楽しみたいときに。このビールは、特別な瞬間をさらに引き立てる完璧な相棒です。

キャッチコピー:
「スウィングの後には、BAT FLIPを。」

ハーフ(240ml)	パイント(475ml)	ビッグ(1000ml)	テイクアウト(360ml)
¥900	¥1,450	¥2,700	¥1,100

7

Moo light magic

	ABV	STYLE
HAZY	4.5%	トロピカルミルクシェイクIPA
	東京	ビア ビスタ ブルワリー

真夜中牧場とのコラボ作『Moo light Magic』は、大人のフルーツシェイク。グラスに咲く淡いピンクは、ドラゴンフルーツとグアバの天然色です。Sabroホップのココナッツ香、乳糖とオーツ麦が醸す「とろり」とした口当たりは、溶けたアイスクリームのよう。苦味を極限まで消し去ったTropical Milkshake IPA。今夜、甘く優しい魔法に酔いしれませんか？

ハーフ (240ml)	パイント(475ml)	ビッグ(1000ml)	テイクアウト(360ml)
¥950	¥1,500	¥2,800	¥1,150

8

ステップバイステップ

	ABV	STYLE
ALE	5.0%	ダブルドライホップセゾン
	東京	ビア ビスタ ブルワリー

日常から離れた大自然の中を何も考えずに歩いて疲れた心をリフレッシュできるのが登山です。
普段見慣れない高地の植物やひらけた空、道を譲らないカモシカや霧の中にふと見える雷鳥、ちょっとした冒険のような道程に高揚しながらも不思議とリラックスして頭の中は澄んでくる。
大自然と心地よい疲労感を感じながら喉を潤す、そんなビールです。
スタイルはダブルドライホップセゾンです。
セゾンの自然を感じる少し牧歌的なニュアンスながらもスッキリドライな味わいに、ホップ由来のシトラストロピカルハーブなアロマをしっかりと感じられます。
セゾンはもともとベルギー南部の農村部が発祥です。
作業後の疲労した体を潤して翌日も元気に働くために各農家で自家醸造していた農家のビールです。
雄大な自然を感じながら身体を動かした後に飲むにはうってつけなビールです。
登山も農業もビール造りも一歩一歩手順を踏んで達成していくところで共通している
その先の美味しい一杯を噛みしめるためのStep By Stepです。

ハーフ (240ml)	パイント(475ml)	ビッグ(1000ml)	テイクアウト(360ml)
¥900	¥1,450	¥2,700	¥1,100

9

RETREAT

	ABV	STYLE
ALE	6.0%	ウッディ レッドエール
	東京	ビア ビスタ ブルワリー

読書をしながらゆっくりと楽しむレッドエールです。
私は普段あまり読書はしないのですが、たまに読む時は必ず特別な準備をします。
忙しい日常から少し距離を置くように、静かで落ち着ける場所を選び、読書のための時間を意識的に用意するのです。
その時間は、ただ文字を追うだけのものではなく、普段とは違う空気の中で、自分だけの世界に入り込む小さな冒険でもあります。
そしてまた日常に帰ってくると、ちょっとした達成感と、ゆったりとした余裕が心に残り、静かな満足感が訪れます。
私にとってビールやお酒は、誰かと語らいながら飲むことが多いものです。
けれど読書とともに味わう一杯は、それとは全く別の、まるで特別に用意された「ひとりのための贅沢」。
RETREATは、そんな時間のために生まれた一杯です。
フランダーズレッドエールというベルギービールのスタイルをオマージュしています。麦芽由来の鮮やかな色合いにウッドチップ由来の複雑みとバニラの様な甘やかなニュアンス、酵母由来の酸味がバランスして、まるでランブルスコの様な甘酸っぱい味わいです。

ハーフ (240ml)	パイント(475ml)	ビッグ(1000ml)	テイクアウト(360ml)
¥950	¥1,500	¥2,800	¥1,150

10

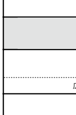
sinne

	ABV	STYLE
ALE	5.0%	ペールエール
	福島	PIRONO BEER

ハーフ (240ml)	パイント(475ml)	ビッグ(1000ml)	テイクアウト(360ml)
¥1,100	¥2,000	¥3,500	¥1,600

飲み放題プランご用意あります(平日限定)
詳しくはスタッフまで

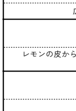
WINE



WHITE WINE：マス・ド・ジャニーニ ＢＩＢ ブラン ¥900

フランス 品種：ソーヴィニヨンブラン、グルナッシュブラン、ヴェルメンティーノ

ハーブや柑橘系の香り、ライムのような瑞々しい酸。するっするがぶ飲みワインだ。



RED WINE：マス・ド・ジャニーニ ＢＩＢ ブラン ¥900

フランス 品種：カリニャン

ビオロジックに力を入れている、南フランスの生産者。清涼感のあるアロマとジューシーな果実味が魅力の赤ワイン。

ボトルワイン（泡、白、オレンジ、ロゼ、赤）もご用意しておりますので、スタッフにお声掛けください。

OTHER DRINK

レモンサワー 広島県尾道市の長島農園レモンを100%使用したレモンサワー	¥700
リモンチェッロサワー レモンの皮からつくられる南イタリア発祥のリモンチェッロ。少し贅沢なレモンサワー。 トニック割り変更＋¥100	¥800
HAZY 緑茶ハイ 静岡県産茶葉100%のにごり緑茶ハイ	¥750
メーカーズハイボール バーボンウイスキー"メーカーズマーク"のハイボール (濃いめ＋100円)	¥750

SHOCHU

中々 ¥800
麦 宮崎/黒木本店
白麹/ 常圧蒸留
さっぱりした口当たりにキャラメルのようなロースト感を感じる麦の濃厚な風味

青鹿毛 ¥800
麦 宮崎/柳田酒造
白麹 / 常圧蒸留
"奥深いコクと、麦焦がしのような甘く、長く伸びる余韻が特徴。
青鹿毛(あおかげ)の名は、サラブレッド（競走馬）のように筋肉質で骨太、しっかりとした酒質を表現している。
(ロック、ソーダ、水割り、お湯割りからお選びください)"

特蒸(とくじょう)泰明 ¥800
麦 大分 / 藤居醸造
白麹 / 常圧
常圧蒸留100%の麦焼酎。飲みごたえのある重量感と麦本来の香ばしさが特徴です。おすすめはロックまたはお湯割り。脂ものや味の濃い料理によく合います。

麦冠 情け嶋 ※長期熟成酵 ¥850
麦 大分 / 八丈興発
-/ -
焼きたてのトーストのような香ばしさは感じつつも通常の情け嶋に比べ、まろやかさと丸みを帯びている味わい。
10月9日に八丈島に直撃した台風22号で八丈島は甚大な被害となりました。11月5日まで断水が続き、仕込み、蒸溜が出来ず先の見えない一ヶ月でした。
通常二次掛けをしてから14日で蒸溜しますが、今回の麦冠情け嶋は断水喜及後40日経った醪を蒸留しました。台風、断水が無ければ生まれなかった「麦冠 情け嶋 長期熟成醪」をぜひ、応援購入していただけるとありがたいです。

ちんぐ 白麹仕込み ¥850
麦 長崎 / 重家酒造
白麹 / 減圧・常圧ブレンド
熟成された常圧蒸留と減圧蒸留をバランスよくブレンドし、それぞれの良さを持った焼酎。
夏などの暑い時期には「ちんぐのソーダ割り」が毎年大流行りするくらい、飲み口の良い爽快感がグッドです。

情け嶋 鬼ラベル ¥850
ブレンド 鹿児島 / 若潮酒造
-
伊豆諸島特有の文化である芋麦ブレンド焼酎。
情け嶋鬼ラベルは芋6対麦4の比率になります。
口に入れた時に麦の香りから始まり後半から芋の香りが追いかけてくる全国でも珍しい芋焼酎です。

あろまた ver.2 ¥950
ブレンド 宮崎 / 柳田酒造
-/ -
第2弾のあろまたは宮崎県の柳田酒造で蒸留。仕事終わりの1杯を目指し、ウィスキーライクな仕上がりに。樽熟成芋・麦焼酎をメインにブレンドし、ソーダで割って楽しめる焼酎。

なかむら ¥800
芋 鹿児島/中村酒造
白麹 / 常圧蒸留
コガネセンガンの品種特性を十二分に引き出した、やさしい香りと甘み。

大和桜 ¥850
芋 鹿児島 / 大和桜酒造
白麹 / 常圧蒸留
昔ながらの本手造り、麹造りも「むろ蓋」と呼ばれる木製の箱で少量ずつ丁寧に造られ、一次仕込み・二次仕込みとも全量甕壷仕込。
ほんのり漂う甘い香りと柔らかく優しい口あたり、上品な芋の甘みを感じます。

一尚 シルバー 五百万石 ¥900
芋 鹿児島 / 小牧酒造
黒麹 / -
発売開始から十五年を迎えた一尚シルバーの新焼酎。
芳醇でミルキーな香りはそのままに麹米に新潟県産「五百万石」を使用しました。

鍋釜 ¥850
芋 鹿児島/本坊酒造
黒麹 / 常圧蒸留
"薩摩伝統の手造り鍋蛇管蒸留機で蒸留した芋焼酎です。鍋蛇管を通すことで雑味成分が吸収され、芳醇で柔らかな風味と上品でなめらかな味わいに仕上がっています。薩摩伝統芋焼酎の逸品です。

鍋釜 みちしずく ¥850
芋 鹿児島/本坊酒造
黒麹 / 常圧蒸留
さつま芋の新品種みちしずくを原料に、薩摩伝統の手造り鍋蛇管蒸留機で蒸留した芋焼酎です。鍋蛇管蒸留ならではの芳醇で深みのある味わいと、みちしずくに由来する心地よい甘みをお楽しみください。

鍋釜 紅黄金(あかこがね) ¥850
芋 鹿児島/本坊酒造
黒麹 / 常圧蒸留
本格焼酎「鍋釜 紅黄金」は、薩摩伝統の手造り鍋蛇管蒸留器で蒸留した芋焼酎。鍋蛇管蒸留ならではの、芳醇で深みのある味わいと、紅黄金に由来するリンゴの様なフルーツ感が楽しめる。

知覧Tea酎 荒濾過 ¥850
芋 鹿児島 / 知覧醸造
白麹 / 常圧蒸留
"2025年春摘み取られた一番茶葉と秋に収穫されたサツマ芋で仕込みました。
通常よりも茶葉を多く使用した季節限定焼酎です。爽やかな茶葉の香りと芋の旨みをお楽しみ下さい。
お茶農家でもある蔵元だから知っている緑茶の魅力と芋焼酎の魅力。うまさを融合させた新たな味わいの焼酎「知覧Tea酎」。
緑茶とさつまいもの深い香りとコクを追及するために荒濾過仕上で特別に瓶詰め致しました。奥深い香味を存分に味わって下さい。
浮かぶ風景はゆったりとした時の中で流れる緑の絨毯....。きっとそこにあるのは優しい時間。飲み方はロック・お湯割りはもちろん、炭酸割りもおすすめです。

千本桜 熟成ハマコマチ ¥850
芋 鹿児島 / 柳田酒造
黒麹 / 常圧蒸留
果肉がオレンジ色の芋「ハマコマチ」を原料として使用。収穫後の芋を、土がついた状態で貯蔵・熟成させて仕込んだ焼酎です。甘い香り、さわやかな柑橘香、華やかな花の香り豊かな焼酎になりました。炭酸割りはもちろん、お湯割りにしていただくとより一層香りが膨らみ美味しくいただけます。

シン・ネッチュウ 甕 ¥850
芋 鹿児島 / 天星酒造
- / 常圧蒸留
東北焼酎プロジェクト。
特有な香りと味わいが表現されており、ロゼ・スパークリング酵母由来の果物系なフレッシュでポップな香りに紫芋由来のジアセチル系のベリー感や乳製品感、口に含むと泡盛麹菌のミルキー様に紅はるかの甘味とのマッチングが非常に心地よく、芋焼酎の概念を覆し、さらに一段階押し上げている内容となっております

SODA TIME EMO ¥850
芋 宮崎 / 櫻の郷酒造
-/ -
白いも＋赤いものアッサンブラージュによるロゼ的効果。ほんのり香る白い花や白い果実。ソーダや紅茶とあわせてお楽しみください

GLOW EP05 ¥850
芋 鹿児島 / 若潮酒造
-
酒屋が選ぶ焼酎大賞にて、2022年、2023年、2024年の芋焼酎部門大賞を受賞したGLOWシリーズの代表作。3連覇達成で「殿堂入り」となりました！
焼酎ビギナーにもオススメの1本で、驚くほどのフルーティーさが特徴です。マスカットやパイナップに加え、チェリー、ライチ、グレープフルーツなど様々な香りを楽しむことができます。ソーダ割り◎。

宝山蒸撰 玉茜(たまあかね) 酒精乃雫 ¥900
芋 鹿児島 / 西酒造
白麹 / 常圧蒸留
芋の品種による旨さを追求した「宝山 蒸撰シリーズ」！
黄桃やアプリコット、金木犀、ダージリンティーの華やかな香りとともに、レモンバーベナ（ベルベーヌ）のような清涼感あるハーブ香、クローヴのような甘いスパイス香、そしてニンジンのような甘い根菜のニュアンスが加わり、複雑で奥行きのある香りです。全体的にすっきりとした味わいのスタイルです。やわらかくスムースなテクスチャーとスパイシーなフレーバーが軽快な飲み口をサポートしています。一方、中盤から後味にかけて、玉茜の甘やかな芋の風味や、熟れた桃系の果実風味、そして滋味深い旨味の広がりがあり、調和の取れたアルコールが全体をまとめて優雅で長い余韻に繋がっています。

宝山蒸撰 白豊(しろゆたか) 酒精乃雫 ¥900
芋 鹿児島 / 西酒造
白麹 / 常圧蒸留
"芋の可能性を掘り起こす「蒸撰シリーズ」です。
厳選された原料芋は、契約農家さんに大切に育てていただいたシロユタカです。スッキリと余韻を楽しむ。そのために、黄金千貫に比べ多くのでんぷんを含む「白豊(シロユタカ)」の特長を活かし、独特の甘い香りと麹を見い深みを表現しました。
軽やかな飲み口の後に、重厚かつ深みのある印象が残ります。"

松露 新(あらた) 2025 白麹 ¥900
芋 宮崎 / 松露酒造
白麹 / -
"松露酒造では新焼酎を毎年白麹・黒麹交互に「あらた」として発売。今年は代表銘柄である白麹仕込みの「松露」の新焼酎となります。
松露酒造として今回初めて「みちしずく」を用いた銘柄を発売させていただきます。蒸留後すぐに瓶詰された、その年の「造りたて」を体感できる一本。フレッシュな原料の持ち味と蒸留直後ならではの硫黄香を感じ、芋の品種や出来によって毎年の変化をお楽しみいただけます。
おすすめはロックで、ダイレクトな味わいを。1年に1度だけの瓶詰、松露酒造の銘柄では唯一貯蔵熟成をかけない焼酎です。
今年よりラベルデザインの変更を行いました。黒麹仕込みと対を成す松葉のモチーフを、新品種への期待を込めて上向きに見えるように配置し、長年親しんでいただいております「松露」のラベルから親しい膳脂色を抜粋してメインカラーとして使用しております。"

Asahi MANNEN 5050 ¥950
芋 鹿児島 / 渡邊酒造場
黒麹 / 常圧蒸留
"ふくむらさきとハロウィンスイートの2種類を混醸し、低温でゆっくり発酵させ香りと甘味を意識して製造しました。
前半は芋と葡萄の様な香りがあり、後半はカロテン系の爽やかな酸味が出てきます。
少し濃いめの炭酸割とお湯割りがおすすめです。渡邊潤也が杜氏として製造・蒸留・デザインすべてを企画し、新しい萬年を作り上げました。原料の栽培から製造、瓶詰め出荷までを1〜100の行程とし、5050という銘柄はその全てを私自身が企画し全てに触れたものです。
1から100までを全て見すこ5050となります。
これまでの蔵の歴史・製造方法も大事にしながら、また新たな歴史・味を造りたいという思いを込めております。"

たかたろう ¥850
黒糖 鹿児島 / 朝日酒造場
白麹 / 減圧蒸留
減圧蒸留した黒糖焼酎で、味・香りともに軽快でさわやかな飲み心地に仕上げました。
優しい黒糖の香りとともに、ほのかに桃などの果物を思わせるフルーティーな香りを感じます。
飲み方は断然ソーダ割がオススメで、ソーダのシュワシュワが爽快さをUPさせ、グビグビと飲めてしまいます。
ビール代わりの最初の一杯にも最適◎
「たかたろう」
喜界島の古い方言で、「梅雨明けに立ち昇る入道雲」を意味しています。

礼文島 昆布焼酎 ¥900
その他 北海道 / 合同酒精
-/ -
北海道礼文島産利尻こんぶを使用した焼酎。昆布の旨みあふれる爽やかな味わい。磯の香りやミネラルの香りが豊かで、口の中に含んでからも余韻が残ります。お湯割りか水割りがおすすめ。

ロック、ソーダ、水割り、お湯割りからお選びください

GIN

FUEKI ジン 「FUEKI」は、松尾芭蕉が見出した不易流行の概念を踏襲。 変わらぬ素晴らしい事の中に新たな変化を取り入れるというコンセプトで蒸留したお酒。 お酒には厳選したボタニカル素材。 かつて木材の街として栄えた深川エリアの木材や、ジュニパーベリー、ショウガといった 様々なボタニカル原料を掛け合わせて香り高いお酒に仕上げています。	¥1,250
深川粒露 (陰 / Holy Basil) 長野県の冷涼な土地で育ったホーリーバジルを収穫後すぐに送ってもらい蒸留。青く澄んだハーブ香にスパイシーで甘いニュアンスが重なるGINです。	¥1,250
深川粒露ジン（苺 / Ichigo) 静岡県南伊豆町の糸田農園の完熟した苺(紅ほっぺ)をまるごと使い 減圧・常圧の2つの蒸留技術で苺のポテンシャルを全て引き出しました。 まるで果実そのものを口にしたような、みずみずしい芳香が広がります。 "生々しいほど甘い" 苺の記憶。ぜひ、この香りを確かめてください。	¥1,250

ストレート、ロック、ソーダ、トニック、ソニックからお選びください

SOFT DRINK

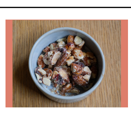
クラフトコーラ	**VISTA コーラ** VISTAでしか飲めないスパイスと柑橘香る自家製コーラ 黒糖（国産）、レモン、ライム、カルダモン、クローブ、スターアニス、etc...	¥780
クラフトドリンク	**自家製ジンジャーレモネード** レモンを使用した自家製ジンジャーレモネード 三温糖（国産）、生姜、レモン、クローブ、カルダモン、カイエンetc...	¥780
ジュース	**みかんジュース(温州みかん)** シューシーな甘さがたまらない、果汁100%温州みかんのジュースです	¥680

Food Menu

VISTA GRAND FOOD

VISTA の定番フード

APPETIZER



VEGETUSナッツ：ナッツキューブ

岩手県盛岡市のVEGETUSから取り寄せています。
アーモンドとカシューナッツ、クランベリーを飴がけしてキューブ状に固めてあります。
カリカリとした食感、ナッツの香りとクランベリーのほのかな酸味のバランスがよく食べ飽きない味わいです。

¥580

VEGETUSナッツ：オリーブ&チェダー

岩手県盛岡市のVEGETUSから取り寄せています。
タスマニアくるみ、オーストラリアアーモンド、オーガニックカシューナッツにブラックオリーブとアンチョビで味付けし、フリーズドライのチェダーチーズをミックスしたおつまみナッツ。

¥700

紅大根とかぶのマリネ

色とりどりの大根とかぶをシンプルなピクルスに。
キヌアの食感がアクセントに。

¥680

キクラゲとパクチーのナムル

千切りのキクラゲをごま油の効いたナムルに仕上げました。
パクチーの香りも相まってビールがすすみます。

¥600

干し豆腐ピスタチオジェノベーゼ

中華料理屋で定番の干し豆腐をバジルとピスタチオのソースで和えました。
仕上げにレモンの香りも加えて、爽やかな干し豆腐の前菜ができました。

¥680

DISH

ビーツとブルーチーズのサラダ

じっくりローストしたビーツの甘みとトレビスの苦味と、ゴルゴンゾーラチーズのクセになる味が絶妙にマッチ。

SOLD

ホタテとキウイのカルパッチョ
アボカド柚子胡椒ソース

爽やかなキウイフルーツと一緒にホタテを合わせました。アボカドの濃厚なソースとともにお召し上がりください。

SOLD

芽キャベツのフリット
ペコリーノチーズ

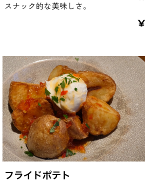
旬を迎える芽キャベツをシンプルに素揚げ。羊の乳から作られるペコリーノロマーノチーズの旨みが合わさって、ついつい手が伸びるスナック的な美味しさ。

¥900

フライドポテト
燻製ソイマヨ

スモーク薫る、自家製の豆乳マヨネーズソース。

¥750



フライドポテト
スイートチリ&サワークリーム

甘辛いチリソースにサワークリームのコクが加わってオリエンタルな味わい。

¥750

ライ麦パン

パスタのソースや麻婆春雨などと一緒にどうぞ。

¥300

MAIN

紋甲イカとアレッタのソテー
焼きなすとアンチョビのソース

※仕入れにより野菜が変更する可能性があります

コリコリとした食感の紋甲イカと香りと旨み野菜のアレッタ、焦がしたナスとアンチョビのソースが魚介の風味をよく合います。

¥1600

トムヤムフライドチキン ¥1300

タイの酸っぱ辛いスープ、トムヤムクンをイメージしたフライドチキン。
ココナッツとレモングラス、唐辛子、干しエビなどの渾然一体の香りを楽しめます。

ラムの麻婆春雨 ¥1,380

花椒の効いた本格的な麻婆ソースにさっぱりとした春雨。

DESSERT

チーズケーキ

系列店のカフェ「BERTH COFFEE」特製のチーズケーキです。

¥630

生ショコラケーキ

系列店のカフェ「BERTH COFFEE」特製のショコラケーキです。生チョコの様にしっとりとした食感とリッチな味わいです。

¥630

TO GO BOTTLE BEER

BEER VISTA BREWERY

※お持ち帰り用の価格となっております。
現在庫は入り口付近の冷蔵庫内をご確認ください。

-- 抜栓料 ¥200 で店内でもお楽しみいただけます！ --

LAUGH POPPINS ラフポピンズ 3周年記念ビール！	STYLE: Brut IPA /w Elderflower, Jasmineflower	Alc: 7.0%	¥800
RETREAT リトリート	STYLE: Woody Red Ale	Alc: 6.0%	¥900
Itsumono いつもの	STYLE: Bitter Ale	Alc: 4.5%	¥800
TOKIWA HAZE トキワヘイズ	STYLE: Citrus Hazy IPA	Alc: 6.0%	¥800
STEP BY STEP ステップバイステップ	STYLE: DDH Saison	Alc: 5.0%	¥800
BIOME バイオーム	STYLE: DH Sour IPA	Alc: 6.0%	¥800
BAT FLIP バットフリップ	STYLE: American Pilsner	Alc: 5.5%	¥800
Fire starter ファイヤースターター	STYLE: Smoke stout	Alc: 5.0%	¥800
VISTA LAGER ビスタラガー	STYLE: Lager	Alc: 5.0%	¥800
STEAM UP スチームアップ	STYLE: Belgian White w/Timur Pepper	Alc: 5.0%	¥800
Moo light magic ムーライトマジック	STYLE: Tropical milkShake IPA	Alc: 4.5%	¥800
Groovin' Groovin グルービングルービン	STYLE: DIPA	Alc: 8.0%	¥800

ORIGINAL PRODUCTS

BEER VISTA BREWERY

3周年コーチジャケット

ブラック：M,L,XL ¥9,900
ベージュ：M,L,XL ¥9,900

3周年トートバッグ

¥2,500

2nd Anniversary Tシャツ（長袖）

カラー：ホワイト/スモーキーブルー
サイズ：S/M/L/XL ~~¥5,500~~
SPECIAL SALE ¥2,700

2nd Anniversary 手ぬぐい

~~¥2,000~~
SPECIAL SALE ¥1,000

2nd Anniversary キャップ

~~¥6,000~~
SPECIAL SALE ¥3,800

BVB Tシャツ

カラー：ホワイト/ブラック
サイズ：S/M/L/XL ¥3,900
130/140 ¥2,800

スウェット(3周年記念)

カラー：グレー/ネイビー/ブラック ¥7,000
サイズ：M/L/XL

THE BEST BREW Tシャツ

カラー：ホワイト/ライトブルー
サイズ：S/M/L/XL ¥3,900
130/140 ¥2,800

オリジナルグラス

ハーフパイントグラス ¥1,200
パイントグラス ¥1,500
ワイングラス ¥2,700

オリジナルグラウラー

16oz (473ml) ¥4,900
32oz (960ml) ¥5,900

ステッカー

¥100

ボトルオープナー

¥600