

深い余韻に浸れるビール

横浜ビールは、英・米・独・チェコ4カ国の流れを汲むスタイルで構成されています。それは、ひとつの国、ひとつのスタイルにこだわらず、その時の気分に合わせてビールの多様性を楽しんでほしいというヘッドブルワーの思いがあるからに他なりません。温度管理はもちろん、ホップを使うタイミングに気を配り、酵母の声を聞き、より高い理想を目指して今日もビールと向きあいます。



好評販売中! 横浜ビール直販サイト
「横浜ビール工場直送便」
www.yokohamabeer.net



横浜ビール直営店のご案内

横浜本店 驛の食卓
Beer Restaurant
Umayano-Syokutaku

驛の食卓1階 醸造所を目の前に♪一杯から気軽に楽しめるビアスタンド

Yokohama Beer Stand

横浜市中区住吉町6-68-1 横浜関内地所ビル1,2階
TEL045-641-9901 FAX045-641-9902

驛カフェwithふくしまカフェ

横浜市中区本町6-50-1横浜アイランドタワーB1F
TEL045-210-0264 FAX045-210-0262

東京有明 創菜Patio
Hotel Sunroute Ariake

東京都江東区有明3-6-6 ホテルサンルート有明2階
TEL03-5530-8499 FAX03-5530-8488

Blend Meister Café

東京都江東区有明3-6-6 ホテルサンルート有明1階
TEL03-5530-8484 FAX03-5530-8474



横浜ビール醸造所
Yokohama Brewery

横浜市中区住吉町6-68-1横浜関内地所ビル1階
TEL 045-640-0271 FAX 045-640-0277



横浜ビール

Yokohama Brewery

www.yokohamabeer.com



REGULAR BEER

7種類のレギュラービールと、地元神奈川で栽培されたフルーツを使って仕込んだ数量限定のシーズンルビアがございます。



HEFE WEIZEN

ヴァイツェン 5.5%ABV

バナナやクローブのような香りの白ビール。横浜ヴァイツェンは強い濁りとフルボディが特徴。当醸造所では受賞歴最多。



AMERICAN PALE ALE

ペールエール 5%ABV

爽快な飲み口と豊かな香り！アメリカンホップを使った柑橘の香りと苦みを持つペールエール！



DÜSSELDORF ALT

アルト 5.5%ABV

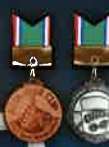
焼きたてのビスケットのような香りを醸し出した赤レンガ色のみずみずしく飲みやすいエール。



BOHEMIAN PILSNER

ピルスナー 5.5%ABV

3デコクション製法による麦の香ばしさと、チェコ産ザーツホップの上品な苦みが特徴の濃い黄金色のラガービール。



YOKOHAMA LAGER

横浜ラガー 5%ABV

深いコクとリッチな苦みの絶妙なバランス。ラベルは三代目広重作「横浜波止場ヨリ海岸通異人館之真図」



DOSHI YUSUI JIKOMI KOELSCH STYLE

ケルシュ 5%ABV

横浜と道志が一つになりますようにとの想いを込め、横浜の水源「道志村」の湧水を使用した清らかで飲みやすいケルシュスタイルのビール。



SEYA NO KOMUGI WHEAT ALE

瀬谷の小麦ビール 5.5%ABV

横浜市瀬谷区の岩崎農園さんが丹精込めて育てた小麦を使用しました。小麦の優しい飲み口とすっきりとした苦みのあるウィートエールです。



SEASONAL BEER

網島・桃エール [Peach Ale]

横浜市港北区網島の池谷(いけのや)さんが育てた希少な桃の品種「日月桃」を使用して仕込んだ香り高いピーチエールです。



ビアコンペティション受賞歴



2017	<p><アジアビアカップ> 銀賞 道志の湧水仕込 銅賞 横浜ラガー</p> <p><インターナショナルビアカップ> 金賞 ヴァイツェン 銀賞 ペールエール 横浜ラガー ピルスナー 銅賞 ダークラガー 横浜野毛ビール</p>
2016	<p><アジアビアカップ> 銀賞 ヴァイツェン</p> <p><インターナショナルビアカップ> 銅賞 瀬谷の小麦ビール</p>
2015	<p><アジアビアカップ> 金賞 ヴァイツェン 銀賞 ピルスナー</p>

驛（うまや）オリジナル手造りビールと
和製イタリア風手料理の数々との
絶妙なハーモニーを皆様にお伝えしたい



- みなとみらい線馬車道駅1b(横浜アイランドタワー)出口より徒歩3分
- JR桜木町出口より徒歩5分
- 地下鉄桜木町1番出口より徒歩2分
- 関内駅より徒歩7分

ご予約・お問合せは

電話: 045・641・9901

FAX: 045・641・9902

横浜市中区住吉町6-68-1 横浜関内地所ビル1・2階

驛のNEWSは... <http://www.umaya.com/>

「驛」とは古語で
現代の駅をさす。
馬や旅人の
休憩所(語らいの場)
宿泊所(安らぎの場)
という意味。

驛の食卓

umaya

Sul Ponte
Italian Restaurant



驛（うまや）の食卓では
レストラン併設の1階ブルワリーにて
製造した自家製手造りビールを
「生」のままお出ししています。



YOKOHAMA BREWERY 横浜ビール

横浜港に荷揚げされたドイツ・イギリス産のモルトを使用。
常時8種類以上のビール・発泡酒をご用意致しております。
健康維持に大切な「ビール酵母」を濃縮していません。

ボヘミア生まれのピルスナー

フルーティーなヴァイツェン

煉瓦色をしたコクのあるアルト

開国当時の味わいを再現したIPA

季節のフルーツを使用したF&H

驛（うまや）でなければ飲むことのできない
手造りビールの味をご堪能下さい。

※季節によりビールの種類が変わります。



ハーブと素材を生かした 和製イタリア風手料理と 「驛」自家製手造りビールとの出会い。

「驛」は「うまや」と読み、今でいう駅のことです。横浜は港町。でも、初めて鉄道が開通した街でもあるのです。「驛」は単調な鉄道の旅のオアシスでした。ホッとしたり、ワクワクしたり「驛」があるから旅は楽しかった。SUL PONTE「驛」の食卓は仕事や暮らしという長い旅路の安らぎの場所。「驛」でありたい。そう考えます。



1F

カフェ&バルとビールブルワリー

専任パティシエの自家製ケーキが楽しめる喫茶としてのご利用や、醸造所直出しの酒場「ビボバル」としてお気軽に自慢の手造りビールをお楽しみ頂けます。

2F

ゆったり150席のレストラン

二次会パーティーやレストランウェディング、ご家族、お仲間との楽しいひとときは、私たちに任せ下さい。

季節にあわせたアラカルトやパーティーメニューをお手頃価格にてご用意いたします。

カフェ（コーヒー）のみでもお気軽にご利用下さい。

ランチタイムは、日替わり「特選メニュー」をご用意。

◀ 40名までの個室・バンケットルーム

ちょっとしたパーティーや様々な催しにご利用頂けます。会議やお教室では備え付けの大型プロジェクターとスクリーンをぜひご利用下さい。

イタリアンといってもそこは横浜。
「和の心」と「西洋の味」が
さりげなく一緒になったりする。

横浜という街と同じように、「和」と「洋」をほどよくブレンドしたシェフこだわりのオリジナル料理。料理をさらに美味しくさせてくれるワインやカクテル、そして出来立ての自家製手造りビール。

驛の食卓でなくては味わえない、この絶妙なハーモニーをお伝えしたい。それが私たち「驛」スタッフの心からの気持ちです。



i nformation

各種パーティーのご予約承ります。

各種パーティー・結婚式二次会など（～120名様）承ります。

プロジェクター & スクリーン、DVD、司会者の手配など様々なサービスをご用意。

ご予算・お時間・人数等に合わせた特別メニューのご相談もお受け致します。お気軽にお問い合わせ下さい。

横浜ビールメンバーズクラブ

YBMC（横浜ビールメンバーズクラブ）に人会しませんか？

年会費をお支払い頂きますと、

ご希望のお届け日に横浜ビールのギフトが届いたり、

驛の食卓が主催する各種イベントに特別料金でご参加頂けます。

詳しくはホームページまたは店頭にてお尋ね下さい。

