

ISE KADOYA CRAFT BEER

伊勢角屋麦酒

古来より受け継がれた醸造技術を基に第21代目当主の鈴木成宗が1997年よりクラフトビール作りを開始しました。2000年にJapan Beer Cupで金賞を受賞したのを皮切りに、2003年には日本企業で初となるAIBA金賞とベストオブクラスウィナー賞を受賞し、その後も数々の国内外のコンテストで受賞歴を重ね、2017年にはビール界のオスカーと呼ばれイギリスの審査会であるIBA（The International Brewing Awards）で金賞を受賞しました。

その他にもWBC、BIIA、WBAなど多くの国際大会で受賞を重ねて来ました。自然界のさまざまな場所や植物などから採取した酵母を培養し、高品質なホップを駆使して多種多様なビール作りをすることが特徴です。



樽生ビール

伊勢角屋麦酒の



1

パールエール



pint 1,100 half pint 650

ホップの特徴をいかに出すかを念頭に置いて作られたエール。グレープフルーツを思わせる柑橘系・シトラス系の爽やかな香りとフレッシュな果汁を思わせる甘い香りが華やかに広がります。

アメリカンパールエール ALC.5.0%

2

ヒメホワイト



pint 1,100 half pint 650

ベルギースタイルのホワイトエールのように小麦麦芽、コリアンダー、ゆずピール等のスパイスで風味づけ、香りを引き出したホワイトエール。

ベルgianホワイト ALC.5.0%

3

ラッシュホップ IPA



pint 1,100 half pint 650

4種類の北米系ホップによって、シトラス、フルーティといった華やかな香りの中にスパイスさも感じられ、複雑なアロマが特徴的なIPAです。

アメリカンスタイル・IPA ALC.6.0%

4

インペリアルレッドエール



pint 1,100 half pint 650

最も強いホップキャラクターとインパクトを目指して作られたエール。フルーティな柑橘の香り、柔らかいどごし、どっしりとしたコクとボディ、締め上げるような強烈な苦みが後味。

ダブルレッドエール ALC.6.0%

5

ゴールデンドラゴン



pint 1,100 half pint 650

柑橘の皮や果汁のようなフルーティで甘い香りが柔らかく広がります。キレのあるライトボディーと甘みを抑えたドライな口当たりで、苦みもはっきりと感じられる秀逸なバランス。

セッションパールエール ALC.4.0%

6

Neko Nihiki



pint 1,300 half pint 750

Culmination brewing(カルミネーション・ブルーイング)とのコラボレーション。4種のホップが醸す柑橘やトロピカルフルーツなど豊かでフルーティな香り。柔らかな口当たり、スムーズな飲み心地のIPA。

NewEngland IPA ALC.8.0%

7

STAY GOLD



pint 1,200 half pint 700

春から夏にかけて飲みたくなるようなIPA。「ホップの香りがいつまでも色褪せない」いつまでも輝き続けるビールとなるように、また飲んでいただいた皆様の心も輝き続けることを願って。

ゴールデンIPA ALC.6.5%

8

鬼のSlimy Tears IPA



pint 1,200 half pint 700

鬼伝説とのコラボレーション。ライ麦のもたらす滑らかな口当たり。瑞々しく思えるすっきりとした飲み心地の後ろから、やさしく包むように苦みとかすかなスパイスな感じが爽やかに感じられます。

ライIPA ALC.7.0%

9

ad lib IPL



pint 1,200 half pint 700

アドリブとはラテン語で「自由に」という音楽用語。音楽「ジャムセッション」のように仕込みをしながら細やかなアレンジを掛け合って自由な発想で作り上げたコラボレーションビール。

アメリカンスタイル・IPL ALC.6.0%

10

フォースIPA



pint 1,100 half pint 650

「最初ほの甘くて、苦みが出てきてガラッと変わる」二面性を感じさせる、20年目のイセカドの「守りながら、攻めていく!」願いを込めたIPAです。

IPA ALC.6.5%

11

イナズマIPA



pint 1,200 half pint 700

ミントやレモングラス、ハーブを思わせる個性的な香りが特徴。イナズマに打たれたようなはっきりとした苦みを感じるものの後味のキレはよく、澄んだ余韻が心地よい爽やかなIPA。

アメリカンスタイル・IPA ALC.6.0%

12

ストラグルIPA



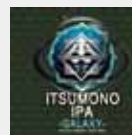
pint 1,300 half pint 750

フルーティな甘い香りと鮮烈な苦みが口の中に広がる。爽快なやみつきになるIPA。

IPA ALC.7.0%

13

ITSUMONO IPA



pint 1,200 half pint 700

パッションフルーツやメロンの果肉を思わせるような甘くフルーティな香りの「GALAXY」ホップの豊かな香り立ち。程よいコクと甘みを持たせたボディ、「GALAXY」の苦みが引き締めます。

アメリカンスタイル・IPA ALC.6.0%

三重県は南北に細長く、東に志摩半島が、西に伊賀盆地が突き出た十字型の地形。伊勢平野の東側は伊勢湾と熊野灘に面し、西側は鈴鹿山脈、布引山脈、大台山系などの紀伊山地が覆っています。三重県は一年中緑が絶えないと言われるほど、あらゆる植物が良く育ち特に昔から稲作に適し、伊賀米、一志米は食味の良さで知られています。最良の酒造好適米として有名な「山田錦」も伊賀地方を中心に数多く栽培され、他にも「五百万石」、「伊勢錦」など様々な酒米が県内各地で栽培されています。

古より「御食つ國」(みけつくに)と呼ばれた如く三重

気候は地域差が大きく、酒造りは内陸性気候で冬の寒冷な伊賀地方と冬に寒冷な「鈴鹿おろし」が吹き荒れる北勢地方、と「布引おろし」が寒気を運ぶ中勢と南勢地方の北部で盛んです。どの蔵元の所在地も冬期には気温が摂氏0度前後になり、吟醸酒などの高品質な酒造りにピッタリの場所にあります。また紀伊山地は日本で一、二位の多雨地帯であり、伏流水はそこから流れ下る宮川、櫛田川、雲出川、名張川、鈴鹿川、三滝川などの豊富で清冽な軟水です。

その昔、全国から訪れる伊勢まいりの人々が伊勢の酒があまりにも美味しいのに驚き、三重の宇治山田（伊勢市）で栽培されていた原料米の「山田穂」を持ち帰り育て、それが広まり、後に「山田錦」に改良されたと云われています。「御神酒（おみき）あがらぬ神はない」というように、神様とお酒とは昔から深いつながりがあります。神宮においても古くから神饌（しんせん＝神様のお供え物）としてお酒が大切に扱われていました。

世界に名だたる松阪牛、的矢湾の無菌牡蠣、伊勢エビ、黒潮が運ぶマグロ、水量豊富な河川には鮎、天然鰻、海岸にはその名も高い桑名の蛤、山林には松茸、椎茸、猪、鹿、赤鶏など・・・。三重の蔵元はこれら様々な山海の珍味や料理にも合う様に、高品質な地酒を研究開発し多様な酒を醸しています。



三重の地酒

宮の雪

純米酒（四日市）

三重の土地に鎮座まします伊勢神宮と、家号に因んだ「宮」、鈴鹿連峰の山並みに積もる「雪」を銘柄の由来とする「宮の雪」

グラス 500 一合 850

酒屋八兵衛

純米吟醸 伊勢錦（大台町）

山田錦の母と言われる「伊勢錦」を復活させた蔵元。地元消費にこだわる蔵元が満を持して全国へ

グラス 600 一合 900

作 恵乃智

純米吟醸（鈴鹿）

醸す人だけでなく、飲む人、提供する人、出会った皆で作る酒という願いが込められた酒「作 ザク」

グラス 550 一合 850

半蔵

純米大吟醸 神の穂（伊賀）

仕込み水は蔵内の井戸水、原料米も三重県産にこだわりを持ちながら、日本から世界へも「半蔵」の発信をする蔵元。

グラス 700 一合 1,100

田光

純米酒 三重雄町（菰野）

米は手で洗い、酒は袋で搾る。小さな酒蔵だからこそ出来る酒

グラス 550 一合 850

瀧自慢

純米大吟醸 伊賀山田錦（名張）

「百人が一杯呑む酒ではなく、一人が百杯呑みたくなる酒」飲み手と造り手の気持ちが重なり合い醸される一本の酒。

グラス 750 一合 1,200

白米城

特別純米 松阪牛（松阪）

松阪牛の産地『松阪』の蔵元。肉に合わせて造った猛烈辛口純米酒

グラス 600 一合 900

No name

No name produce by S50

No name「名もなき酒」県内の酒蔵に眠る門外不出の酒をプロデュース。三重県の酒の美味しさ、日本酒の魅力を知ってもらおう“キッカケ”

グラス 650



WAKAZE

ワイン樽熟成の日本酒

GLASS 750

LUNA 月

GAIA 地球

SOL 太陽

焼酎・梅酒・ウイスキー

| | |
|--------------|-----|
| ホッピーセット（白・黒） | 450 |
| ソト（ホッピー） | 200 |
| ナカ（キンミヤ 25°） | 250 |
| サンピースウイスキー | 400 |

| | |
|-------------|-----|
| 志州隼人 | 450 |
| おかげさま にごり梅酒 | 450 |
| オレンジベアーみかん酒 | 450 |

ロック・水割り・ソーダ割り
お好きなスタイルで



国内の甲類焼酎の中でも最高峰の品質を誇る亀甲宮焼酎、
キンミヤを使ったオリジナルサワー

サワー&チューハイ

| | |
|--------------|-----|
| 熊野新姫サワー | 450 |
| 熊野マイヤーレモンサワー | 450 |
| 紀州南高梅 梅干サワー | 450 |
| 山椒サワー | 450 |
| 忍ジャーエールサワー | 450 |

| | |
|--------|-----|
| ウーロンハイ | 450 |
| 伊勢茶ハイ | 450 |
| ほうじ茶ハイ | 450 |
| トマト酎ハイ | 450 |

ソフトドリンク

| | |
|----------|-----|
| 新姫サイダー | 300 |
| 忍ジャーエール | 300 |
| オレンジジュース | 300 |

茶

| | |
|-----------|-----|
| 川原製茶のほうじ茶 | 300 |
| 伊勢茶 | 300 |
| ウーロン茶 | 300 |