

# Tap list of the day BEER MENU



## — 自社醸造! NUMBER NINE BREWERY —

みなとみらい・QUAYS pacific grillに併設する自社醸造所。テーマは「Refreshing & Drinkable!」次の一杯に繋げるビールを意識した軽めでドリンカブルなクラフトビールを醸造しています。



定番  
YEAR AROUND



### NEW ZEALAND STYLE PALE ALE HAMMERHEAD ALE

ハンマーヘッド・エール

苦味が少なく、ホップの爽やかな香りが特徴の軽快なエール・ビール

ABV 4.0%

苦味  
BITTERNESS



Pair with

フライドチキン  
FRIED CHICKEN

定番  
YEAR AROUND



### JUICY PALE ALE

#### #9 HAZY

※ 原材料に小麦を使用しています

ナンバーナイン・ヘイジー

ホップの華やかな香りと、小麦、オーツ麦などからくる“柔らかな口当たり”を追究し、濁らせて特徴を引き立たせたペールエール。

ABV 5.0%

苦味  
BITTERNESS



Pair with

サーモン・サンブラー  
SALMON SAMPLER

定番  
YEAR AROUND



### ENGLISH PALE ALE YOKOHAMA NEW PORT ALE

横浜ニューポートエール

イギリス産の伝統的なホップ Kent Golding をシングルホップで使用したペールエール。今時のホッピーなビールと比べ、柔らかなホップ香りとモルトの甘みが感じられるクラシックなビール。

ABV 5.0%

苦味  
BITTERNESS



Pair with

フィッシュ&チップス  
FISH & CHIPS



### JAPANESE RICE ALE RICE ALE

ライスエール

お米と国産ホップを使用したライスビール。キリッとしたスッキリさと、ほのかな甘みがあり滑らかな口当たり。乾杯におすすめのライトビール!

ABV 5.0%

苦味  
BITTERNESS



Pair with

蓮根のジョスパサテー  
JOSPER SAUTEED LOTUS ROOT



### BRUT ALE ROUGE LIMITED ALE

ルージュ・リミテッドエール

バラの花とハイビスカスを使用した軽めでドライなビール! スッキリとした飲み口にバラのフローラルな香りを優しく感じる一杯

ABV 4.5%

苦味  
BITTERNESS



Pair with

蓮根のジョスパサテー  
JOSPER SAUTEED LOTUS ROOT



### IMPERIAL OATMEAL STOUT IWAI ESPRESSO STOUT

イワイ エスプレッソ・スタウト

山梨にある兄弟醸造所 "IWAI BREWERY" から届いたスタウト! 自家焙煎のコーヒー豆を使い、香ばしさとほろ苦さが合わさった自慢の一杯

ABV 6.5%

苦味  
BITTERNESS



Pair with

4種チーズのデトイトビザ  
THE NUTTY CHEEZY DETROIT

6TH  
ANNIVERSARY!



DDH HAZYTRIPLE IPA ※ 原材料に小麦を使用しています

### LUMINOUS QUAYS

ルミナス・キーズ

トロピカル&ジュシーなフレーバーに加えて柑橘やライチのニュアンス。ホップの鮮烈な香りとリッチなアルコール感を同時に味わえる贅沢な一杯。

ABV 8.0%

苦味  
BITTERNESS



1/2 pint ¥900 [税込990]

Beer  
Price

1/2 pint ¥680 [税込748]

3/4 pint ¥950 [税込1045]

pint ¥1300 [税込1430]

\*ビアフライトでは⑧のビールはご注文いただけません / NOT AVAILABLE FOR BEER FLIGHT

1階席限定! ビール飲み比べ

## BEER FLIGHTS

COMES WITH 2 "YEAR-AROUND" BEERS  
& 2 BEERS OF YOUR CHOICE!

\*LIMITED TO 1ST FLOOR SEATINGS ONLY



定番2種と好きな2種の  
ナンバーナイン飲み比べセット  
“ビア・フライト”

¥1600

[税込1760]

■ 平日ランチタイム[11:00-15:00]は2階席でもビアフライトを楽しめます! \*AVAILABLE AT ALL SEATS DURING WEEKDAY LUNCH HOUR!

# Tap list of the day BEER MENU



## — 自社醸造! NUMBER NINE BREWERY —

みなとみらい・QUAYS pacific grillに併設する自社醸造所。テーマは「Refreshing & Drinkable!」次の一杯に繋げるビールを意識した軽めでドリンカブルなクラフトビールを醸造しています。



定番  
YEAR AROUND



### NEW ZEALAND STYLE PALE ALE HAMMERHEAD ALE

ハンマーヘッド・エール

苦味が少なく、ホップの爽やかな香りが特徴の軽快なエール・ビール

ABV 4.0%

苦味  
BITTERNESS



Pair with

フライドチキン  
FRIED CHICKEN

定番  
YEAR AROUND



### JUICY PALE ALE

### #9 HAZY

※ 原材料に小麦を使用しています

ナンバーナイン・ヘイジー

ホップの華やかな香りと、小麦、オーツ麦などからくる“柔らかな口当たり”を追及し、濁らせて特徴を引き立たせたペールエール。

ABV 5.0%

苦味  
BITTERNESS



Pair with

サーモン・サンブラー  
SALMON SAMPLER

定番  
YEAR AROUND



### ENGLISH PALE ALE YOKOHAMA NEW PORT ALE

横浜ニューポートエール

イギリス産の伝統的なホップ Kent Golding をシングルホップで使用したペールエール。今時のホッピーなビールと比べ、柔らかなホップ香りとモルトの甘みが感じられるクラシックなビール。

ABV 5.0%

苦味  
BITTERNESS



Pair with

フィッシュ&チップス  
FISH & CHIPS



### AUSTRALIA STYLE IPA

### GALAXY

ギャラクシー

オーストラリア産ホップ galaxy を使用して醸造した待望の IPA。しっかりとした苦みにパッションフルーツや柑橘感満載のしっかり系 IPA。

ABV 6.0%

苦味  
BITTERNESS



Pair with

キーズバーガー  
QUAYS BURGER



### BRUT ALE ROUGE LIMITED ALE

ルージュ・リミテッドエール

バラの花とハイビスカスを使用した軽めでドライなビール! スッキリとした飲み口にバラのフローラルな香りを優しく感じる一杯

ABV 4.5%

苦味  
BITTERNESS



Pair with

蓮根のジョスバートー  
JOSPER SAUTEED LOTUS ROOT



### IMPERIAL OATMEAL STOUT

### IWAI ESPRESSO STOUT

イワイ エスプレッソ・スタウト

山梨にある兄弟醸造所 "IWAI BREWERY" から届いたスタウト! 自家焙煎のコーヒー豆を使い、香ばしさとほろ苦さが合わさった自慢の一杯

ABV 6.5%

苦味  
BITTERNESS



Pair with

4種チーズのデトロイトビザ  
THE NUTTY CHEEZY DETROIT

6TH  
ANNIVERSARY!



DDH HAZYTRIPLE IPA ※ 原材料に小麦を使用しています

### LUMINOUS QUAYS

ルミナス・キーズ

トロピカル&ジュシーなフレーバーに加えて柑橘やライチのニュアンス。ホップの鮮烈な香りとリッチなアルコール感を同時に味わえる贅沢な一杯。

ABV 8.0%

苦味  
BITTERNESS



1/2 pint ¥900 [税込990]

Beer  
Price

1/2 pint ¥680 [税込748]

3/4 pint ¥950 [税込1045]

pint ¥1300 [税込1430]

\*ビアフライトでは⑧のビールはご注文いただけません / NOT AVAILABLE FOR BEER FLIGHT

1階席限定! ビール飲み比べ

## BEER FLIGHTS

COMES WITH 2 "YEAR-AROUND" BEERS  
& 2 BEERS OF YOUR CHOICE!

\*LIMITED TO 1ST FLOOR SEATINGS ONLY



定番2種とお好きな2種の  
ナンバーナイン飲み比べセット  
“ビア・フライト”

¥1600

[税込1760]

■ 平日ランチタイム[11:00-15:00]は2階席でもビアフライトを楽しめます! \*AVAILABLE AT ALL SEATS DURING WEEKDAY LUNCH HOUR!