

# DEVILCRAFT BREWERY BOTTLES MENU!

## TAKEOUT ONLY テイクアウトのみ

Get 10% off all bottled beer with any to-go food order!

フードと一緒にテイクアウトすれば全てのボトル10%割引!

### ▶ Luminosity Pale Ale (ルミノシティー ペール エール)

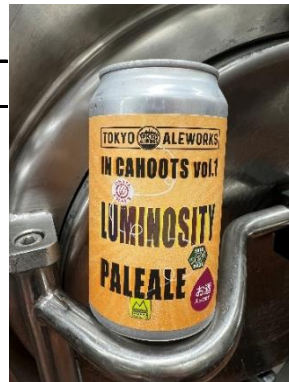
Pale Ale (ペール エール) / 5.5%

Collaboration Pale Ale with Tokyo Aleworks, Shiokaze, Devilcraft, and Sakamichi, brewed at Tokyo Aleworks. This moderately carbed hop-forward pale ale has bright aromas and flavors of peach, mango, berries, and sweet citrus, followed by grapefruit and passion fruit flavors, finishing with a gentle bitterness.

トウキョウエールワークス、デビルクラフト、坂道ブルイング、潮風ブルーラボのコラボビールで、トウキョウエールワークスで醸造した。落ち着いた炭酸レベルのホップが効いたペールエールで、ピーチ、マンゴー、ベリー、スウィートなシトラスのような鮮やかな香りと共に、グレープフルーツやパッションフルーツ感のあるフレーバーと、穏やかな苦み。

330ml (缶/Can) ¥800

一部に凹みありの缶 / Slightly Dented Can ¥700



### ▶ Maelstrom (メイルストロム)

Double IPA (ダブル IPA) / 9.4%

Our collaboration with 2024 Great American Beer Festival Brewery of the Year, Riip Beer Co! We stacked layer upon layer of sticky hops throughout the process, making each sip saturated with deep fruity citrus, and dank hop goodness. Surprisingly sippable with a robust and long-lasting hop kick! The hop storm is brewing, take cover!

2024年Great American Beer Festivalの年間最優秀ブルワリーに輝いたRiip Beer Co (カリフォルニア)とのコラボレーション! 醸造工程全体を通してホップを何層にも重ねて使用し、一口ごとに濃厚でフルーティーなシトラス感とダンク(マリファナのようなホップ香)なアロマが広がる。驚くほど飲みやすく、ホップの刺激が力強く長く続く。ホップの嵐が吹き荒れてます! 逃げて!

330ml ¥900



### ▶ Black Igneous (ブラック イグニアス)

Oatmeal Stout (オートミール スタウト) / 5.4%

A rich explosion of flavors at the first sip, bursting with toasted cacao and mild caramel sweetness with a smooth, full body and firm head. Oats play a supporting role to other character malts, adding a smooth finish supported by a firm hop bitterness and mild roasted notes to keep the beer balanced. Winner of the Gold Award in Oatmeal Stout category at World Beer Cup 2024!

最初の一口で豊かなフレーバーが爆発! フルボディだが滑らかな口当たりで、トーストしたカカオと、マイルドなカラメルのような甘さが溢れる。オーツ麦を使用することで、他のモルトの個性が引き立つ。そして、ホップの苦みと香ばしい焙煎感がこのビールの滑らかな後味を演出している。World Beer Cup2024 オートミールスタウト部門にて金賞!

330ml ¥700



### ▶ Midnight Seduction (ミッドナイト セダクション)

Imperial Stout (インペリアル スタウト) / 11.0%

Deep and dark, with big notes of caramel, toffee, earthy cacao, dark roasted coffee, and dried figs and raisins. Gold Medal winner in the 2016 World Beer Cup.

Midnight Seduction(真夜中の誘惑)の名前の如く、漆黒の色合いから魅惑的な風味が溢れだすインペリアルスタウト。その風味は、カラメル、トフィー、アーシーなカカオ、深煎りコーヒー、イチジクやレーズンなどのドライフルーツを思わせる複雑で深い味わい。2016年World Beer Cupで金賞受賞!

330ml ¥900



↓↓↓ Look on the other side. ウラ面に続く ↓↓↓

# TAKEOUT ONLY テイクアウトのみ

## ▶ Blissful Thinking (ブリスフル シンキング)

NZ Pilsner (NZ ピルスナー) / 4.9%

Old world meets new! Classic European malt and American hops form a solid base, while a new-school approach featuring standout southern hemisphere hops from New Zealand finish strong on the end. Dry and crisp with firm bitterness and notes of lychee and lime zest on the finish.

旧世界と新世界の出会い！新進気鋭のNZ（ニュージーランド）産ホップの魅力を活かしたピルスナーで、クラシックなヨーロッパ産モルトとアメリカ産ホップがしっかりとベースを作り、そこにニュージーランド産の傑出した南半球ホップをフィーチャーした新スタイルのアプローチが最後に力強く締めくくる。ドライでクリスピー、力強い苦味とライチやライムの皮のような香りが広がるフィニッシュ。

330ml ¥750



## ▶ Portentious (ポータンシャス)

Brown Porter (ブラウン ポーター) / 5.6%

Dark mahogany in color with a rich, tan head. Light roasted malt character is well balanced by caramel and hints of chocolate. Very flavorful.

濃いマホガニー色のブラウンポーター。ローストモルトの軽やかな焙煎感が、キャラメルや少しのチョコレート感とのバランスが取れている。とても風味豊か！

330ml ¥700



## ▶ Strata Slam (ストラータ スラム)

Hazy IPA (ヘイジー IPA) / 6.2%

This hybrid IPA bridges the gap between hazy and clear IPAs. Appearance is hazy with fruity pineapple/citrus aroma and herbal notes, but with a lighter body and a deeper hop bitterness more like a modern West Coast IPA. Hazy, fruity, punchy, bitter and dry.

ヘイジーIPAとクリアなIPAのギャップを埋めるハイブリッドIPA。見た目はヘイジーで、フルーティーなパイナップルやシトラス系の香りに、ほんのりハーブのタイム感がありつつも、ボディは軽く、ホップの苦味はしっかりとしており、モダンなウエストコーストIPAにも似ている。ヘイジーで、フルーティーで、パンチがあり、苦くてドライ！

330ml ¥850



## ▶ Puerto del Infierno (プエルト デル インフェルノ)

West Coast IPA (ウエスト コースト IPA) / 7.5%

Our collaboration with California legends, Pizza Port! We blended OG dank hops with fruity modern ones and layered them on thick from start to finish for notes of citrus and candy with a touch of spice. Slightly hazy from abundant lush hop oils, but finishes firm and crisp from clean Pilsner malt and lager yeast.

カリフォルニアのブルワリー界のレジェンドであるPizza Portとのコラボ！ダンク（マリファナのようなホップ香）なホップとフルーティーでモダンなホップをブレンドし、醸造工程の最初から最後までたっぷりと重ねて使用することで、シトラスやキャンディ感と少しのスパイス感を引き出した。豊かなホップオイルによりわずかに濁っているが、クリーンなピルスナーモルトとラガー酵母によるクリスピーで爽やかなフィニッシュ！

330ml ¥850



## ▶ Easy Out (イージー アウト)

Hazy IPA (ヘイジー IPA) / 6.1%

Hey batter, batter! Brewed with LA beer buds from Mumford Brewing (RIP!) and Arts District! We layered a complex malt bill to provide underlying sweetness for loads of fruity, tropical hops! Big peach and tangerine notes with lush tropical passion fruit and a full, creamy body. This slow pitch is a softball - so swing for the fences and show them you're no Easy Out!

野球観戦に來日したロサンゼルスブルワリー仲間Arts District BrewingとMumford Brewing(惜しまれつつも現在は閉店)とコラボしたヘイジーIPA！複雑なモルトの配合を重ねたことによる甘みの下地が、フルーティーでトロピカルなホップを際立たせている！濃厚なピーチやタンジェリンを思わせる香りに、トロピカルな完熟パッションフルーツ感、そしてクリーミーでフルボディ。

330ml ¥850



↓↓↓ Look on the other side. ウラ面に続く ↓↓↓