

Hoegaarden Lineup

BEER



Hoegaarden WHITE
ヒューガルデンホワイト

¥850



Hoegaarden ROSÉE
ヒューガルデンロゼ

¥850

Hoegaarden cocktails



**Hoegaarden cocktail
Bitter & Orange Beer**
ヒューガルデンカクテル
ビター&オレンジ

¥900



**Hoegaarden cocktail
Summer Ginger Beer**
ヒューガルデンカクテル
サマージンジャー

¥900

NON-ALCOHOL



Hoegaarden 0.0
ヒューガルデンゼロ

¥600



**Hoegaarden 0.0 cocktail
Summer Ginger**
ヒューガルデンゼロモクテル
サマージンジャー

¥800

BEER



Budweiser
パドワイザー

¥900



Corona Extra
コロナ・エキストラ

¥900



Goose Island IPA
グースアイランド IPA

¥1000



**Goose Island
Session IPA**
グースアイランド ダックダックグース セッション IPA

¥1000

COCKTAILS

Highball
ハイボール

¥800

Oolong High
ウーロンハイ

¥800

Jasmine High
ジャスミンハイ

¥800

OTHERS

Red Wine on the Rocks
かちわり赤ワイン

¥800

White Wine on the Rocks
かちわり白ワイン

¥800

NON-ALCOHOL



Corona Cero
コロナ・ゼロ

¥600

Passion Tea Berry soda
パッションティーベリーソーダ

¥700

Virgin Mojito
バージンモヒート

¥700

SOFT DRINKS

Coke
コーラ

¥500

Oolong Tea
ウーロン茶

¥500

Iced Coffee
アイスコーヒー

¥500

Free Flow 90分

当日受付可能な飲み放題プラン
ヒューガルデンをはじめ、すべてのドリンクを
90分間飲み放題でお楽しみいただけます。

お1人様
¥3800

※1 金賞受賞歴 国際ビールコンテスト「ワールドビアカップ (World Beer Cup)」(ベルギーのワイトビール) 部門、
金賞受賞歴6回 (1996年/2002年/2004年/2006年/2008年/2016年)

※2 ユーロモニター調べ: 2025年度「世界のワイトビールカテゴリー (Weissbier/Weizen/ Wheat Beer)」の定番:
外食・小売チャネルの合計: 小売販路別ベースのシェア率(2018-2024年) (7年連続)

FOOD MENU

MAIN DISH



**Tri-Color
BBQ Beef Belly Sauté
with Onsen Tamago**
牛バラ肉の3色 BBQ ソテー 温泉卵添え

¥1400



**Chili Chicken
with Turmeric Rice**
鶏チリ ターメリックライス

¥1200



Sausage Platter
ソーセージ盛り合わせ

¥1500



**Mushroom and
Coriander Yakisoba**
キノコとコリアンダーの焼きそば

¥1300

HOT DISH



**Sautéed Broccoli
and Chicken Neck
with Garlic and Basil**
ブロッコリーとセサリの
ガーリックバジル炒め

¥800



**Fried
horse mackerel**
アジフライ with しば漬けタルタルソース

¥950



Belgian Fries
ベルギーフレンチフライズ

¥800

SIDE DISH



**Roasted Beef Skirt
& Summer Veggies**
林檎のコンポート カマンベール
生ハム シナモン

¥650



Orange Peel Edamame
オレンジピール枝豆

¥700



**Autumn Vegetable
Ratatouille**
秋野菜のラタトゥイユ

¥900



**Corned Beef
Potato Salad**
コンビーフポテサラ

¥700

NOODLES



第77回「ジャパン・フード・セレクション」において
Hoegaarden ヒューガルデン ホワイトビールが
食に合うホワイトビールとして最高峰のグランプリを受賞



Hoegaarden®

WHITE BEER GAARDEN

余白の庭



Hoegaarden Monksたちのアイディアを採用したスペシャルコラボメニューを週替わりでお届け

9/5 Sat. – 9/13 Sun.

ライフスタイリスト
Emi Uto
宇藤 えみ

スタイリストとして、ファッションに加え、フードやライフスタイル分野でも雑誌・広告を中心に幅広く活躍する。四季の彩りを感じる食卓や暮らしのコーディネートに定評があり、自然体で心地よい日常の発信でも支持を集めている。

Instagram | @emiuto



豆腐干とパクチーの
花椒ナンプラーサラダ

Dried Tofu & Cilantro Salad
with Sichuan Pepper and Fish Sauce



エスニック混ぜそばろカレー

Spiced Mixed Minced Meat Curry

9/14 Mon. – 9/20 Sun.

スタイリスト
KOMAKi
こまき

雑誌やファッションブランドを中心に活躍するスタイリスト。韓国カルチャーへの深い造詣を生かし、記事執筆なども行う。オリジナルの胡麻だれを開発・販売し、それを使ったレシピ発信も好評。食と装いの両面から感性を届けている。

Instagram | @komakixx



はんぺんチーズボール

Hanpen Cheese Balls



ヒューガルデンホワイト
× マッコリ レモン

Hoegaarden White & Makgeolli with Lemon

9/21 Mon. – 9/27 Sun.

出張料理人／ソムリエ
Aya Fukazawa
深沢 あや

フランス料理を中心とした出張料理人として活動する、“あやシェフ”。身近な食材と家庭の道具で、気負わず作れて見栄えもする“おうちレストラン”のレシピを提案している。書籍執筆でも活躍し、日々の食卓を少し豊かにするアイデアを発信中。

Instagram | @aya_bistro



ヒューガルデン 0.0
× オレンジ&ローズマリー

Hoegaarden 0.0 with Orange & Rosemary



じゃがいものガレット
ライムチーズ添え

Potato Galette with Lime Cheese

9/28 Mon. – 10/4 Sun.

料理研究家
Momoko Futamatsu
双松 桃子

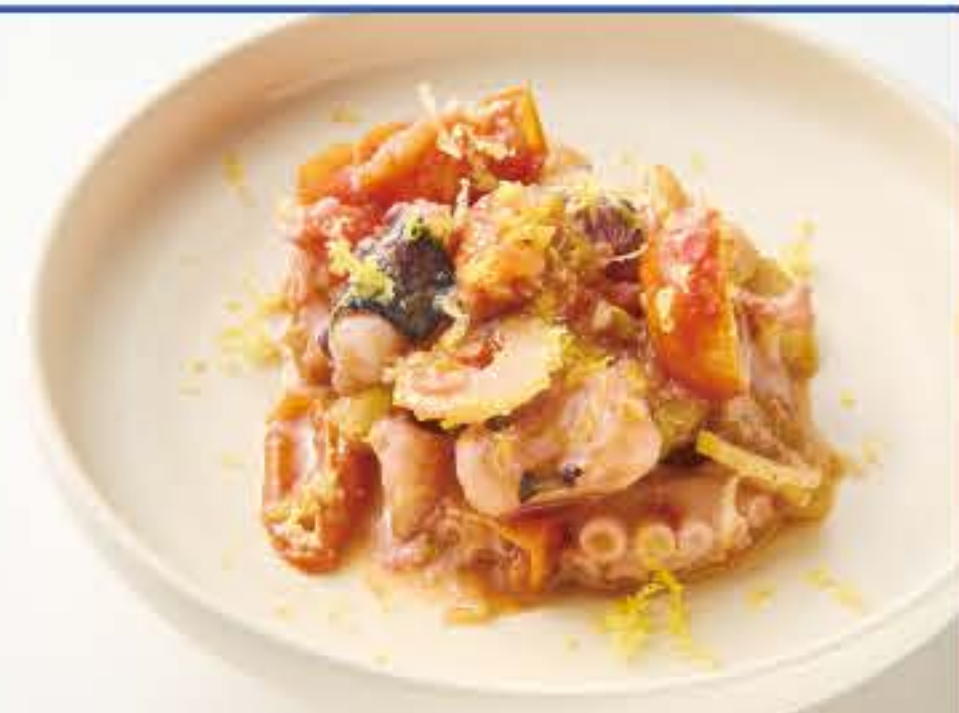
料理研究家として“胃袋掴む沼レシピ”を発信。ひと手間で満足感を高める家庭料理を得意とし、親しみやすさと華やかさを兼ね備えたレシピで人気を集める。夫婦の暮らしに寄り添う等身大の発信も魅力で、SNSを中心に多くの支持を得ている。

Instagram | @momosan0627



エビパン風春巻き

Shrimp Toast-Style Spring Rolls



タコのアラビアータ

Octopus Arrabbiata

10/5 Mon. – 10/12 Mon.

ビストロシェフ
TiTi
(ティティ 久木公貴&渡部紘人)

恵比寿のビストロ「TiTi」を切り盛りする二人のシェフ。ともに北海道出身で、郷里の食材も生かしながら、遊び心のあるカジュアルなフレンチを提案している。朗らかな人柄と肩ひじ張らない空気感も店の魅力として親しまれている。

Instagram | @titi_ebisu



ジャークチキン
クリームチーズ マンゴー

Jerk Chicken with Cream Cheese and Mango



豚肩ロース
ヒューガルデンマスタードソース

Pork Shoulder with Hoegaarden Mustard Sauce