

門司港地ビール工房



【ヴァイツェン】



ビールスタイル:南ドイツスタイル
ヘーフェヴァイツェン
アルコール度数:約5.5%
IBU(苦みの数値):10

小麦麦芽を原料の50%以上使用しているため、白く濁っており白ビールとも言われます。また、ホップの使用量が少なく苦みが少ないのも特徴です。

【ペールエール】



ビールスタイル:イングリッシュスタイル・ペールエール
イギリスの代表的なビールで、ビターエールもしくはビターと呼ばれています。ペールとは英語で淡いという意味でエールビール特有のフローラルで複雑な風味を持ち、なおかつ、ホップの苦み、香りが十分にきいているさわやかで上品な味わいのビールです。

各620円(税別) 330ml瓶

【門司港駅ビール】



ビールスタイル:アンバーラガー
アルコール度数:約5.5%
IBU(苦みの数値):25
昭和に入り、九州鉄道網は更に進化し、我が町門司には多くのビール達が行き来しました。ます。ラガービールらしい麦の炒った香り、2種のカラメル麦芽を使用した深いコク、当時と同様にホップを贅沢に使用し苦みを効かせたラガービールです。昭和初期の情景に思いを馳せながら、懐古的味わいをお楽しみ下さい。

ワイン



国名:スペイン産 地名 ラ・マンチャ
Ayuso Abadia del Roble Blanco
アユソ
アバディア・デ・ロブレ 白

ラマンチャD.O.格付。
現地にある修道院(現在は教会)から、“榿の木の隣の修道院”と名付けられています。すっきりとした辛口のフレッシュで飲みやすいワインです。
<白・辛口>
・アイルン種主体

フルボトル 1,800円



国名:スペイン産 地名 ラ・マンチャ
Ayuso Abadia del Roble Tint
アユソ
アバディア・デ・ロブレ 赤

ラ・マンチャD.O.格付。
フレッシュでフルーティーな味わいのカジュアルなワインです。現地にある修道院(現在は教会)から、“榿の木の隣の修道院”と名付けられています。
<赤・ミディアムボディ>
・テンプラニーヨ種・ガルナツチャ種

フルボトル 1,800円



国名:フランス
Magnifique Bis Sauvignon Blanc
マニフィーク・ビス
ソーヴィニヨン・ブラン

ハーブを想わせる清々しい香りと、爽やかでほどよい厚みのある辛口白ワイン。親しみやすく飲み飽きない味わいで、幅広いお料理によく合います。

<白・辛口>
・ソーヴィニヨン・ブラン種100%

フルボトル 2,500円



国名:スペイン産 地名 ラ・マンチャ
Magnifique Bis Cabernet Sauvignon
マニフィーク・ビス
カベルネ・ソーヴィニヨン

ブラックベリーを想わせる果実の香りを持った、まろやかでコクのある赤ワイン。親しみやすく飲み飽きない味わいで、幅広い料理によく合います。

<赤・ミディアムボディ>
・カベルネ・ソーヴィニヨン種100%

フルボトル 2,500円

門司港グルメ 海門

ビール

サッポロ生ビール 中ジョッキ 550円
グラス 370円
ピッチャー(中4杯分) 1950円

【瓶ビール】
アサヒ・キリン・サッポロ 中瓶 530円
ギネススタウト(黒ビール) 570円

ノンアルコールビールテイスト

サッポロプレミアムアルコールフリー
キリンフリー
サントリーオールフリー 各430円

日本酒

懐古海門オリジナル (福岡 吟醸酒 やや辛口) 旨みがあり、スッキリとした味わい
300mlボトル 960円
720mlボトル 2200円



西の関 (大分 純米酒 やや甘口) 米本来のまろやかな旨さが生きている 530円

久保田千寿 (新潟 千寿 吟醸酒) 飲み口の良いスッキリとした味わい 620円

越の寒梅 (新潟 吟醸酒 辛口) 端麗辛口スッキリとした上品な味 620円

寒北斗 (福岡 特別純米酒 やや辛口) 深みがあり個性のある味わい 620円

男山 (北海道 特別純米酒 大辛口) 大雪山の伏流水を使った芳醇な大辛口 740円

八海山 (新潟 吟醸酒 辛口) やさしく滑らかな口当たり上品な旨み 740円

★ 冷酒でご用意しておりますが、お燗もできます★

熱燗 地酒金印 (福岡 本醸造酒 辛口) 爽やかな香味和食に良く合います

福岡県京都郡(みやこぐん)犀川(さいがわ)、天宝8年創業(1837年) 全国新酒品評会金賞受賞 林平作酒造所謹製

お銚子500円 お銚子(大)900円

* 価格は全て本体価格です。別途消費税をお預かりします。

特選銘酒

まろやかな米の旨みが、口いっぱい広がります。



日本酒度: +4(辛口) 酸度: 1.3(芳醇)
アルコール度: 15~16% 使用米: 山田錦100%使用
酒類品評会IWC2008「チャンピオン・サケ」
純米大吟醸 出羽桜 一路 (100cc) 1000円



日本酒度: +6(辛口) 酸度: 1.1(芳醇)
アルコール度: 15~16% 使用米: 山田錦・精米歩合39%
磨き三割九分
純米大吟醸 獺祭 (100cc) 1100円



日本酒度: +2(やや辛口) 酸度: 1.2(芳醇)
アルコール度: 15~16% 使用米: 5百万石100%使用
久保田の最高峰、「やわらかく」「ふっくら」
純米大吟醸 久保田 万寿 (100cc) 1200円

ハイボール

角ハイボール 450円

梅酒 ロック・ソーダ割り

宝の梅酒 国産の手摘み青梅を100%使用 500円

鶴梅完熟にごい ジューシーで濃密 600円

シークワーサー梅酒 ビタミンCたっぷり 600円



絞りたて果汁のみずみずしさ

生絞りサワー 各600円

(レモン・ライム・グレープフルーツ)

チューハイ 各500円

(レモン・ライム・ウーロン)

カシス 各600円

(オレンジ・ウーロン・ジンジャー)



跳ね橋ドリーム 600円

恋人の聖地NO.1「ブルーウイング」を
目の前に門司港パナを背景にした
海門特製甘口夢カクテル