

～猛暑を乗り切る！～イタリアビール5種とビールによく合うイタリア料理 Fair

messina メッシーナ 700 円

シチリア・メッシーナの名前を冠したこのビール、実際にシチリアのメッシーナで造られているビールです。会社名もメッシーナ社。ハイネケンの傘下会社らしくアメリカンラガーを彷彿させるすっきりとした味わい。最初の一杯にどうぞ。

pratorosso プラートロツ”ピツラ・ビオンダ” 750ml 2700 円

ミラノのクラフトビール。野菜の栽培を家業にしているプラートロツ社は家族経営。6代目のアンブロージョとアキッレ兄弟の好奇心から始まったビール造りは自家栽培の大麦を使った、品質の高いもの。オレンジピールや蜂蜜、キャラメルやアーモンドなどを感じさせる複雑味。パスタなどのプリモピアットに合います。

forst sixtus フォルスト”シクスタス” 700 円

ドイツ系移民の多いアルト・アディジェの黒ビール。聖人シクスタスを称えて造られたビールです。琥珀色の泡、美しいダークチョコレート色、キャラメルやモルトの繊細な味わい。切れがよく、肉料理やチーズに合います。

menabrea メナブレア 800 円

1846 年創業の、ピエモンテの歴史あるビール会社、メナブレア社のペールラガー。醸造所の地下 1500 メートルから汲み上げられた天然水を使用し、繊細ながらも軽快な辛口。苦味が少なく、コクのあるタイプなので、料理を選びません。

moretti doppio molto モレッティ・ドツピオモルト 800 円

ひげのおじさんがトレードマークのモレッティ社のビール。通常のモレッティに比べて 2 割り増しくらいのモルトを使って濃い目の麦汁からビールを造ります。トーストしたパンや焼きリンゴ、クローブなどの芳醇な香りに麦の甘さが際立ちます。サルシッチャやローストした赤身肉におすすめ。

そして、ビールによく合うイタリア料理は、

- 辛いサラミの盛り合わせ 1200 円～
- カラブリア風辛いトリッパ煮込み 1200 円
- にんにくを利かせたポルペッティーネ(揚げ肉団子) 900 円
- 季節野菜のフリット 1000 円～
- 日替わりブルスケッタ盛り合わせ 1200 円
- 大山鶏のディアボラ 2000 円

他、色々とお楽しみください！