

生ビールにも全力でこだわる！

極上の「感動を与えるビール」のために

樽生3原則

1. 毎日の洗浄
2. 静置冷却
3. 適正なガス圧

こだわり2ヶ条

1. きれいなグラスと自然乾燥
2. 旨い樽生は「注ぎ方」が大切

うまい樽生！3つのチェックポイント

- 美しくきめ細かいクリーミーな極泡
- ビールと泡の黄金比
- エンジェルリング（天使の輪）

当店頂点ハイボール！

サントリー超炭酸サーバー

パーフェクトジムビームハイボールが飲める店

別格角ハイボールが飲める店

ドリンク1杯1杯、心を込めて注いでいます