

FUTAKO BEERS

Regular: ¥700

Large: ¥950

フタコエール FUTAKO ALE (PALE ALE) ABV 5%

ふたこビールを代表するフラッグシップビールです。焙煎した麦のコク、ホップの華やかな香り、苦味がバランスしたペールエールです。

A pale ale that represents Futako Brewery in its entirety. The bright flavor and bitterness of the hops in this beer makes for a refreshingly pleasant pale ale.

コク
★★★★☆
苦み
★★★★☆
香り
★★★★☆

フタコエール026 FUTAKO ALE 026 (SESSION ALE) ABV 4.5%

柑橘系の風味が特徴のアロマホップが印象的な、ふたこビール定番のセッションエールです。淡色のライトボディに上品で華やかな香りが引き立ちます。

A floral and citrusy twist on the classic Futako Ale. With a pale and light body, this refined version of our classic is refreshingly hoppy and easy to drink.

コク
★★☆☆☆
苦み
★★☆☆☆
香り
★★★★☆

ハナミズキホワイト HANAMIZUKI WHITE (WHITE ALE) ABV 5%

二子玉川の街の花、ハナミズキをイメージしたホワイトエールです。フローラルなホップの香りと小麦麦芽由来のシルキーな口当たりが特徴です。

In the surrounding area of the Futakotamagawa River, the beauty of the local "Hanamizuki" flowers is reflected through the flavors of this white ale. With sour and fruity notes, the malted wheat flavor of this beer is sure to provide a unique experience.

コク
★★☆☆☆
苦み
★★☆☆☆
香り
★★★★☆

宇奈根ペールラガー UNANE PALE Lager (UPL) ABV 5.5%

すっきりとした苦味と華やかな香りのペールラガーです。IPAをカスタマイズ、インドではなくふたこの奥座敷うなねまで届くよう香りのホップ多めレシピです。

In the spirit of Futako Brewery, we have taken a traditional IPA recipe and added a lager yeast to create a unique blend of flavors. Bitter and crisp, this beer is a refreshing take on classic flavors.

コク
★★☆☆☆
苦み
★★☆☆☆
香り
★★★★☆

コーヒースタウト COFFEE STOUT (STOUT) ABV 7%

用賀WOODBERRY COFFEE ROASTERSと地域のクラフトコラボです。仕込みごとに季節に合ったスペシャルティー豆を厳選し、それに合う麦とホップを組み合わせています。

Stationed in the nearby city of Yoga, WOODBERRY COFFEE and Futako Brewery have come together in a collaborative effort to create a unique blend of bitter and rich flavors from both the hops and the coffee beans. The harmony of this beer reflects local favorites.

コク
★★★★☆
苦み
★★☆☆☆
香り
★★★★☆

GUEST BEER 旅するビール

店内の黒板をご覧ください

ASK!

ビールを通して世界を旅しよう。

月代わりで、各地のブルワリーをご紹介します。

ビールに合う旅のおつまみも合わせてお楽しみください。

At Futako Brewery, we get inspiration from fellow brewers within the community and want to share the diversity of our trade. We invite surrounding breweries from Japan to feature a tap at Futako and hope that you will take the time to enjoy them!
(Check with the staff on availability)

TODAY'S TAP LIST

TAP 1 フタコエール R:¥700/L:¥950
FUTAKO ALE (PALE ALE) ABV 5%

TAP 2 フタコエール026 R:¥700/L:¥950
FUTAKO ALE 026 (SESSION ALE) ABV 4.5%

TAP 3 ハナミズキホワイト R:¥700/L:¥950
HANAMIZUKI WHITE (WHITE ALE) ABV 5%

TAP 4 宇奈根ペールラガー ... R:¥700/L:¥950
UNANE PALE LAGER (LAGER) ABV 5.5%

TAP 5 コーヒースタウト R:¥800/L:¥1,050
COFFEE STOUT (STOUT) ABV 7%

TAP 6 旅するビール R:¥ASK/L:¥ASK
GUEST BEER

11月は遠野醸造

TAP 7 coming soon

★To Go (持ち帰り)

各レギュラーサイズ価格より¥100引き

プラカップでご提供します。お外席やビール片手に街を散策してください。

★量り売り 170円/100ml～

グロウラーなどでのお持ち帰りも対応いたします。

BEER FLIGHT

3種飲み比べセット ¥1,200
TODAY'S 3 BEER FLIGHT

5種飲み比べセット ¥2,000
TODAY'S 5 BEER FLIGHT

※コロナウイルス感染防止の為、回し飲みはご遠慮下さい。
ご理解、ご協力をお願い致します。

DRINKS

BEER COCKTAIL

シャンディガフ SHANDYGAFF ¥680
FUTAKO ALE 026 × ORIGINAL Ginger ale

パナシェ PANACHÉ ¥680
HANAMIZUKI WHITE × ORIGINAL lemonade

レッドアイ RED EYE ¥680
UNANE PALE LAGER × CRAFT TOMATO JUICE

コーヒービールフロート COFFEE BEER FLOAT ¥880

用賀WOODBERRY COFFEE ROASTERSと地域のクラフトコラボ
です。仕込みごとに季節に合ったスペシャルティー豆を厳選
し、それに合う麦とホップを組み合わせています。

Just because we are a brewery doesn't mean that you only have
to drink beer...

COCKTAIL

自家製クラフトレモンサワー ¥600
Homemade Craft Lemon Sour

自家製ジンジャーエールのモスコミュール ¥600
Homemade Ginger Ale Moscow Mule

ハイニッカのハイボール ¥500
Hi Nikka Highball

クラマトマトのトマトハイ ¥600
Clamato Highball

ジントニック ¥600
Gin and Tonic

世田谷で育てた六条麦の麦茶割 ¥500
Local Barley Tea Cocktail

BOTTLE WINE

eco ピノノワール (チリ 赤) ¥3,500
eco Pinot Noir (Chile/Red)

BEND カベルネソーヴィニヨン (USA 赤) ¥3,800
BEND Cabernet Sauvignon (USA/Red)

eco ソーヴィニオンブラン (チリ 白) ¥3,500
eco Sauvignon Blanc (Chile/White)

BEND シャルドネ (USA) ¥3,800
BEND Chardonnay (USA/White)

SOFT DRINK

自家製レモネード ¥500
Homemade Lemonade

自家製ジンジャーエール ¥500
Homemade Ginger Ale

オレンジジュース ¥500
Orange Juice

安曇野式七農園のリンゴジュース ¥500
Apple Juice

トマトジュース ¥500
L Tomato Juice

世田谷麦茶 ¥300
Local Barley Tea

COFFEE

用賀の WOODBERRY COFFEE とのご近所
クラフトコラボ企画。
アジアでカリスマ的人気を誇る若き焙煎家
木原武蔵氏が監修。

Located in the nearby neighborhood of Yoga,
WOODBERRY Coffee Roasters and Futako Beer
have come to a collaborative effort to create an
original specialty, "Futako Blend" Coffee.



当店限定

ふたこブレンドコーヒー (ホットorアイス) ¥680
Exclusive | Futako Blend HOT or ICE

多摩川まで持って行って、冷めても美味しいように
温度の違いで味わいが幾重にも変わっていくようなブレンドです。

Carry it down with you to the Tama River and enjoy the sights as well as the
flavor of this specially blended coffee even as it cools down. It remains
delicious at any temperature!

エスプレッソ ¥400
Espresso

ふたこブレンドラテ (ホットorアイス) ¥700
Futako Latte (Hot or Ice)

DESSERT

本日のアイス ¥480
Today's Ice Cream

Appetizer

MIXナッツ ¥380

Mixed Nuts

カシューナッツ、アーモンド、ピスタチオなど

お漬物 ¥380

Pickles

香取農園のお野菜をさっぱり漬物に

自家製ビーフジャーキー ¥900

Beef Jerky

仲間牧場の和牛モモ肉を厚めに切り、ソフトでジューシーに
仕上げました (10g単位でもご用意できます。10g/¥300)

ポテトサラダ ¥480

Potato Salad

small ¥380

半材の味を活かしシンプルに

香取農園のスティックお野菜 ¥580

肉味噌ディップで

Vegetable Sticks with Miso Chicken Dip

みずみずしい朝どれ野菜を自家製肉味噌につけて

尾山台DADACHAのハム盛り合わせ ¥1,200

Assortment of 6 Kind of
DADACHA Ham

尾山台の名店ダダチャのハム6種を盛り合わせました。
ポロニア、モルタデラ（ピスタチオ）、わさびリオナー、イタリアンリオナー（ドライマト、オレガノ、バジル）、シャンピニオンリオナー（玉ねぎマッシュルーム）、ペッパーリオナー（ブラックペッパーホール）

霧降高原豚の自家製リエット ¥680

Homemade Rillettes

霧降高原でウコンを食べて育った豚を使用して新玉ねぎと白ワインで煮込みました。
バケットを添えて

黒豆クリームチーズ ¥680

Black bean Cream Cheese and Cracker

クリームチーズのまろやかさと黒豆の甘さのハーモニー。クラッカーを添えて

ハニークリームチーズ ¥680

Honey Cream Cheese and Cracker

自家製レモネードの仕込みで漬け込んだレモンをカットしてクリームチーズと和えました。レモネードのスパイスが隠し味です。クラッカーを添えて

フライドポテト ¥580

French Fries

シンプルに塩で味付けしました。お好みでトマトケチャップにつけてどうぞ

+アンチョビマヨ ¥50

+自家製ケチャップ ¥50

よだれ鶏 ¥680

Steamed Chicken (Yodare Dori)

よだれが出るほど美味しいということからつけられた蒸し鶏料理
です、採れたてキュウリをたっぷり添えて

とりのジューシー唐揚げ ¥680

Japanese Fried Chicken (Karaage)

ビールでマリネした柔らかい鶏肉を塩にんにく風味で

和牛のローストと香取農園のお野菜 ¥1280

Wagyu Roast Beef

伸ちゃん牧場の和牛モモ肉を使用しました。肉の旨味をお楽しみ
ください。

自家製ソーセージの盛り合わせ ¥1280

Homemade Sausage

霧島高原のウコン豚を使用したジューシーなソーセージです。

鯖のオイル漬 ¥680

Mackerel pickled in oil

霧島高原のウコン豚を使用したジューシーなソーセージです。

香取農園のグリーンサラダ ¥680

Katori Farm Green Salad

朝どれ野菜を自家製ドレッシングで

「香取農園」とは？

世田谷区は喜多見にある、地元の農家さん。ふたこビール醸造所では、
朝、香取さんが取ってくださったお野菜をその日にお店で使用しています。

'About Katori Farm': A local farmer in Kitami, Setagaya-ku sells vegetables that always
sell out immediately. At Futako Brewery, the vegetables harvested by Katori are used in
the store in the various dishes. Please enjoy seasonal vegetables that were grown with
plenty of love by Katori.

Burgers



ふたこバーガー ¥1,080

FUTAKO Burger

厳選USビーフをジューシーに仕上げたパテと自家製ピクルス、香取農園のレタスを酒種で発酵させた天然酵母のパンズではさみました。 +ポテト付き

ふたこチーズバーガー ¥980

FUTAKO Cheese Burger

ふたこバーガー+チェダーチーズ +ポテト付き

Meal

トマトキーマカレー ¥1,000

Tomato Keema Curry

トマトとひき肉をたっぷり使用したボリューム満点カレーです、ゆで卵を添えて

麻婆豆腐丼 ¥880

szechuan Tofu Bowl

二子玉川須田豆腐店のお豆腐を使用しています。

ローストビーフ丼 ¥1,480

Roast Beef Bowl

伸ちゃん牧場の和牛モモ肉を使用しています。

感染拡大防止に関するふたこビールの取組み

ふたこビール醸造所では、東京都の「感染防止徹底宣言ステッカー」を取得し、感染症の拡大防止に取り組んでいます。お客様におかれましても、下記につきましてできる限りのご協力をいただけますようお願いいたします。

飲食時以外のマスクの着用/出入り口での消毒液の利用/
検温へのご協力/テーブルでの会計/キャッシュレスでの会計/
飛沫が大きく飛ばない声での会話/Web・電話等での事前のご予約

※利用可能なキャッシュレス決済 Paypay、d払い、交通系IC、
iD、楽天Edy、クレジットカード



「ふたこビール醸造所」は二子玉川のクラフトビール
「ふたこビール」がいつでも楽しめるブリューパブです。
ブリューパブのブリュー（Brew）には醸造するのほか、
お茶を淹れる、混ぜり合う、たくらむ、の意があります。
パブ（Pub）はPublicの略で大衆向けの酒場であり
地域の社交場でもあります。
できたての美味しいビールやこだわりのコーヒー、
おつまみが楽しめるのももちろんのこと、
この場から面白いことがたくさん生まれていく地域の
コミュニティの場でありたいと願っています。

ふたこビール醸造所

〒158-0094 東京都世田谷区玉川3-13-7 柳小路南角2F

電話番号：03-6411-7125

営業時間：11:30～23:00

定休日：なし



ふたこビール
@futakomugimugi



ふたこビール醸造所
@futakobrewery