

TODAY'S TAP LIST

※当店の価格は全て税込み表示です。

R:300ml L:470 ml

- TAP1** フタコエール R:¥880/L:¥1,210
FUTAKO ALE (American Pale Ale) ABV 5% IBU30
FUTAKO BEERのフラッグシップビール。麦のコク、ホップの香り、苦味が絶妙なバランスのペールエール。ゴクゴク飲んでよし、じっくりゆっくり味わってもよし！
- TAP2** ハナミズキホワイト R:¥880/L:¥1,210
HANAMIZUKI WHITE(White Ale) ABV 4.5% IBU10
二子玉川のシンボルツリー「ハナミズキ」をイメージしたホワイトエール。苦みも抑えめで、ビールが苦手な方にも飲みやすいホワイトエールです。
- TAP3** フタコIPA R:¥990/L:¥1,320
FUTAKO IPA (American IPA) ABV 6% IBU40
FUTAKO BEERの新定番！
広がる柑橘の香りとホップの苦味。でも重すぎない不思議。スタッフイチオシ！
- TAP4** フタコラガー R:¥880/L:¥1,210
FUTAKO LAGER (LAGER) ABV 5% IBU30
スッキリドライ、でも薫るフルーティ。メインホップにソラチエースを使用。思っているラガーを超えてくるラガー。
- Seasonal**
TAP5 凧 R:¥990/L:¥1,320
Nagi (Saison) ABV 5.5% IBU20
スタッフトリビュータリーシリーズ！
さらりと飲みやすく軽やかで爽やかなセゾン、出来ました。うだるような暑い夏が凧のように落ち着き、ゆっくり秋へ移ろいゆく様を感じてほしい。一杯目向き、かも。
- TAP6** フタコブラック R:¥990/L:¥1,320
FUTAKO BLACK (Coffee Stout) ABV 5% IBU20
用賀Woodberrycoffeeのコーヒー豆を使用したスタウト。コーヒーがしっかり香ります。温度による変化もお楽しみください。
- Seasonal**
TAP7 Glow R:¥1,100/L:¥1,430
Glow (Hazy IPA) ABV 6% IBU40
スタッフトリビュータリーシリーズ！
シトラとギャラクシーをたっぷりドライホッピング。柑橘の香りと苦みがバランスよく広がる。七夕の時期に仕込んだことから、天の川の周りで輝くベガとアルタイルのように、多摩川のほとりでキラキラ輝くビールになりますように。

BEER FLIGHT

3種飲み比べセット ¥1,320
3 BEER FLIGHT
オススメの3杯をお持ちします

DRINKS

BEER COCKTAIL

シャンディガフ SHANDYGAFF	¥748
パナシエ PANACHÉ	¥748
レッドアイ RED EYE	¥748

コーヒービールフロート COFFEE BEER FLOAT ¥968

COCKTAIL

自家製レモンサワー Craft Lemon Sour	¥660
自家製ジンジャーエールのモスコミュール Homemade Ginger Ale Moscow Mule	¥660
ハイボール Highball	¥550
トマトハイ Tomato hai	¥660
世田谷で育てた六条麦の麦茶割 Local Barley Tea Cocktail	¥550
ジンソーダ Gin Soda	¥660

AUSTRIAN VINTAGE DRY GIN 『BLUE GIN』 ¥1,000
(ロック/ソーダ)

〈期間限定〉ウォッカモヒート ¥880
VODKA MOJITO

OTHERS

ホップソーダ (ノンアルコール) 岩手県の遠野風の丘直送のホップソーダ水。甘くない、ホップの苦みも感じられるノンアルコールソーダ。	¥660
ぶどうジュース (ノンアルコール) 有機栽培によるブドウから造られた、デメター認証の天然ブドウジュースです。果実味豊かでおいしい。	¥660
グラスワイン (赤/白)	¥880~

BOTTLE WINE

ボトルワイン (赤/白) ¥ASK~

ワインリストは最終ページをご覧の上、スタッフにお尋ねください。

SOFT DRINK

自家製レモネード ¥550
Homemade Lemonade

自家製ジンジャーエール ¥550
Homemade Ginger Ale

オレンジジュース ¥550
Orange Juice

安曇野弐七農園のリンゴジュース ¥550
Apple Juice

トマトジュース ¥550
Tomato Juice

世田谷麦茶 ¥330
Local Barley Tea

クラフトコーラ ¥550
Homemade Cola

100 TEAのハーブティ ¥550
Herbal tea of 100TEA

さらさらと (FUTAKO BEERオリジナルブレンド) / はなみずき / あたたまる
ハーブの詳細はスタッフまでお声掛けくださいね。

COFFEE

用賀の WOODBERRY COFFEE とのご近所クラフト
コーラ企画。アジアでカリスマの人気を誇る若き
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.



ふたこブレンドコーヒー (ホットorアイス) ¥748
Exclusive | Futako Blend HOT or ICE

エスプレッソ ¥660
Espresso

ふたこブレンドラテ (ホットorアイス) ¥770
Futako Latte (Hot or Ice)

DESSERT

二子玉川 Gelato9のおすすめアイス ¥528
フレーバーはスタッフにおたずねください

小豆島ヤマロク醤油のプリン ¥528
(数量限定)

Appetizer

MIXナッツ Mixed Nuts	¥418
お漬物 Pickles さっぱりとしたお漬物はまず頼むべき一品。箸休めにも	¥418
キャロットラペ carrot lape にんじんとひよこ豆を粒マスタード・はちみつとオリーブオイル、お酢で和えたさっぱりおつまみ	¥418
レンコンの梅カツオ和え Lotus root with plum and bonito flakes シャキッとしたレンコンを梅でさっぱりと	¥418
季節のポテトサラダ Potato Salad 季節のポテトサラダをふたこビール流でご提案します。 small	¥528 ¥418
大根のピリ辛和え 大根や人参などのお野菜を豆板醤やラー油で和えて韓国風ピリ辛に。	¥528
自家製肉みそとお野菜スティック Vegetable Sticks with Homemade Miso Chicken Dip 丁寧に仕込んだ鶏ひき肉みそで食べるスティックお野菜。	¥638
茄子の揚げびたし deep-fried and simmered eggplant お出汁が薫る揚げびたし。ビールとの相性も◎。	¥638
新鮮野菜のグリーンサラダ Green Salad たっぷりのグリーンサラダをメインに、ビールをのんびり楽しむものおすすめスタイル。	¥748
尾山台DADACHAのハム盛り合わせ Assortment of 6 Kind of DADACHA Ham 尾山台の名店ダダチャのハム6種を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（ドライトマト、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）	¥1,320
霧降高原豚の自家製リエット Homemade Rillettes 霧降高原でウコンを食べて育った豚を使用してたまねぎと白ワインで煮込みました。バケットを添えて	¥748
ハニークリームチーズ Honey CreamCheese 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	¥748

Appetizer

フライドポテト

French Fries

シンプル塩味 Salt ¥638

+ケチャップ ketchup ¥55

ガーリックソルト garlic salt ¥638

アンチョビバター anchovy butter ¥748

よだれ鶏 ¥748

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。シャキシャキきゅうりをたっぷり添えて

とりのジューシー唐揚げ ¥748

Japanese Fried Chicken (Karaage)

マリネにビールを使用！柔らかい鶏肉を塩にんにく風味で。

油淋鶏 ¥800

Yirin chicken with onion

ふたこビールの人気メニュー塩唐揚げを油淋鶏風にアレンジ。
刻み玉ねぎの薬味がたっぷり！

自家製和牛のビーフジャーキー ¥990

Beef Jerky

和牛モモ肉を厚めに切り、特製タレに漬け込み乾燥させています。
ソフトでジューシーな一品。

鯖のオイル漬 ¥748

Mackerel pickled in oil

バケット ¥330

遠野ホップとパドロンのソーセージ (3本) ¥1,408

TOONO Sausage

岩手県遠野市の熟成ホップと遠野パドロンの苦みと旨みがビールにぴったり。
遠野はホップの国内一大産地。ソーセージ1本につき10円がホップの生産維持
にも活用されています。

ガーリックシュリンプ ¥1,375

garlic shrimp

有頭エビを特製ソースで漬け込んだガーリック炒め。ビールがすすむ！
特製ソースにはバケットをどうぞ！（バケット ¥330）

ローストビーフ ¥1,480

Wagyu Roast Beef

厳選した和牛モモ肉のローストビーフにレフォールソースを添えて

★14:30～限定メニュー★

SDGs的 出汁巻き ¥860

Dashi rolled egg

世田谷吉実園の放し飼いのニワトリが、ビール造りで出る麦カスを食べて産んだ卵をふん
だんに使用したSDGs的出汁巻き。

※吉実園の卵の入荷がない場合はお休みです。

Meal

ふたこバーガー ¥1,320

FUTAKO Burger with french fries

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、新鮮レタスを自家製パンズではさみました。自家製パンズはビール造りで出る麦芽カスをアップサイクルした小麦パンズです。
*フレンチフライ付き

ふたこチーズバーガー ¥1,430

FUTAKO Cheese Burger with french fries

トマトキーマカレー ¥1,100

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。
揚げ野菜とゆで卵を添えて

生姜焼き丼 ¥1,100

ginger grilled pork Bowl

ローストビーフ丼 ¥1,520

Roast Beef Bowl

～瀬田醸造所併設のパン製造室～

当店で使用しているバーガーパンズやバゲットは
ビール造りで出る麦カスを生地を使用したバゲットです。

瀬田醸造所に併設のパン製造室で焼いています。

ふたこビールのパンをどうぞお楽しみください。

「香取農園」さん直送、季節のお野菜をお楽しみに！

世田谷区は喜多見にある、地元の農家「香取農園」さん。
ふたこビール醸造所では、香取さんが取ってくださったお野菜をいろいろな料理に使用しています。

'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.

オンタップビールお持ち帰り出来ます！

★To Go（プラカップ）各レギュラーサイズ価格より¥110引き

★量り売り 100ml / ¥253～

（グロウラー（炭酸用容器）などでのお持ち帰り）

- 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、感染症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/
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

利用可能なキャッシュレス決済

Paypay（LINEPAY）／楽天pay（auPAY）／d払い
せたがやPay／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、混ざり合う、たくらむ、の意味があります。
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ー」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：11:30～22:00

定休日：毎月第四火曜日

