

優良賞

アイヒェン プラッツ

ドイツの伝統的な製造方法で作られた **樽**生ラガービールが洒落たサーバーから 注がれる様子は酒好きにはたまらない光 景。「毎年ミュンヘンで開催されている ビールの祭典・オクトーバーフェストに 2017年も行ってきたんですよ と顔を ほころばせた「アイヒェンプラッツ」代表 の老子剛さん。現地で一人のお客として 1リットルのジョッキビールを何杯も味わっ てきた体験が、そのまま赤坂のお店にも 反映されています。例えば、暑い夏のビー ルが美味しいのはもちろんですが、寒い 時期にもオススメのビールと料理があるそ うです。麦芽をラガービールの倍量使用 した濃厚な「ボックビール」に、ニシン の塩漬けを燻製した「ラオホマティエス」 という料理を添えると格別の味わいになる とのこと。また、3~6月には白アスパ ラ料理「シュパーゲル オランデーズソー ス と 「ヴァイスビール | をぜひ味わっ てみてほしいとも。ドイツの人々が春を心 待ちにしながら楽しんでいる季節限定の 味。熟練の技術で卵黄と溶かしバターを 湯せんしながら合わせるオランデーズソー スは、お客様からのオーダーが入るたび に理想の温度に保たれたままテーブルに 運ばれてくるそうです。

ドイツに魅せられた店主のこだわりが存分に楽しめるドイツビールとドイツ料理を 堪能してみませんか

ドイツ老舗醸造所の高品質ラガービールを よく知る職人こだわりの欧風居酒屋









ボックビール	
S (250ml)	590円
M (500ml)	1,180円
ラオホマティエ	ス 1,180円
	(いずわち殺抜)

会長コメント

色々なドイツビールと 本場仕込みのお料理 が楽しめます。

赤坂通り商店会 会長 小出俊二



- 所 港区赤坂 5-5-11 赤坂通り 50 番ビル 2F
- 03-5545-6623
- (昼) 11:30~14:30 (L.O. 14:00) (夜) 17:30~22:30 (L.O. 22:00)
- 体 日・祝
- 駅 東京メトロ千代田線 赤坂駅 7番出口 徒歩2分
 - | 全席喫煙可(昼は分煙)
 - http://www.eichenplatz.com/

