



港区長賞

暁タップス 芝大門 《ビアロバタ》

5種類のクラフトビール

「暁タップス芝大門《ビアロバタ》」は、世田谷・経堂にあるブルワリー（ビール醸造所）の直営店。香り豊かなオリジナルのクラフトビールが楽しめます。定番で提供しているビールは「エール」「ホワイト」「レッド」「ブラウン」「ブラック」の5種類。「風景が見えるビール」がコンセプトで、それぞれ違う風味があります。もうひとつのコンセプトは「和食に合うビール」。苦みを抑え、アルコール度を低くしているので、食事をとりながらゆっくりと味わえます。

主な食材は東北由来

料理には主に東北の食材を利用しています。経営母体の会社が2011年の震災後に「食」を通じて東北支援を始めたことから生産者につながりができ、また支援の一環としても東北由来の食材を使ったメニューを提供しています。おすすめは宮城県石巻産銀鮭を使った「鮭のロースト」。岩手県花巻産の白金豚のローストは、青森県産の黒にんにくを使った醬（ジャン）を添えていただきます。岩魚の塩焼きも人気です。

「店名の“暁”も、支援の際に体験した岩手の夜明けが由来です」と、本社のデザイナーの高梨和良さん。夜中に行われるワカメ漁に同行し、帰る際に船上で見た暁の空が印象的だったそう。最初のビール「暁レッド」は、そこから開発されました。近隣のサラリーマンだけでなく、女性客にも人気の、気軽にクラフトビールを味わえるお店です。

オリジナルのクラフトビールと 東北の食の幸をゆったり味わう





おすすめメニュー

「三陸の鮭ロースト」 (税抜)

四半身 上 (2人前位) …	2,200 円
四半身 下 (2人前位) …	1,900 円
半身 (2人前位) …	3,800 円

会長コメント

自社製クラフトビールと、旬の素材の炉端焼きがおすすめのお店です。

芝神明商店会
会長 内田 吉彦



区内共通商品券利用可

- 所** 港区芝大門 1-6-12 竹やビル 1F
- ☎** 03-6435-8767
- 営** 昼 11:30~13:30
夜 17:00~23:30 (L.O. 22:30)
- 休** 日
- 駅** 都営浅草線・大江戸線 大門駅 徒歩2分
都営三田線御成門駅 徒歩5分 / JR 山手線 浜松町駅 / 東京モノレール モノレール浜松町駅 徒歩6分
- 煙** 禁煙
- HP** https://akatsuki-taps.jp/shop_shibadaimon/

