

beers on tap

シュマッツ厳選タップビール

S. M. L.



juicy
hazy
IPA!

hazy IPA

ヘイジー アイビーエー
brewery: シュマッツ
style: ヘイジーアイビーエー
IBU: 52.0 / alc: 7.3%
200ml

International Beer Cup 2023銀賞を受賞。
ドイツで醸造したシュマッツオリジナルの hazy
IPA。マンゴー、パイナップル、オレンジ、ピーチを
思わせる爽やかなミディアムボディ。香り、甘味、
アルコールのバランスにこだわりました!

900
990

W
02.

weizen

ヴァイツェン
brewery: シュマッツ
style: ヴァイツェン
IBU: 10.6 / alc: 5.5%

バイエルンの代表的なビール「ヘーフェヴァイツェン」。
バナナのような香りとクリーミーで舌触りのよい
泡。苦味の少ない小麦ビールです。

690 890 1390
759 979 1529



L
01.

lager

ラガー
brewery: シュマッツ
style: メルウェン
IBU: 13.5 / alc: 5.5%

「メルツェンビア」モルト由来のビスケットやトースト
香に加え、デコクション法で丁寧に醸造している為、
ミディアムボディでほどよいコクとまろやかさが
特徴的なビールです。

590 790 1290
649 869 1419

I
03.

IPA

アイビーエー
brewery: シュマッツ
style: アイビーエー
IBU: 48.0 / alc: 6.5%

ホップ由来の華やかな香りが広がり、ドイツ産
モルトを多く使用している為、ほのかな甘みが増
わり、香り、苦味、甘味のバランスが良く、何杯でも
飲めるシュマッツらしいIPA。

790 990 1490
869 1089 1639

B
04.

bavaria helles

ババリアヘレス
brewery: シュマッツ
style: ヘレス
IBU: 12.7 / alc: 5.0%

南ドイツで愛され飲まれている淡い色のビール。
麦芽のうまみが濃く、甘味もあり、ホップの苦味
とのバランスがよく、グイグイ飲めるヘレスです。

490 690 1140
539 759 1264



dosukoi sumo bock

どすこい 相撲 ボック
brewery: マイゼン&フレンズ
style: ヴァイツェンボック
IBU: 17.0 / alc: 7.5% / 200ml

Maioelとのコラボレーション限定ビール。名前の
由来は相撲の土俵入りをイメージし「どすこい!」と
どかどかを表現しました。バナナを思わせるフルーティ
な香りとリッチなボディのヴァイツェンボックです。

900
990



dunkel

デュンケル
brewery: シュマッツ
style: デュンケル
IBU: 16.0 / alc: 5.7%

季節限定のラガービール。
深い琥珀色でカラメル麦芽の香ばしいフレーバーと
甘みを感じさせる香り、苦味は控えめで濃厚なコク
とまろやかな味わいが楽しめるビールです。

690 890 1390
759 979 1529

月次限定

ビアクラブ特典をお楽しみいただけます。

本日のtapビールからお好きな3種類を選べるテイステイングセット。

*ビアクラブメンバーはご来店時いつでも3種テイステイングを無料でお楽しみいただけます。

990

ヴァイツェン、ラガー、IPAは、オンラインショップでも購入できます。



bottle beers

ボトルビール



Frischer Traum

フレッシュャー トラムム
brewery: ケアヴィンダー
style: ペールエール
IBU: 58.0 / alc: 5.7% / 330ml

積み立ての生ホップで仕込んだオーガニックの
ペールエールです。
グラスに注ぐとまるでホップ畑の中にいるような
青々とした爽やかな香りが広がり、上質な苦みも
楽しめます。
ホップ収穫時期に作る至福のビールをお楽しみ
ください。

1800
1980



TAPX cuvee barrique

TAPX キョヴェ バリック
brewery: シュナイダーヴァイセ
style: ヴァイツェンボック
IBU: 16.0 / alc: 9.2% / 375ml

ワイン樽の中で熟成したビール。上質な赤ワイン
のようなイチジクと乾燥させた洋ナシのような
フルーティーな香り、テイストは、チェリーに
バナナとチョコレートのほのかな風味と心地
よい酸味。贅沢でスペシャルなヴァイツェン
ボックです。

2200
2420



baka lager

バカラガー
brewery: ヒノ ブレーイング
style: チェコ ペールラガー
IBU: 23.0 / alc: 5.7% / 330ml

日野祭「黒鹿庵子」をイメージして醸造したビール。
オープンファーマンターで発酵後、約 90 日熟成
します。花を思わせる香りと、麦芽の旨味と甘味を
しっかり感じながらも、やさしく爽やかな酸味が
さっぱりとした印象を与えます。

1300
1430



chocolate bock

チョコレートボック
brewery: マイゼン&フレンズ
style: ボック
IBU: 25.0 / alc: 7.5%

European Beer Star Award など数々の賞を
獲得。ローストモルトの香りとキャラメルモルト
の甘さが融合し、力強く、複雑ながらもバランスが
取れている、濃厚なボーター。

900
990
2650
2915

aburi chocolate bock

炙りチョコレート
ボック

ドイツの製法で生まれた、^{*} ビールの泡を焦が
して風味の変化を楽しむ^{*} というちょっと珍しい
味わい方です。
ビールを温めるといふよりは泡をつくってその
泡を焦がします。香ばしく炙ったビールの香りと
デザートのような組み合わせは最高です。
^{*}一部店舗では実施できない場合もございます。

990
1089

ヴァイツェン、ラガー、IPAは、オンラインショップでも購入できます。

drinks

ドリンク

* schmatz craft gin

シュマッツはフードロス削減するため、余剰分のビールを蒸留し、クラフトジンにアップサイクルする取り組みをしています。ジュニパーベリーや柚子皮など7種のボタニカルで加工を施し、ビールスピリッツならではのホップ香と柑橘の爽やかさを楽しめます。

クラフトジンソーダ 690
craft gin soda 759

生レモンジンソーダ 750
fresh lemon gin soda 825

highball

角ハイボール 650
kaku highball 715

ジンジャーハイボール 700
ginger highball 770

はちみつレモンハイボール 700
honey lemon highball 770

sour

生レモンサワー 680
fresh lemon sour 748

はちみつレモンサワー 620
honey lemon sour 682

ジンジャーレモンサワー 620
ginger lemon sour 682

ウーロンハイ 620
oolong high 682

cocktail

イーガーマイスター 690
ストレート/ロック/ソーダ 759
jägermeister (straight/rocks/soda)

ラドラー (ビール × レモン) 790
radler 869

シャンディガフ (ビール × ジンジャーエール) 790
shandy gaff 869

non-alcoholic drinks

ソフトドリンク

ドイツ産ノンアルコールビール 590
german non alcohol beer 649

KIMINO スパークリングジュース 690
ゆず/りんご 759
KIMINO sparkling juice (yuzu/apple)
旬の果物を手で摘み、山々から湧き出る天然水を使って作った、おすすめのスパークリングジュースです。

レモンソーダ 450
lemon soda 495

ジンジャーエール 450
ginger ale 495

コーラ 450
cola 495

オレンジジュース 450
orange juice 495

ウーロン茶 450
oolong tea 495

コーヒー 450
coffee 495

紅茶 450
tea 495

* the beer club

ビアクラブメンバー 限定ビール

ビアクラブとは?
シュマッツでしか飲めないビールや一般販売されていない貴重なビールに加え、月ごとに変わる特別なビールを店舗にてご利用いただける、会員制のビアクラブです。

info.

video



beer club
member benefits
ビアクラブメンバー特典

本日のtapビールから好きな3種類を選べるテイस्टینگセットをご用意いたします。お気軽にお声がけください。

0



kozaru IPA
こざるIPA
brewery: 真実ビール
style: セッションIPA
IBU: 32.0 / alc: 4.5% / 330ml

柑橘アロマが全開のドリンカブルなセッションIPA。淡色モルトのビルスナーモルトと小麦モルトを30%使用し、ライトボディな仕上がりと、後味のキレの良さ、香りのバランスを考えたガブガブ飲めるIPAです。



1200
1920



vienna lager
ウィエナラガー
brewery: ウェストコーストブルーイング
style: ウィエナラガー
IBU: 79.0 / alc: 5.0% / 500ml

West Coast Brewingさんが缶のデザインを特別にシュマッツ仕様してくれました!琥珀色でトーストしたようなモルティな風味とカラメルのような甘み、ノーブルホップはモルトとのバランスを取る心地よい旨味を出しています。



1980
2178



TAP9 aventinus eisbock
TAP9 アヴェンティヌス アイスボック
brewery: シュナイダーヴァイセ
style: ヴァイツェンボック
IBU: 15.0 / alc: 12.0% / 330ml

"European Beer Star 2022 金賞受賞ビール。イチジクやプラムのような濃厚な香り、モルトの濃厚なコクと甘みに加えアルコールが喉を通り抜ける時にじんわりと暖かく心地よい余韻を楽しめます。"



1200
1320



kentucky
ケンタッキー
brewery: ケアブリーダー
style: パレルエイジドインペリアルスタウト
IBU: 30.0 / alc: 10.9% / 330ml

ウッドフォードリザーブのオーク樽で1年半熟成されたスタウトビール。ウイスキー香が広がりにローストモルト風味の中に林檎やアーモンドなどのニュアンスを感じる味わいで力強いアルコール感がフィニッシュへと誘ってくれる逸品。



1500
1650

join the club*

ビール好きのコミュニティ

特典

1. ドイツの珍しいビールをはじめ、国内外のレアなビールが楽しめる。
2. 毎月好きなビールが2杯無料で楽しめる。
3. お誕生日はレストランでのお会計が20%OFF。
4. シュマッツオンラインショップをお得に楽しめる。
5. お会計時にポイント還元率がアップ。

入会方法

シュマッツ公式アプリをダウンロードして
アプリ内のウォレット画面から入会が可能です!

月額費用: 31日 1,990円(税込)

90日 4,975円(税込) 毎月(約95円)おトク

今すぐ入会



wine

ワイン

glass white

ハウスワイン house wine	900 990
店長セレクト store manager's favorite wine	1000 1100
サングリア 白 sangria white	690 750

glass red

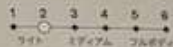
ハウスワイン house wine	900 990
店長セレクト store manager's favorite wine	1000 1100
サングリア 赤 sangria red	690 759



bottle white

グラウブルグンダー grauburgunder

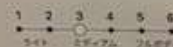
洋ナシ、パイナップル、グレープフルーツのような華やかなで贅沢な香りと、心地よく穏やかな酸味がどの料理とも相性抜群です。



3900
4290

リースリング riesling

ワイナリー内の最高畑より選ばれたリースリング種を使用。熟したアプリコットやピーチのような香りなど複雑多様なワインはミディアムからヘビーな料理とよく合います。



5300
5830

ソーヴィニオン ブラン Sauvignon blanc

ドイツでは珍しいソーヴィニオンブラン種。完熟した洋ナシやトロピカルフルーツのような香りを感じる黄金色のワイン。



6500
7150

リースリング リゼルヴァ Riesling Réserve

単一畑のリースリング種を使用。長期熟成によりマンゴーや洋ナシのような香りが特徴の上質なワイン。



7200
7920

ワイナリー情報



WEINGUT DR. JOSEF KÖHR

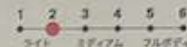
ブファルツ州のルッパーツベルクに位置し、家系経営で300年の歴史を誇るワイナリー。ドイツ国内だけでなく世界的にも人気があり、日本ではシュマツの自社輸入を通じて、お楽しみいただけます。



bottle red

ポルタヴィネア porta vinea

サンローラン、メルロー、カベルネソーヴィニオンをブレンドした赤ワイン。フレッシュフルーツのような鮮やかな香りに、ほのかなスモークの香り。コストパフォーマンス抜群のワイン。



3900
4290

シュベートブルグンダー spätburgunder

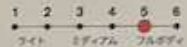
チェリーやラズベリーのような香り。フレッシュでフルーティー。ミディアムな料理とよく合います。



4200
4620

サンローラン saint laurent

伝統的なサンローラン種のワイン。オーク樽での長期にわたる熟成は、ワインにさらなる複雑味を加えています。



4600
5060

カザメロ casamero cuvée

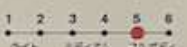
カベルネソーヴィニオンとメルローをブレンドし、24ヶ月の長期樽熟成というドイツでは珍しいスタイルの上質な赤ワイン。



6500
7150

シュベートブルグンダー レゼルヴァ spätburgunder reserve

エレガントで力強く余韻の長い赤ワイン。最大限に香りを守つため、遠送せずに丁寧に瓶詰めされています。



7800
8580



bottle sparkling

ゼッコ ヴァイス ドイチャー パールヴァイン secco weiß deutscher perlewein

洋ナシ、アプリコット、バラ、ライチの香り。どこかやわらかで毎日でも楽しめる微発泡スパークリングワインです。

4000
4400

リースリングブリュット riesling brut nature winzersekt

美しく輝く緑がかった淡い黄色。アップル、ナシ、バニラの香り。サラダや前菜との相性が良い。ベースワインは木樽で熟成さて、すっきりとした爽快感のあるリースリングのスパークリングワインです。

5900
6490


* Schinatz recommendations

ロメインレタスのグリルシーザーサラダ






salads

サラダ

- * **grilled romaine caesar wedge**    990
 1069
 ロメインレタスのグリルシーザーサラダ
 グリルしたシーザーサラダをサワークリームとオニオンのドレッシングでシュマッツ風にアレンジ。
- schinkenspeck salad**  880
 968
 生ハムサラダ -バルサミコドレッシング-
 生ハムと相性の良いセルパチコ・ウルミ・バルサミコビネガーのサラダ。

付け合わせは変更になる場合がございます

allergy information アレルギー表示  egg たまご  milk 乳  peanuts 落花生  wheat 小麦  shrimp えび  crab かに  buckwheat そば  walnut くるみ

小麦 wheat  えび shrimp  かに crab  そば buckwheat

additional 365 yen per person as

2024/05/04



こはだのロールモブス ジャーマンポテトサラダ「カルトッフエルザラート」



クラウトザラート ジャーマンポテト

* Schmaiz recommendations

cold appetizer

冷菜

- | | |
|--|------|
| homemade german pickles ♡ | 550 |
| 自家製ジャーマンピクルス | 805 |
| ディル風味の自家製ピクルス。 | |
| * krautsalat | 400 |
| クラウトザラート | 440 |
| キャベツをさっぱりマリネした本場ドイツの味。 | |
| bavarian style cheese dip "obatzda" ♡☐ | 550 |
| バイエルン風チーズディップ「オバツダ」 | 805 |
| 成田シェフ考案のレシビバイエルンの伝統的な味を日本で再現。 | |
| kohada rollmops ♡ | 600 |
| こはだのロールモブス | 660 |
| 前週けコハダで自家製ピクルスを巻きました。 | |
| * kartoffelsalat ♡☐ | 500 |
| ジャーマンポテトサラダ「カルトッフエルザラート」 | 550 |
| 本場ドイツのポテトサラダ。マヨネーズを使用せずピネガーで仕上げたさっぱり味。 | |
| assorted appetizer platter | 1200 |
| 前菜盛り合わせ | 1320 |
| 冷菜から3種類お選びください。 | |







hot appetizer

温菜

- | | |
|----------------------------------|-----|
| * german potatoes ♡☐ | 600 |
| ジャーマンポテト | 660 |
| ドイツ人が「ジャーマンポテト」と言えばこれ!という本場のレシビ。 | |
| * homemade sauerkraut | 400 |
| 自家製ザワークラウト | 440 |
| ドイツ人創業者マークのお母さんのレシビでつくるザワークラウト。 | |


german snack pizza

ジャーマンスナックピザ

1. classic - bacon and onion   550
605
クラシック
サワークリームソース・オニオン・ベーコン
2. roasted onion and cheese   590
649
焙色玉ねぎとチーズ
グリルオニオンソース・チーズ・フライドオニオン
3. margherita   690
759
マルゲリータ
サワークリームソース・バジル・チェリートマト・ステップンチーズ

french fries


フライドポテト

- french fries 650
715
フライドポテト
熱々のポテトをお楽しみください。
- * anchovy fries  850
935
アンチョビフライドポテト
アンチョビガーリックバターのフライドポテト。
- truffle fries 850
935
トリュフフライドポテト
トリュフの香り豊かなワンランク上のフライドポテト。



grilled

グリル

- | | |
|--|-----------------------------|
| <p>* currywurst  </p> <p>ベルリン名物!カリーヴルスト</p> <p>カレーケチャップの甘辛ソースをまぶしたソーセージをフライドポテトと一緒にどうぞ。</p> | <p>980
1078</p> |
| <p>nuremberg mini sausages & german potatoes  </p> <p>ニュルンベルガーソーセージとジャーマンポテト</p> <p>ドイツ南東部ニュルンベルグ地方の名物料理。</p> | <p>1490
1639</p> |
| <p>smoked sausage</p> <p>スモークソーセージ</p> <p>スモーク独特の香りが口いっぱいに広がります。</p> | <p>680
748</p> |
| <p>herb sausage </p> <p>ハーブソーセージ</p> <p>セレクトハーブを使用。香りがとても豊か。</p> | <p>680
748</p> |
| <p>smoked cheese sausage </p> <p>チーズソーセージ</p> <p>たっぷりのチーズを詰め込んだスモーク粗挽きソーセージ。</p> | <p>700
770</p> |
| <p>three sausage platter </p> <p>ソーセージ3種盛り</p> <p>三年間修行しドイツ国家資格「ゲゼレ」を取得した職人たちが作る粗びきソーセージ。</p> | <p>1990
2189</p> |








パプリカとフレッシュトマトのシュニッツェル



* Schnitzel recommendations

main

メイン


burgundy butter hamburg    1600
1760
ハンバーグ プルギニオンバター添え
パセリとニンニク。レモンを使ったバクーソース


* schnitzel with red bell pepper and fresh tomato   1980
2178
パプリカとフレッシュトマトのシュニッツェル
パプリカとトマトをフレッシュなソースに仕立てました。
仕上げに削りたてのパルミジャーノレッジャーノをトッピング。

beef tongue goulash   1580
1738
牛タンギーラッシュ
パプリカの香りが程よく効いたドイツ風ビーフシチュー。

bread




パン

brezel  800
660
ブレッツェル
ビール・ソーセージ・ブレッツェルで本場ドイツの食事体験が完結!

baguette  100
110
バケット (1ピース)
サクサクしたスライスバケット。1ピースからご注文いただけます。

pasta


パスタ

egg yolk confit and rigatoni carbonara    **1600**

卵黄コンフィとリガトーニのカルボナーラ

1760

濃厚なソースのカルボナーラに濃い黄身の卵黄コンフィをトッピング。
卵黄を割り混ぜながらお食べください。

* dark beer lasagna    **1400**

黒ビール仕立てのラザニア

1540



黒ビールでコクを出したポロネーゼソースを使用しています。

cheese spätzle    **1100**

たっぷりステッペンチーズのケーゼシュペッツレ

1210

南ドイツの郷土料理ケーゼシュペッツレにステッペンチーズを
たっぷりかけてグラタン風アレンジしました。

red wine sauce pasta   **1700**

牛ラグーのタリアテッレ

1870

牛肉を赤ワインでほろほろになるまで煮込んだソース。



- * beer malt panna cotta ☎ □ 400
ビール麦芽のパンナコッタ 440
焙煎したモルトとビールで作ったソースをトッピングしたシュマッツ特製のパンナコッタです。
- raspberry crème brûlée □ ○ 720
ラズベリークレームブリュレ 792
ラズベリーをたっぷりトッピングしたクレームブリュレ。オレンジリキュール風味の大人味です。
- * beer affogato □ 455
ビールアフォガード 500
黒ビールとバニラアイスの一口アフォガード。
- sorbet of the day ask 550
本日のシャーベット 605
季節のシャーベットをご用意しています。スタッフへお尋ねください。



seasonal menu

期間限定メニュー

- | | |
|--|-------------|
| schwarzbier marinated eggs   | 690 |
| うずら卵の黒ビールマリネ | 759 |
| うずらの卵を自家製黒ビール醤油で漬けました。 | |
| bruschetta with coarsely ground ham mettwurst style   | 600 |
| メットヴルスト風 粗挽き生ハムのブルスケッタ | 660 |
| ドイツで食される生挽肉"メット"をアレンジ。 | |
| mini bacon sausages | 500 |
| ミニベーコンソーセージの揚げピンチョヨ(2本) | 550 |
| 塩気の効いた生ベーコンソーセージを揚げました。ビールによく合います。 | |
| wagyu beef sausage | 1100 |
| 和牛ソーセージ | 1210 |
| 和牛の旨味が詰まったグリルソーセージ | |
| grilled mugifuji pork   | 1400 |
| 麦富士豚グリル | 1540 |
| 柔らかくきめ細かいプレミアムポークを完熟トマトソースで味わえます。 | |