



醸造方法を簡単に紹介しよう。まずはモルト(麦芽)を粉碎、お湯を入れて糖化させる。この工程によって出来た麦汁を絞り、冷やしてさらに酵母をくわえます。ここで約2週間かけ発酵させ、ろ過して完成。リカーマウンテンのブリュワリーには合計14個のタンクを配置して生産ラインを構築している。



天井もかなり広めにつくられており、開放感あふれる店。喫茶のみの利用もOK。



LIQUOR MOUNTAIN BREWERY KITASHIRAKAWA

酒類のディスカウンターとしてお馴染みのリカーマウンテンが、生ビールを店舗内で醸造するブルワリー・パブをオープン。流通部門と共同でのノウハウを生かした店舗展開を徹底研究。

取材・文/藤枝雅一 写真/中川アキラ



わたりがにのフリット900円、イタリア風ハムの盛り合わせ1200円、海の幸の盛り合わせバジル風味パターンイス2000円、オーブンに際しカリフォルニアからゲストシェフを招き、スベアリンをビールにあう料理をライオンクラブ。今後は林料理長のもと、地中海料理を中心にチャイニーズ、フレンチなどを増やしていく予定。



リカーマウンテン生ビールリスト

すべて北白川で手作り、酵母が活きた本格ビールは6種類。価格はグラス単位で決まっており、220mlのスリムグラスは400円、380mlのピングラスは550円、ピッチャーで1900円となっている。()内はアルコール度数。

SHIRAKAWA BAKUSYU

白川麦酒 (約5.2%)

イギリスの上面発酵ビールを基本に独自のレシピで改良。モルトの深いコクと豊潤な香りが魅力。1リットル瓶づめ2800円。(写真左)

WHEAT ALE

ウィートエール (約4.9%)

ドイツで親しまれている淡黄色のビール。原材料に小麦を追加、柔らかな酸味が加わっている。

PILSNER

ピルスナー (約5%)

チェコのピルンゼ発祥のビールを参考に醸造。雪のように白く細かな泡を持ち、ノド越しの爽やかさはピカー。

BLONDE LAGER

ブロンドラガー (約4%)

アメリカ西海岸のブルワリーパブで人気のライトタイプビール。外国産ビールが苦手な人にはオススメ。(写真右)

STOUT

スタウト (約4%)

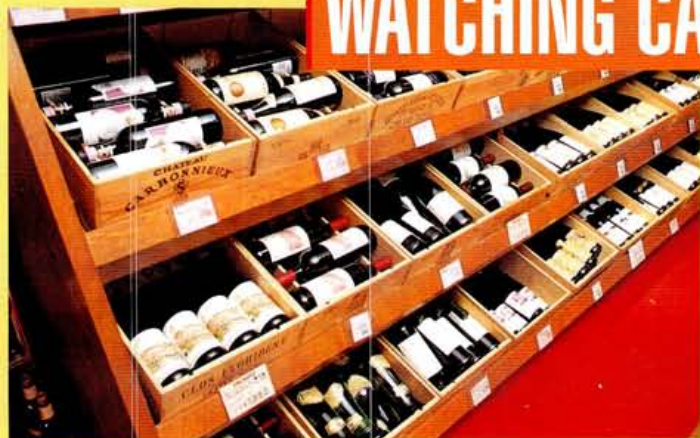
スタウト=強い、の意味。薫製した麦芽を使用しており、濃厚な味わいとスモーキーな香りが特徴。チューリップグラスのみの提供で450円。(写真右)

NAGAHAMA ALE

長浜エール (約5.5%)

長浜のブリュワリーパブで大人気の「長浜浪漫ビール」のレシピを忠実に再現。ホップの苦味と素朴な香りが人気の秘訣とか。

WATCHING CAREFULLY



「酒屋としてのメリットを最大限生かそう」と、パブ・スペースではワインが99種楽しめる。ショップ部分では1万円前後でホルダーの5大シャトーのワインが購入可能。1000~3000円でブルゴーニュのワインも直輸入販売。

リカーマウンテン北白川店

■京都市左京区一条寺向畑町53
●ショップ 11:30~23:00
●レストラン 平日 11:30~15:00、17:00~23:00
土日祝 11:30~23:00
TEL.075・781・8139/不定休

