



























Today's Beer List (1F)

- | | | |
|--|--|--|
|  <p>YYGオリジナル</p> <p>度数: 6.0%
IBU: 19.7</p> | <p>ニュートーキョーIPA(C2017)</p> <p>Azacca, Belma, El doradoの鉄板トリオ! アプリコットのようなジューシーなアロマ。オーセンティックなヘイジーらしく、苦みもしっかりとありますが、まろやかな口当たりと程よいボディ感でバランスよくまとまっています。ゲップまでおいしい、ホッピービールです!</p> | <p>スタイル: ヘイジーIPA</p> <p>9/30 Released</p> <p>¥1,000</p> <p>300ml</p>  |
|  <p>YYGオリジナル</p> <p>度数: 4.3%
IBU: 47</p> | <p>残暑(Y2013)</p> <p>意外とハマる人が多い、不思議なビール。YYGでもお馴染みのハラペーニョを使用したビールが帰ってきました! 食欲をそそる強烈なハラペーニョの香りに心臓の鼓動が早まりますが、一口飲むとその優しい辛さに安心します。大麦麦芽と小麦麦芽が織りなすスッキリとしたボディ感。今回はトロピカルな香りのホップを使うことでどこか異国情緒漂う仕上がりに。フルーティーでスパイシー、そんな素敵な組み合わせにカンパイ! インターナショナルビアカップ 2018金賞受賞</p> | <p>スタイル: チリビール</p> <p>9/24 Released</p> <p>¥900</p> <p>360ml</p>  |
|  <p>YYGオリジナル</p> <p>度数: 6.3%
IBU: 53</p> | <p>All we need is LAB (C2014)</p> <p>LABって何? Lactic Acid Bacteria、腸まで届け乳酸菌。ビールが酸っぱい? まあ飲んでみて。白葡萄の様なジューシーな香りは際立ち、その酸味に驚きます。豊潤な香りやボディ、強い酸味でまるで新鮮なグーズベリーをロー杯に頬張っているかのような錯覚に陥るでしょう。今回は「好きを仕事に」を掲げ、日本の食文化にインスピレーションを起こしているAVYさんとのコラボ企画(ありがとう!)。そんな食のフロガ、おもしろい! と思うビールを研究したら、こんなビールができました! 乳酸菌と酵母、ホップとモルト、それぞれが織りなす複雑な味わいが、あなたを異次元へと誘います。</p> | <p>スタイル: サワーIPA</p> <p>9/12 Released</p> <p>¥1,000</p> <p>300ml</p>  |
|  <p>YYGオリジナル</p> <p>度数: 4.0%
IBU: 16</p> | <p>ワイワイワイツェン(Y2015)</p> <p>クラシックなヴァイツェンを少し優しくアレンジ。バナナの香りやクローブの香りがグッドバランス。ヴァイツェンイースト特有のフルーティーな香りと、すっきりとしながらも柔らかい後味がとてもクセになります。アルコール度数も低めで、何杯でも飲めちゃいます。</p> | <p>スタイル: ヴァイツェン</p> <p>10/15 Released</p> <p>¥800</p> <p>360ml</p>  |
|  <p>YYGオリジナル</p> <p>度数: 5.1%
IBU: 8</p> | <p>代々木アンバーエール (C2018)</p> <p>Y.Y.G.の定番ビール。じんわりと感じるトロピカルな深い香り、後から来る力強い麦芽の香りと甘みを楽しめる琥珀色のビールです。熟成が進んだとき、温度が高いときは麦芽の余韻が増します。目を閉じて深く香りを楽しむと、あなたが今コンクリートジャングルにいることを忘れてしまうでしょう。☆International Beer Cup2018銅賞受賞☆</p> | <p>スタイル: アンバーエール</p> <p>10/6 Released</p> <p>¥800</p> <p>360ml</p>  |
|  <p>YYGオリジナル</p> <p>度数: 4.1%
IBU: 40</p> | <p>バイマックル×バイマックル(C2013)</p> <p>サファイアーカータイ料理などに使われるごぶみかんの葉で香り付けをしたセッションIPAです。醸造中はトムヤムクンの香りが工場内に広がっておりました。爽やかな柑橘の香りとホップの心地よい苦みが口いっぱい広がります。飲んだ瞬間、あなたはチャオブラヤー川をボートで疾走していることでしょう!</p> | <p>スタイル: セッションIPA</p> <p>9/1 Released</p> <p>¥900</p> <p>360ml</p>  |
|  <p>YYGオリジナル</p> <p>度数: 4.9%
IBU: 18</p> | <p>ファームハウスエール(Y2012)</p> <p>ファームハウスエールは、現代ほど水が安全でなかった時代、農家(ファームハウス)が自分たちで生産した穀物のあまりや遅い収穫のものを閑散期にビールにし、夏の暑い時期に農園で働く人へ配ったことに由来します(諸説あり)。故に農園ごとに俺のエールが存在したとかないとか、...。そこで、そんなビールをY.Y.G.的に解釈し、東京のど真ん中で俺のエールを醸してみました! セゾン酵母とアメリカ系酵母の2種類をブレンドし、どこか都会的な洗練された味わいに仕上げています。ゾン特有のクセを若干抑えめですが、フローラルでほんのりスパイシー。とても複雑な香りですが喉を通るととてもクリーンです。</p> | <p>スタイル: セゾン</p> <p>8/29 Released</p> <p>¥800</p> <p>360ml</p>  |
|  <p>YYGオリジナル</p> <p>度数: 5.5%
IBU: 21.8</p> | <p>新宿パールエール (C2016)</p> <p>Y.Y.G.の人気No.1ビール。柑橘系ホップの華やかな香りが第一印象。麦芽は英国産ハイグレードモルトのマリスオッターを使用したことで、心地の良い穀物の余韻が感じられます。イギリスとアメリカの良いとこどりのハイブリッドパールエールです。フルーツは入っていません。☆International Beer Cup2018銅賞受賞☆</p> | <p>スタイル: パールエール</p> <p>9/18 Released</p> <p>¥800</p> <p>360ml</p>  |
|  <p>YYGオリジナル</p> <p>度数: 6.5%
IBU: 67</p> | <p>渋谷IPA Idaho7 & El Dorado Ver.</p> <p>今回選んだホップはIdaho7 & El Dorado。みかんやパイナップル、マンゴーを連想する香りが複雑に混じり、とってもジューシーなアロマです。苦味は非常に強く、モルト由来の重厚なボディでしっかりと骨格を作ること、絶妙なバランスに仕上がっています。最高の苦みとリッチな香り、コクのある余韻を是非楽しんで!</p> | <p>スタイル: IPA</p> <p>9/12 Released</p> <p>¥900</p> <p>360ml</p>  |
|  <p>YYGオリジナル</p> <p>度数: 5.5%
IBU: 23</p> | <p>原宿スタウト(C2010)</p> <p>しっかりと、ゆっくりと。柔らかなボディ感とロースト大麦のコーヒーやチョコレートのような香ばしさが鼻腔を刺激します。色から想像するに重厚な印象ですが、適度な甘みと苦み、微かな酸味がバランスすることで、飲み飽きないビールに仕上がっています。麦の甘さと香ばしい香りの余韻が心地よく続き、トップノートからアフターまでを滑らかにまとめ上げます。それはまるで大人の麦茶。至福の余韻と時間をどうぞ。</p> | <p>スタイル: スタウト</p> <p>8/10 Released</p> <p>¥800</p> <p>360ml</p>  |
|  <p>YYGオリジナル</p> <p>度数: 3.0%
IBU: 0</p> | <p>トモコーラハードセルツァー (Y2011)</p> <p>【クラフトビールとクラフトコーラの夢のコラボが実現!】クラフトコーラ専門店『ともコーラ』のコーラシロップを発酵させ、Y.Y.G.的にちよびアレンジ。スパイシーでドライで酸っぱい、程アルコールドリンクの出来上がり。そのままでも、自分なりにアレンジしても美味しい、大人のコーラを是非楽しんで!</p> | <p>スタイル: ハードセルツァー</p> <p>8/14 Released</p> <p>¥1,000</p> <p>360ml</p>  |
|  <p>YYGオリジナル</p> <p>度数: 2.6%
IBU: 0</p> | <p>レモンサワー YYG ver. (Y2010)</p> <p>ビールのさっぱりキレのある喉越しも良いけど、レモンサワーのような爽やかさも捨てがたい。そんなご要望へのY.Y.G.的アンサーがこれ! レモンとライムをふんだんに使用したハードセルツァーの登場です! レモンとライムの爽やかな香り心地よい酸味をお楽しみください! ハードセルツァー: フルーツなどの風味付きのアルコール入り炭酸飲料。チューハイやサワーは焼酎などの蒸留酒がベースとなるのに対し、ハードセルツァーはサトウキビなどの糖分をもとに造られたアルコールを使う醸造酒。ビールと比べて比較的低カロリーで低いのも嬉しいポイント!</p> | <p>スタイル: ハードセルツァー</p> <p>8/1 Released</p> <p>¥800</p> <p>360ml</p>  |
|  <p>YYGオリジナル</p> <p>度数: 3.7%
IBU: 7.8</p> | <p>Kiss & Cry (C2012)</p> <p>ペリナーヴァイセという小麦を使用した乳酸発酵のビールをベースにブルーベリーを加えたビールです。色は鮮やかな真紅、瑞々しいブルーベリーの香りと甘酸っぱい味わいが特徴です。低アルコールながらもわずかに加えた乳糖が味にボディ感と奥深さを与えています。</p> | <p>スタイル: フルーツサワー</p> <p>9/1 Released</p> <p>¥1,000</p> <p>300ml</p>  |
|  <p>DD4D from 愛媛</p> <p>度数: 7.0%
IBU: 45</p> | <p>DD4D Brewing シティポップシトラスIPA</p> <p>東日本橋のゲストハウス CitanとCity POPに合うビールというテーマで作ったコラボレーションビールのリメイク。Citraなどシトラス系ホップの効いたWest Coast IPAベースに愛媛県産のレモンを大量に使って、さらにシトラス感をブースト。さっぱりとしたビールです。</p> | <p>スタイル: フルーツIPA</p> <p>¥1,000</p> <p>360ml</p>  |

Today's Beer List (1F)

<p>YYG Original</p>  <p>ABV: 6.0% IBU: 19.7</p>	<p>New Tokyo IPA (C2017)</p> <p>Fruity aroma like a fresh apricot. Using Azacca, Belma and El dorado hops gives a super juicy and citrusy aroma to compliment the tropical flavor. Bitterness is moderate like authentic New England-style. This is a well-balanced IPA with a Rich mouth feel and body.</p>	<p>Style: Hazy IPA</p> <p>9/30 Released</p> <p>¥1,000</p> <p>300ml</p> 
<p>YYG Original</p>  <p>ABV: 4.3% IBU: 47</p>	<p>Zansho "Lingering Summer Heat"(Y2013)</p> <p>A jalapeno infused session IPA. The strong spicy aromas may scare you, but once you sip, you will become addicted to this IPA with a mild spiciness. Juicy and tropical fruits aroma from Mosaic hops make this beer more unique taste. Spicy? Yes!, Fruity? Yes! Won a gold medal at the International Beer Cup 2018.</p>	<p>Style: Chili Beer</p> <p>9/24 Released</p> <p>¥900</p> <p>360ml</p> 
<p>YYG Original</p>  <p>ABV: 6.3% IBU: 53</p>	<p>All we need is LAB (C2014)</p> <p>What is LAB? Lactic Acid Bacteria, lactic acid bacteria delivered to the intestines. Is the beer sour? Well, try it. The juicy aroma like white grapes stands out, and the acidity is amazing. With its rich aroma, body and strong acidity, you will feel as if you are full of fresh gooseberries. This time, a collaboration project with FAVY, who is innovating in Japanese food culture, with "Love as a job" (Thank you!). Such a food professional is interesting! After researching the beer I think, I made this kind of beer! The complex taste of lactic acid bacteria and yeast, hops and malt, each invites you to another dimension.</p>	<p>Style: Sour IPA</p> <p>9/12 Released</p> <p>¥1,000</p> <p>300ml</p> 
<p>YYG Original</p>  <p>ABV: 4.0% IBU: 16</p>	<p>Wai-Wai Weizen(Y2015)</p> <p>Our version of the classic German weizen. Gentle balance between banana and clove aromas. Addictingly refreshing and fruity, low alcohol, and very sessionable.</p>	<p>Style: Wizen</p> <p>10/15 Released</p> <p>¥800</p> <p>360ml</p> 
<p>YYG Original</p>  <p>ABV: 5.1% IBU: 8</p>	<p>Yoyogi Amber Ale (C2018)</p> <p>Yoyogi Amber Ale has a hint of a deep tropical jungle flavour, a fair bitterness, and a nice malty flavour coming out through your nose. Close your eyes and breathe twice deeply with this beer, and you'll almost forget you are actually in a concrete jungle. ☆International Beer Cup2018 Bronze Medal Winner☆</p>	<p>Style: Amber Ale</p> <p>10/6 Released</p> <p>¥800</p> <p>360ml</p> 
<p>YYG Original</p>  <p>ABV: 4.1% IBU: 40</p>	<p>Baimakrut×Baimakrut(C2013)</p> <p>If you think "What the hell is Baimakrut? ", the answer to that is Kaffir lime from Thailand. We used the same amount of Kaffir lime leaves as the amount for 1000 dishes of green curry. The aroma is super refreshing. Once you sip it, your soul will be hovering above the Chao Phraya River.</p>	<p>Style: Session IPA</p> <p>9/1 Released</p> <p>¥900</p> <p>360ml</p> 
<p>YYG Original</p>  <p>ABV: 4.9% IBU: 18</p>	<p>Farm House Ale(Y2012)</p> <p>Farm House Ale", a.k.a "Saison", is an ancient European tradition where farmers brewed beer for consumption on the farm from their own grain and/or some leftovers. From this story, we respect this style but add some of our unique character to make it an urbanised style. Blend two traditional yeasts from France and US to give a subtle floral aroma and spicy flavour. Well balanced and clean, a drinkable summer beer. Enjoy!</p>	<p>Style: Saison</p> <p>8/29 Released</p> <p>¥800</p> <p>360ml</p> 
<p>YYG Original</p>  <p>ABV: 5.5% IBU: 21.8</p>	<p>Shinjuku Pale Ale (C2016)</p> <p>Our Shinjuku Pale Ale has a refreshing citrus flavour and a caramel flavour, followed by a cozy bitterness. And what echoes nicely in your mouth later on is beautiful maltiness. British high-class malts and American citrusy hops nicely harmonize in your glass. ☆International Beer Cup2018 Bronze Medal Winner☆</p>	<p>Style: Pale Ale</p> <p>9/18 Released</p> <p>¥800</p> <p>360ml</p> 
<p>YYG Original</p>  <p>ABV: 6.5% IBU: 67</p>	<p>Shibuya IPA Idaho7 & El Dorado Ver.</p> <p>You can enjoy juicy and rich aroma from Idaho7 and El Dorado hops like tropical fruits, tangerine or pineapple. Robust bitterness and rich body. Well balanced beer. Take it easy and enjoy your glass!</p>	<p>Style: IPA</p> <p>9/12 Released</p> <p>¥900</p> <p>360ml</p> 
<p>YYG Original</p>  <p>ABV: 5.5% IBU: 23</p>	<p>Harajuku Stout(C2010)</p> <p>With a gentle body and the roasted barley's coffee and chocolate aromas this beer stimulates the nostrils. The color alone gives an impression of heaviness but there is just the right balance of sweetness to bitterness with a slight acidity, producing a beer that you won't get tired of drinking. The sweetness of the malt and its aromatic aftertaste carry forth smoothly from the top note to the last aftertaste like barley tea for the adult tastes. We hope you enjoy this beer's</p>	<p>Style: Stout</p> <p>8/10 Released</p> <p>¥800</p> <p>360ml</p> 
<p>YYG Original</p>  <p>ABV: 3.0% IBU: 0</p>	<p>TOMO COLA Hard Seltzer (Y2011)</p> <p>[The dream collaboration between craft beer and craft cola is realized!] Ferment the cola syrup from the craft cola specialty store "Tomo Cola" and arrange it a little in Y.Y.G. A spicy, dry and sour, low alcohol drink. Enjoy the adult cola that is delicious as it is or as you arrange it!</p>	<p>Style: Hard seltzer</p> <p>8/14 Released</p> <p>¥1,000</p> <p>360ml</p> 
<p>YYG Original</p>  <p>ABV: 2.6% IBU: 0</p>	<p>Easy Fizz (Y2010)</p> <p>Super refreshing and drinkable! This Hard seltzer is flavored with lemon & lime which creates a clean and fresh aroma. Relax and enjoy this wonderful Summer innovation!</p>	<p>Style: Hard seltzer</p> <p>8/1 Released</p> <p>¥800</p> <p>360ml</p> 
<p>YYG Original</p> <p>ABV: 3.7% IBU: 7.8</p>	<p>Kiss & Cry (C2012)</p> <p>This is a beer that has blueberries added to the base of lactic acid fermentation beer that uses wheat called Berliner Weisse. The color is characterized by bright crimson, fresh blueberry aroma and sweet and sour taste. Lactose added a little while being low alcohol gives the body a sense of depth and depth.</p>	<p>Style: Fruit Sour Ale</p> <p>9/1 Released</p> <p>¥1,000</p> <p>300ml</p> 
<p>Ehime, JP</p> <p>ABV: 7.0% IBU: 45</p>	<p>DD4D Brewing CITY POP Citrus IPA</p> <p>A remake of a collaboration beer made with the theme of beer that matches the guest house Citan in Higashinonbashi and City POP. The West Coast IPA base with citrus hops such as Citra uses a large amount of lemon from Ehime prefecture to further boost the citrus feeling. A refreshing beer.</p>	<p>Style: Fruit IPA</p> <p>¥1,000</p> <p>360ml</p> 

Today's Beer List (7F)
















<p>YYGオリジナル</p> <p>度数: 4.3% IBU: 47</p> 	<p>残暑(Y2013)</p> <p>意外とハマる人が多い、不思議なビール。YYGでもお馴染みのハラペーニョを使用したビールが帰ってきました！食欲をそそる強烈なハラペーニョの香りに心臓の鼓動が早まりますが、一口飲むとその優しい辛さに安心します。大麦麦芽と小麦麦芽が織りなすスッキリとしたボディ感。今回はトロピカルな香りのホップを使うことでどこか異国情緒漂う仕上がりに。フルーティーでスパイシー、そんな素敵な組み合わせにカンパイ！インターナショナルビアカップ2018金賞受賞</p> <p>お勧めペアリング: パタスブラバス(スペイン風フライドポテト)</p>	<p>スタイル: テリビール</p> <p>9/24 Released</p> <p>¥900</p>  <p>360ml</p>
<p>YYGオリジナル</p> <p>度数: 5.5% IBU: 18</p> 	<p>新宿ペールエール (C2016)</p> <p>Y.Y.G.の人気No.1ビール。柑橘系ホップの華やかな香りが第一印象。麦芽は英国産ハイグレードモルトのマリスオッターを使用したことで、心地の良い穀物の余韻が感じられます。イギリスとアメリカの良いとこどりのハイブリッドペールエールです。フルーツは入っておりません。☆ International Beer Cup2018銅賞受賞☆</p> <p>お勧めペアリング: ローズマリー風味の串焼き牛トロース</p>	<p>スタイル: ペールエール</p> <p>9/18 Released</p> <p>¥800</p>  <p>360ml</p>
<p>YYGオリジナル</p> <p>度数: 3.7% IBU: 7.8</p> 	<p>Kiss & Cry (C2012)</p> <p>ベルリナーヴァイセという小麦を使用した乳酸発酵のビールをベースにブルーベリーを加えたビールです。色は鮮やかな真紅、瑞々しいブルーベリーの香りと甘酸っぱい味わいが特徴です。低アルコールながらもわずかに加えた乳糖が味わいにボディ感と奥深さを与えています。</p> <p>お勧めペアリング: グリルシュリンプとアボカドのシーザーサラダ、ガーリックシュリンプ、骨付上州もち豚のグリル</p>	<p>スタイル: フルーツサワー</p> <p>9/1 Released</p> <p>¥1,000</p>  <p>300ml</p>
<p>YYGオリジナル</p> <p>度数: 6.5% IBU: 67</p> 	<p>渋谷IPA Idaho7 & El Dorado Ver.</p> <p>今回選んだホップは Idaho7 & El Dorado。みかんやパイナップル、マンゴーを連想する香りが複雑に混じり、とってもしューシーなアロマです。苦味は非常に強く、モルト由来の重厚なボディでしっかりとした骨格を作ることで、絶妙なバランスに仕上がっています。最高の苦みとリッチな香り、コクのある余韻を是非楽しんで！</p> <p>お勧めペアリング: 大山地鶏のフライドチキン</p>	<p>スタイル: IPA</p> <p>9/12 Released</p> <p>¥900</p>  <p>360ml</p>
<p>YYGオリジナル</p> <p>度数: 5.1% IBU: 8</p> 	<p>代々木アンバーエール (C2018)</p> <p>Y.Y.G.の定番ビール。じんわりと感じるトロピカルな深い香り、後から来る力強い麦芽の香りと甘みを楽しめる琥珀色のビールです。熟成が進んだとき、温度が高いときは麦芽の余韻が増します。目を閉じて深く香りを楽しむと、あなたが今コンクリートジャングルにいることを忘れてしまうでしょう。☆ International Beer Cup2018銅賞受賞☆</p> <p>お勧めペアリング: 骨付上州もち豚のグリル</p>	<p>スタイル: アンバーエール</p> <p>10/6 Released</p> <p>¥800</p>  <p>360ml</p>
<p>YYGオリジナル</p> <p>度数: 5.5% IBU: 23</p> 	<p>原宿スタウト(C2010)</p> <p>しっかりと、ゆっくりと。柔らかなボディ感とロースト大麦のコーヒーやチョコレートのような香ばしさが鼻腔を刺激します。色から想像するに重厚な印象ですが、適度な甘みと苦み、微かな酸味がバランスすることで、飲み飽きないビールに仕上がっています。麦の甘さと香ばしい香りの余韻が心地よく続き、トップノートからアフターまでを滑らかにまとめ上げます。それはまるで大人の麦茶。至福の余韻と時間をどうぞ。</p> <p>お勧めペアリング: アイスcreamポール</p>	<p>スタイル: スタウト</p> <p>8/10 Released</p> <p>¥800</p>  <p>360ml</p>
<p>YYGオリジナル</p> <p>度数: 6.0% IBU: 19.7</p> 	<p>ニュートーキョーIPA(C2017)</p> <p>Azacca, Belma, El doradoの鉄板トリオ！アプリコットのようなジューシーなアロマ。オーセンティックなヘイジーらしく、苦みもしっかりとありますが、まろやかな口当たりと程よいボディ感でバランスよくまとまっています。ゲップまでおいしい、ホッピービールです！</p> <p>お勧めペアリング: バッファローチキンウイングス</p>	<p>スタイル: ヘイジーIPA</p> <p>9/30 Released</p> <p>¥1,000</p>  <p>300ml</p>
<p>日本</p> <p>度数: 5.0% IBU: 16</p>	<p>アサヒスーパードライ</p> <p>説明不要！！日本で最もポピュラーなピルスナービールです。</p> <p>お勧めペアリング: 柔らか真鯛のオープン焼き</p>	<p>スタイル: ピルスナー</p> <p>¥750</p>  <p>360ml</p>

開栓予定: 11/19ホリデーエール

※税別

※IBU: International Bitterness Unit (苦味を表す単位) 参考: アサヒビール IBU:16
オリジナルグラス ¥2,600、オリジナルオープナー ¥700、グラウラー ¥4,500、トートバッグ ¥800



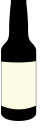



Today's Beer List (7F)

<p>YYG Original</p> <p>ABV: 4.3% IBU: 47</p> 	<p>Zansho "Lingering Summer Heat"(Y2013)</p> <p>A jalapeno infused session IPA. The strong spicy aromas may scare you, but once you sip, you will become addicted to this IPA with a mild spiciness. Juicy and tropical fruits aroma from Mosaic hops make this beer more unique taste. Spicy? Yes!, Fruity? Yes! Won a gold medal at the International Beer Cup 2018.</p> <p>Pairing: Patatas Bravas</p>	<p>Style: Chili Beer 9/24 Released ¥900</p>  <p>360ml</p>
<p>YYG Original</p> <p>ABV: 5.5% IBU: 21.8</p> 	<p>Shinjuku Pale Ale (C2016)</p> <p>Our Shinjuku Pale Ale has a refreshing citrus flavour and a caramel flavour, followed by a cozy bitterness. And what echoes nicely in your mouth later on is beautiful maltiness. British high-class malts and American citrusy hops nicely harmonize in your glass. ☆International Beer Cup2018 Bronze Medal Winner☆</p> <p>Pairing: Beef Rib Skewers</p>	<p>Style: Pale Ale 9/18 Released ¥800</p>  <p>360ml</p>
<p>YYG Original</p> <p>ABV: 3.7% IBU: 7.8</p> 	<p>Kiss & Cry (C2012)</p> <p>This is a beer that has blueberries added to the base of lactic acid fermentation beer that uses wheat called Berliner Weisse. The color is characterized by bright crimson, fresh blueberry aroma and sweet and sour taste. Lactose added a little while being low alcohol gives the body a sense of depth and depth.</p> <p>Pairing: Ceasar Cardini's Salad with Shrimp, Garlic Shrimp, Grilled "MOCHIBUTA" pork</p>	<p>Style: Fruit Sour Ale 9/1 Released ¥1,000</p>  <p>300ml</p>
<p>YYG Original</p> <p>ABV: 6.5% IBU: 67</p> 	<p>Shibuya IPA Idaho7 & El Dorado Ver.</p> <p>You can enjoy juicy and rich aroma from Idaho7 and El Dorado hops like tropical fruits, tangerine or pineapple. Robust bitterness and rich body. Well balanced beer. Take it easy and enjoy your glass!</p> <p>Pairing: Fried "DAISEN" Chicken</p>	<p>Style: IPA 9/12 Released ¥900</p>  <p>360ml</p>
<p>YYG Original</p> <p>ABV: 5.1% IBU: 8</p> 	<p>Yoyogi Amber Ale (C2018)</p> <p>Yoyogi Amber Ale has a hint of a deep tropical jungle flavour, a fair bitterness, and a nice malty flavour coming out through your nose. Close your eyes and breathe twice deeply with this beer, and you'll almost forget you are actually in a concrete jungle. ☆International Beer Cup2018 Bronze Medal Winner☆</p> <p>Pairing: Grilled "MOCHIBUTA" pork</p>	<p>Style: Amber Ale 10/6 Released ¥800</p>  <p>360ml</p>
<p>YYG Original</p> <p>ABV: 5.5% IBU: 23</p> 	<p>Harajuku Stout(C2010)</p> <p>With a gentle body and the roasted barley's coffee and chocolate aromas this beer stimulates the nostrils. The color alone gives an impression of heaviness but there is just the right balance of sweetness to bitterness with a slight acidity, producing a beer that you won't get tired of drinking. The sweetness of the malt and its aromatic aftertaste carry forth smoothly from the top note to the last aftertaste like barley tea for the adult tastes. We hope you enjoy this beer's aromatic aftertaste.</p> <p>Pairing: Ice cream ball</p>	<p>Style: Stout 8/10 Released ¥800</p>  <p>360ml</p>
<p>YYG Original</p> <p>ABV: 6.0% IBU: 19.7</p> 	<p>New Tokyo IPA (C2017)</p> <p>Fruity aroma like a fresh apricot. Using Azacca, Belma and El dorado hops gives a super juicy and citrusy aroma to compliment the tropical flavor. Bitterness is moderate like authentic New England-style. This is a well-balanced IPA with a Rich mouth feel and body.</p> <p>Pairing: Buffalo chicken wings</p>	<p>Style: Hazy IPA 9/30 Released ¥1,000</p>  <p>300ml</p>
<p>Japan</p> <p>ABV: 5.0% IBU: 16</p>	<p>Asahi Super Dry</p> <p>No need to explain. The most popular pilsner in Japan.</p> <p>Pairing: Grilled Octopus</p>	<p>Style: Pilsner ¥750</p>  <p>360ml</p>

To Be Released:




Y.Y.G. オリジナルボトルお持ち帰りできます！ Y.Y.G. Original Bottle Beer Take away!



YYGオリジナル	新宿ペールエール Y.Y.G.の定番ビール。柑橘系ホップの華やかな香りが第一印象。麦芽は英国産ハイグレードモルトのマリスオッターを使用したことで、心地の良い穀物の余韻が感じられます。イギリスとアメリカの良いとこどりのハイブリッドペールエールです。フルーツは入っておりません。☆ International Beer Cup2018銅賞受賞☆	スタイル: ペールエール	¥700	 330ml
度数: 5.0% IBU: 21.8				
YYGオリジナル	代々木アンバーエール Y.Y.G.の定番ビール。じんわりと感じるトロピカルな深い香り、後から来る力強い麦芽の香りと甘みを楽しめる琥珀色のビールです。熟成が進んだとき、温度が高いときは麦芽の余韻が増します。目を閉じて深く香りを楽しむと、あなたが今コンクリートジャングルにいることを忘れてしまうでしょう。☆ International Beer Cup2018銅賞受賞☆	スタイル: アンバーエール	¥700	 330ml
度数: 5.1% IBU: 8				
YYGオリジナル	渋谷IPA Idaho7 & El Dorado Ver. 今回選んだホップは Idaho7 & El Dorado。みかんやパイナップル、マンゴーを連想する香りが複雑に混じり、とってもジューシーなアロマです。苦味は非常に強く、モルト由来の重厚なボディでしっかりとした骨格を作ること、絶妙なバランスに仕上がっています。最高の苦みとリッチな香り、コクのある余韻を是非楽しんで！	スタイル: IPA	¥700	 360ml
度数: 6.5% IBU: 67				
YYGオリジナル	原宿スタウト しっかりと、ゆっくりと。柔らかなボディ感とロースト大麦のコーヒーやチョコレートのような香ばしさが鼻腔を刺激します。色から想像するに重厚な印象ですが、適度な甘みと苦み、微かな酸味がバランスすることで、飲み飽きないビールに仕上がっています。麦の甘さと香ばしい香りの余韻が心地よく続き、トップノートからアフターまでを滑らかにまとめ上げます。それはまるで大人の麦茶。至福の余韻と時間をどうぞ。	スタイル: スタウト	¥700	 330ml
度数: 5.5% IBU: 23				
YYGオリジナル	ファームハウスエール ファームハウスエールは、現代ほど水が安全でなかった時代、農家（ファームハウス）が自分たちで生産した穀物のあまりや遅い収穫のものを閑散期にビールにし、夏の暑い時期に農園で働く人へ配ったことに由来します（諸説あり）。故に農園ごとに「俺のエール」が存在したとかしないとか、、、。そこで、そんなビールを YYG 的に解釈し、東京のど真ん中で俺のエールを醸してみました！セゾン酵母とアメリカ系酵母の2種類をブレンドし、どこか都会的な洗練された味わいに仕上げています。セゾン特有のクセを若干抑えめですが、フローラルでほんのりスパイシー。とても複雑な香りですが喉を通るととてもクリーンです。	スタイル: セゾン	¥750	 330ml
度数: 4.9% IBU: 18				
YYGオリジナル	トモコーラハードセルツァー 【クラフトビールとクラフトコーラの夢のコラボが実現！】 クラフトコーラ専門店『ともコーラ』のコーラシロップを発酵させ、Y.Y.G.的にちょっぴりアレンジ。スパイシーでドライで酸っぱい、低アルコールドリンクの出来上がり。 そのままでも、自分なりにアレンジしても美味しい、大人なコーラを是非楽しんで！	スタイル: ハードセルツァー	¥800	 330ml
度数: 3.0% IBU: -				

Y.Y.G. オリジナルボトルお持ち帰りできます！ Y.Y.G. Original Bottle Beer Take away!



YYG Original	Shinjuku Pale Ale Our Shinjuku Pale Ale has a refreshing citrus flavour and a caramel flavour, followed by a cozy bitterness. And what echoes nicely in your mouth later on is beautiful maltiness. British high-class malts and American citrusy hops nicely harmonize in your glass. ☆International Beer Cup2018 Bronze Medal Winner☆ ABV: 5.0% IBU: 21.8	Style: Pale Ale	¥700 330ml 
YYG Original	Yoyogi Amber Ale Yoyogi Amber Ale has a hint of a deep tropical jungle flavour, a fair bitterness, and a nice malty flavour coming out through your nose. Close your eyes and breathe twice deeply with this beer, and you'll almost forget you are actually in a concrete jungle. ☆International Beer Cup2018 Bronze Medal Winner☆ ABV: 5.1% IBU: 8	Style: Amber Ale	¥700 330ml 
YYG Original	Shibuya IPA Idaho7 & El Dorado Ver. You can enjoy juicy and rich aroma from Idaho7 and El Dorado hops like tropical fruits, tangerine or pineapple. Robust bitterness and rich body. Well balanced beer. Take it easy and enjoy your glass! ABV: 6.5% IBU: 67	Style: IPA	¥700 360ml 
YYG Original	Harajuku Stout With a gentle body and the roasted barley's coffee and chocolate aromas this beer stimulates the nostrils. The color alone gives an impression of heaviness but there is just the right balance of sweetness to bitterness with a slight acidity, producing a beer that you won't get tired of drinking. The sweetness of the malt and its aromatic aftertaste carry forth smoothly from the top note to the last aftertaste like barley tea for the adult tastes. We hope you enjoy this beer's aromatic aftertaste. ABV: 5.5% IBU: 23	Style: Stout	¥700 330ml 
YYG Original	Farm House Ale(Y2006) Farm House Ale", a.k.a "Saison", is an ancient European tradition where farmers brewed beer for consumption on the farm from their own grain and/or some leftovers. From this story, we respect this style but add some of our unique character to make it an urbanised style. Blend two traditional yeasts from France and US to give a subtle floral aroma and spicy flavour. Well balanced and clean, a drinkable summer beer. Enjoy! ABV: 4.9% IBU: 18	Style: Saison	¥750 330ml 
YYG Original	TOMO COLA Hard Seltzer [The dream collaboration between craft beer and craft cola is realized!] Ferment the cola syrup from the craft cola specialty store "Tomo Cola" and arrange it a little in Y.Y.G. A spicy, dry and sour, low alcohol drink. ABV: 3.0% IBU: - Enjoy the adult cola that is delicious as it is or as you arrange it!	Style: Hard seltzer	¥800 330ml 