

JOY OF LIVING WITH BEER

数量限定醸造

ビヤホール

SPECIAL

樽生

日本最古のビヤホールを持つ
「銀座ライオン」監修。

爽快で飲み飽きることのない
飲み口とほのかな香ばしさと
ほどよい苦みの絶妙なバランスを
お楽しみください。

歴史が物語る本格感。

銀座ライオン
ビヤホールスペシャル〈樽生〉

大ジョッキ 980 (税込1,078)

中ジョッキ 780 (税込858)

小グラス(金口) 620 (税込682)



12.5火より | 全国のスーパーマーケットやコンビニエンスストアなどで
缶ビールも限定販売開始!

自宅でも
楽しめます



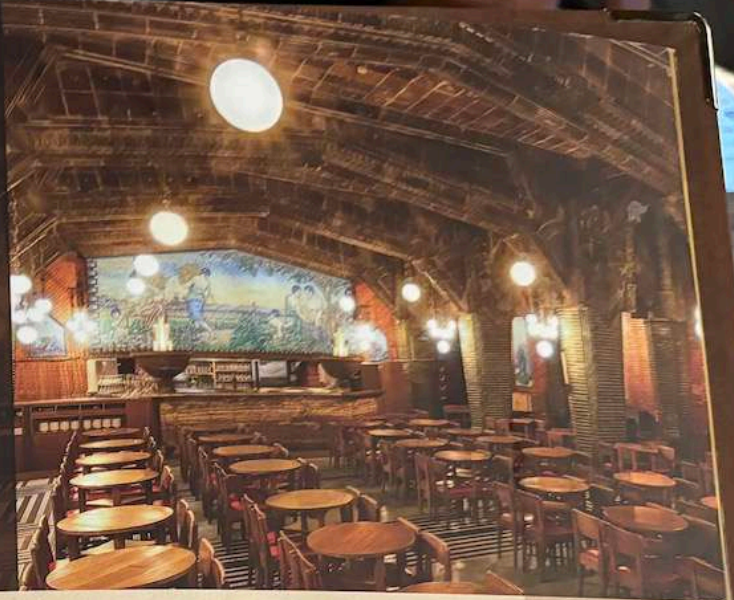
飲酒は20歳になってから、お酒は楽しく適量で、飲酒運転は法律で禁止されています。
妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に影響を与えるおそれがあります。

お酒 このカテゴリーの商品は
アルコールが含まれています。



現存する日本最古のビヤホール
ビヤホールライオン
銀座七丁目店のあゆみ

GINZA
LION
HISTORY



生ビールの殿堂としての風格。歴史と伝統

この建物は、昭和9年、当時の大日本麦酒株式会社、本社社屋として新築され1階でビヤホールを開店しました。建築設計者は旧新橋演舞場などを設計された菅原栄蔵氏で、1階の内装は直営ビヤホールということで特に力を入れて独特の工夫をこらし、完成時には建築の専門性を含めて多くの人々から絶大な賞賛を得ました。壁面と柱に使用した2色のタイルは、当時類例を見ないものであり、カウンター周りは、ドイツやイタリアから輸入した大理石が使われています。また、正面と左右壁面には、初めて全て日本人の手でつくられたガラスモザイクによる大小12面の壁画を取り付けました。正面の大壁画は、タテ2.75mヨコ5.75m約250色のガラスモザイクが使われています。ひとつひとつの小さなガラスモザイクの作製は、色調を整えるのに苦心をし、数百回の工程を経て約3年の日時を費やしたといわれています。この壁面に描かれているものは、ビール麦の収穫をする婦人たち、幸せの象徴であるアカンサスの花、そして遠くに見える煙突は当時の恵比寿ビール工場であると語られており、古代と現代を織り交ぜた、不思議かつ大変縁起の良い作品となっています。幸いにも第2次世界大戦の戦火を免れたことで、当時のままの姿を今に残すことになりましたが、戦後は接収され米軍専用ビヤホールとして約6年間使用されました。その後、昭和27年1月に接収解除となり、再び庶民に愛されるビヤホールとして営業を再開しました。

This building was designed by Mr. Eizou Sugawara who was one of the best architects in Japan. It was built in 1934 and took three years to finish its construction. Colored tiles used for the walls and pillars were innovative in those days, and marble imported from Germany and Italy was used for the counter. The glass mosaic tiles were used after much trial and error for wall paintings on both sides and the large painting in the front. This beer hall, which has preserved the interior decoration of those days, has come to be loved as a symbol of "beer culture".



昭和20年 接収中の銀座七丁目店



今も昔もモザイク壁画は変わりませぬ



昭和30年 当店の正真正入口

ビヤホールの歴史

明治32年8月4日、東京・銀座の新橋際にて、わが国初のビヤホールが誕生しました。その名は恵比寿ビヤホール。現在のサッポロビール株式会社の前身、日本麦酒株式会社の直接販売部門として開店しました。当時としてはモダンな店で、開店当初から東京中の話題を集め、遠方からわざわざ馬車でやってくる人もあったと伝えられています。大壁画の右方には、ビヤホール発祥の日である8月4日の誕生花「トリマ」が描かれるなど、今もなお、その精神が受け継がれています。

ビヤホールライオン 銀座七丁目店の歴史

1918(大正7年)

7月5日、行舟町(現在の銀座七丁目)に「銀座七丁目」のビヤホールを開業。大日本麦酒(現)日本麦酒株式会社が設立されたの経緯、2階建て。

1923(昭和12年)

関東大震災で焼失。2もなく再建。(木造2階建て)

1933(昭和8年)

1月18日 - 改築による休業
2月 大日本麦酒(株)本社ビル
竣工。

1934(昭和9年)

4月ビル完成。1階にビヤホール
開業。(現在の銀座七丁目店)

1945(昭和20年)

9月1日、接収。連戦連勝専用
ビヤホールとして営業。
(一組26年12月31日)

1952(昭和27年)

1月1日、一般に開放。現在に至る。

2002(平成14年)

歴史的建造物を後世に残す
ため、耐震工事を終了。

2014(平成26年)

4月8日で創業八十周年を
記念。

2022(令和4年)

2月17日、銀座ライオンビル
が国の重要文化財(建造物)として登録される。

大人の★生、
サッポロ生ビール
黒ラベル

生のうまみにこだわり続ける黒ラベルだからこそ、常に、目指すのは、「完璧」なうまさ。それは、麦のうまみと爽やかな後味の完璧なバランス。何杯飲んでも飲み飽きない、ビール好きの大人たちに愛されるビールへ。



この味わい、
プロフェッショナル

優しい自然な泡と爽やかな喉越し
液体を回転させることで余分な炭酸を吹き、雑味を用じ込める。苦みを軽減した飲みやすさを実現した自然な喉越しと、ふんわり、重たい質の口当たりが自然な喉越しと爽やかな泡が特徴です。

一度注ぎの様子を
動画でチェック!

You can check
the "ICHIDO-TSUGI"
method in this video.



一度注ぎ黒ラベルはこちらから選べます



小グラス【金口】 Small Size 570 (税込627)
中ジョッキ Medium Size 730 (税込803)
大ジョッキ Large Size 930 (税込1,023)
特大ジョッキ Ex-Large Size 1,110 (税込1,221)
キングサイズジョッキ King Size 1,780 (税込1,958)

the
PERFECT
黒ラベル



繊細で深層感のある厚みのある泡と、クリートな口当たりをお楽しみください。

小グラス【金口】 Small Size 570 (税込627)
パーフェクト黒ラベルは小グラス【金口】サイズのみ提供しております。

Color Your Time!
YEBISU



ひとりひとりの、
彩りあるビール時間を創り続けていく。

旨味あふれる、ふくよかなコク。
エビスビール (麦芽100%)
YEBISU BEER

1890年の醸生以来、変わらぬ美味しさを継ぎ続けてきたエビス。麦芽100%、エビス酵母、みだんに使用された/イエルン産アロマホップ、そして長期熟成。風味溢れる、ふくよかなコクが特徴です。

麦芽の香り
苦味
のどし
ホップの香り

特製 小グラス Small Size 620 (税込682)
特製 中ジョッキ Medium Size 880 (税込968)
特製 大ジョッキ Large Size 1,090 (税込1,199)

2つのエビスの絶妙なハーモニー。
エビス&エビス (ハーフ&ハーフ)
YEBISU & YEBISU PREMIUM BLACK

エビスの良質な苦味とエビスプレミアムブラックの香ばしい薫りが絶妙なハーモニーを奏で、独特のうまさが高立ちます。

麦芽の香り
苦味
のどし
ホップの香り

特製 小グラス Small Size 620 (税込682)
特製 中ジョッキ Medium Size 880 (税込968)
特製 大ジョッキ Large Size 1,090 (税込1,199)

ゆっくり愉しむ、確かなコク。
エビス プレミアムブラック
YEBISU PREMIUM BLACK

炭焼きされた特別な麦芽「プレミアムロースト麦芽」を一部使用。3度にわたって麦芽のうまさを引き出す伝統的な3回煮沸法と長期熟成による、香ばしく芳醇なコクをお楽しみください。

麦芽の香り
苦味
のどし
ホップの香り

特製 小グラス Small Size 620 (税込682)
特製 中ジョッキ Medium Size 880 (税込968)
特製 大ジョッキ Large Size 1,090 (税込1,199)

※プレミアムロースト麦芽一部使用
【プレミアムロースト麦芽: 炭焼きされた、この商品のための特別な製麦芽】

美しい琥珀色、香ばしい薫りとコク。
琥珀エビス プレミアムアンバー
KOHAKU YEBISU PREMIUM AMBER

宝石のように輝くクリスタル麦芽を一部使用。目にも美しい琥珀色の輝き、香ばしい薫りと深いコク。エビスならではのアンバースタイルです。

麦芽の香り
苦味
のどし
ホップの香り

特製 小グラス Small Size 680 (税込748)
特製 中ジョッキ Medium Size 920 (税込1,012)
特製 大ジョッキ Large Size 1,160 (税込1,276)

PREMIUM BEER プレミアムビール

エーデルピルス
EDEL PILS

チェコ・ザーツ産ファインアロマホップだけを使用した、鮮烈な苦味と華やかな香り

オリジナルグラス Original Glass 750 (税込825)
オリジナルジョッキ Original Mug 960 (税込1,056)

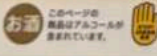
麦芽の香り
苦味
のどし
ホップの香り

白穂乃香 (しろほのか)
SHIRO HONOKA

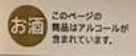
無濾過製法の活きた酵母の醸し出す華やかな香り、小麦麦芽のスムーズな泡と繊細な味わい

オリジナルグラス Original Glass 850 (税込935)

麦芽の香り
苦味
のどし
ホップの香り



飲酒は20歳になってから、お酒は楽しく適量で、飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児に悪影響を及ぼすおそれがあります。



このページの商品はアルコールが含まれています。

WINE ワイン

オリジナル ハウスワイン

(赤・メディアムボディ)
エル・ルー・ジュ・カベルネ・ソーヴィニオン
L Rouge Cabernet Sauvignon

ボトル 2,780 (税込3,058)

グラス 630 (税込693)

(白・キツキツとした手口)
エル・ブラン・ソーヴィニオン・ブラン
L Blanc Sauvignon Blanc

ボトル 2,780 (税込3,058)

グラス 630 (税込693)

(赤・フルボディ)
ピーター・レーマン・ザ・バロックスン シラーズ
Peter Lehmann Barossa Shiraz

鮮やかなチェリーとダークブルーのブドウの Aroma、華やかな香りに二重、イチゴとモカのノートが感じられる。果実の香りが詰まった濃厚感のあるワイン。
ボトル 6,300 (税込6,930)

(白・辛口)
マトゥア・リージョナル ソーヴィニオン・ブラン マルボロ
MATUA Regional Sauvignon Blanc Marlborough

フレッシュなハーブのニュアンスとクリアでピルパルフルフの味わい、酸とタンニンが楽しめます。
ボトル 5,800 (税込6,380)

WHISKY ウイスキー

スコッチ Scotch Whisky

デュワーズ 大ジョッキ ハイボール
Dewar's Highball Large

1,100 (税込1,210)

デュワーズ ホワイトラベル
Dewar's White Label

シングル 680 (税込748)

ダブル 1,100 (税込1,210)

COCKTAIL カクテル

ジントニック
Gin & Tonic Water

ウネツカトニック
Vodka & Tonic Water

ジンライム
Gin & Lime

スクリュードライバー
Vodka & Orange Juice

ジンソーダ
Gin & Soda

モスコミュール
Vodka & Ginger Ale

カシスオレンジ
Cassis & Orange Juice

シャンディガフ
Beer & Ginger Ale

カシスウーロン
Cassis & Oolong Tea

カシスピヤ
Beer & Cassis

カシスソーダ
Cassis & Soda

Wブラック
YEBISU Premium Black & Cola

各 800 (税込880)

NON-ALCOHOL ノンアルコール
ビールテイスト飲料

サッポロ プレミアム

アルコールフリー(瓶) (334ml瓶) 630 (税込693)

SAPPORO PREMIUM ALCOHOL FREE

アルコール0.00%

香ばさとコクが感じられる、しゃかりとした飲みこたえのビールテイスト飲料。



SAKE 日本酒

清酒「白鶴」

(常温)
Sake (Hot or Roomtemperature)

(1.5合) 780 (税込858)

「白鶴」淡麗純米

(冷酒)
Sake (Cold)

(180ml瓶) 700 (税込770)

SOUR サワー / SHOCHU 焼酎



濃いめのレモンサワー
Strong Lemon Sour

680 (税込748)

シテリア屋の手揉みレモン果汁を使用。レモン味濃いめで、口当たりの良い酸味が特長です。



男梅サワー
Otoko Ume Sour

680 (税込748)

梅干しまるごとの旨さを閉じ込めた「液中粉砕濃漬酒」を使用。こだわり抜いたよっぱい旨さの梅干し感をお楽しみください。



〈麦焼酎〉和ら麦
WARAMUGI Made from Barley

680 (税込748)



〈芋焼酎〉からり芋
KARARIIMO Made from Sweet Potato

680 (税込748)

飲み方をお選びください。
お湯割り・ロック・水割り・ソーダ割り・ウーロン割り

SOFT DRINK ソフトドリンク

オレンジジュース
Orange Juice

富士山のおいしい湧き水
Natural Mineral Water

ウーロン茶
Oolong Tea

ペリエ(炭酸水)
Perrier (Sparkling)

ジンジャーエール
Ginger Ale

ココ・コーラ
Coca Cola

各 580 (税込638)

SPIRITS スピリッツ

シュリヒテ・シュタインハイガー(ジン)

ストレート

600 (税込660)

Schlichte Steinhager (Gin) [Straight]

ドイツ産のジンです。ドイツのピヤホールでは、ビールを飲む前後にグッと飲み干す習慣があります。消化促進の効果があると言われています。



GULLIVER BOOTS

ガリバーブーツ
ビヤホールで飲む醍醐味!

数量限定
サッポロ生ビール黒ラベル
ガリバーブーツ 3,080
(税込 3,388)



ブーツグラス
四方山話
MEMO



小グラスの
約6倍!?

「ブーツグラス」は昔、ドイツの兵士が戦勝を祝うときに、長靴にビールを注ぎ飲んだところから始まったと伝えられています。その際、つま先にあたまった空気のいたずらでビールが顔に跳ね返ることがあり、跳ね返ったビールを浴びた人は「ラッキーな人」と言われたそうです。

飲酒は20歳になってから。お酒は楽しく適量で。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に影響を与えるおそれがあります。

飲酒は20歳になってから。お酒は楽しく適量で。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に影響を与えるおそれがあります。

定番メニュー
CLASSIC MENU
of the Beer Hall



- | | |
|--|--|
| A アンガスビーフのサーロインステーキ
Sirloin steak 300g 4,380 200g 3,080
(税込4,818) (税込3,600) | LION チキンの唐揚げ
GINZA LION Original deep fried chicken 4個 980 2個 680
(税込1,078) (税込748) |
| B アイスバイン (豚スネ肉の柔らか焼) 4,280
Eisbein (税込4,708) | G ニシンのマリネ 780
Marinade herring (税込858) |
| C ソーセージ6種盛合せ 3,280
ヴァイスブルスト・チオリソー・ガーリック・あらびきフランク・マスタード・ビヤホールソーセージ Assorted sausages (Weisswurst, Chorizo, Garlic, Frank, Mustard, GINZA LION Original sausages) (税込3,608) | H 生ハムプレート 1,680
Uncured ham plate (税込1,848) |
| D ビヤホールソーセージ 2本 900 1本 600
GINZA LION Original sausages (税込990) (税込660) | I カニサラダ 2,780
Crab salad (税込3,058) |
| E 塩えんどう豆 580
Salted green peas (税込638) | J カツサンド 1,180
Pork cutlet sandwich (税込1,298) |
| | K プレッツェル 600
Pretzel (1 piece) (税込660) |

アレルギーは大丈夫ですか？

※特定の食へ物にアレルギーのある方は、お食前に係の者にお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べ致します。
※メニューの原材料に一部アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がありますことをご承知ください。

1F ビヤホールライオン

ビヤホールのおすすめ

Wiener



津軽ハム特製 りんごウィンナー
～青森りんごのコンポート添え～ **980**(税込1,078)

青森りんごの果汁を漬け込み液に使用。
青森の自然を活かし作られた
津軽ハムこだわりのウィンナーです。
青森県産りんごで作った
自家製コンポートと合わせて
お楽しみください。

Squid & mushroom



アカイカときのこの鉄板焼き
930(税込1,023)

コリっとした食感が美味しい「アカイカのミニ」ときのこを「いかごろソース」で鉄板焼きに。ビールが進む一品です。

アレルギーは大丈夫ですか？

※特定の食へ物にアレルギーのある方は、お食前に係の者にお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べ致します。メニューの原材料に一部アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がありますことをご承知ください。

※器 盛り付けは一例です。

TRADITIONAL

銀座ライオン 伝統メニュー

LION

チキンの唐揚げ

GINZA LION Original deep fried chicken

4個 980 (税込1,078)

2個 680 (税込748)

ライオン銀座七丁目の調理長に代々受け継がれている、生ビールに合う少し濃いめの味付けにサクとした衣。ジューシーなお肉にこだわった、「生ビール専門」の銀座ライオンが誇る、看板商品の1つです。



※写真は4個です。



ビヤホールの煮込み

Beef tendon stew (Beer Hall-style)

1,080 (税込1,188)

当店調理長が、生ビールに合うおつまみとして考案したビヤホール風の牛すじ煮込み。試行錯誤をかさね、じっくり煮込み完成した自慢の逸品です。



牛肉のビール煮

Beef rib stew

2,380 (税込2,618)

丹精込めてじっくりと柔らかく煮込みました。濃厚な口当たりが贅沢な当店自慢の逸品です。



全国総調理長
小野 寺 誠

歴代調理長たちが紡いだ伝統の味わい

私たちは歴代総調理長より代々受け継がれた味を守り続けています。こだわりや調理技法もそうですが、本当に大切なのはお客様に真心を届けることだと信じ、愛情のこもった料理を日々提供し続けます。それが我々の使命であり誇りです。これまでもこれからも「ひたむきに、お客様に愛される料理を作り上げていきます。」



総調理長
竹内 春幸

アレルギーは大丈夫ですか？

*特定の食べものにアレルギーのある方は、お気軽に係の書にお尋ね下さい。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べ致します。
*メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が混入・混入する
場合があることをお知らせ致します。



アイスバイン

(豚スネ肉の柔らか煮)

Eisbein

4,280 (税込4,708)

骨付きの豚スネ肉をまるごとコトコト煮込んで香でもくずれるほどに柔らかく仕上げます。

*ご提供に少々お時間をいただく場合がございますのでご了承くださいませ。



ポークスペアリブ

Pork spare rib

3,480 (税込3,828)

特製のタレに漬け込んだ骨付き肉を、オーブンでこんがり焼き上げました。



山形豚のポークチャップ

Pork loin steak - Tomato sauce -

1,880 (税込2,068)

やわらかで旨み豊かな豚肉をじっくり焼き上げました。特製のケチャップ&デミグラスソースに絡めて仕上げた逸品。



ピヤホール名物

シェフのおすすめメニュー

Chef's SPECIAL

銀座 ローストビーフ Roast beef

1,780 (税込1,958)

遠赤外線オーブンで焼き上げることで余分な脂を落とし、外は香ばしく、中はローストビーフの特長であるほんのりと赤味を残したやわらかくジューシーな逸品です。

焼き上がり
時刻

【平日】
16:30 / 19:00
【土・日・祝】
15:00 / 18:00

時間・数量
限定

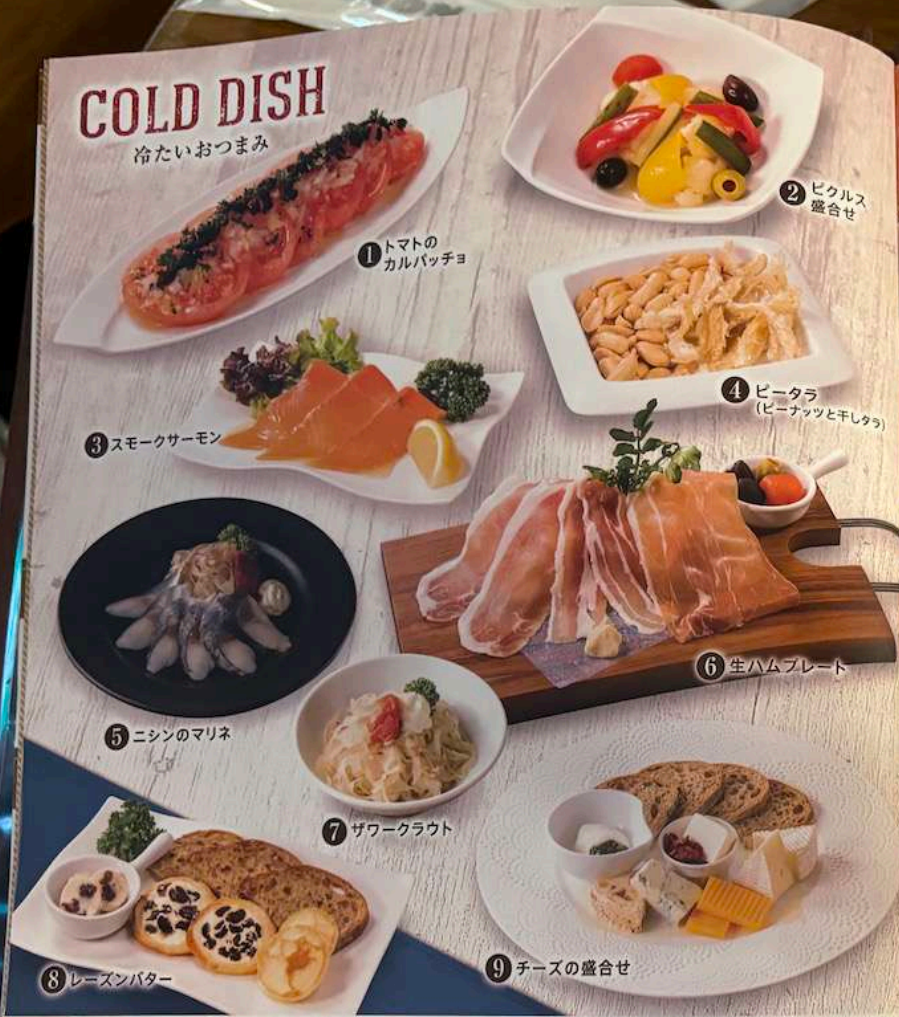
ソースをお選びください
※写真は和風ソースです。

和風ソース グレービーソース

*焼き上がり時刻は変更となる場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。

COLD DISH

冷たいおつまみ



① トマトのカルパッチョ

② ピクルス盛合せ

③ スモークサーモン

④ ピーナツ (ピーナツと干しタケノコ)

⑤ ニシンのマリネ

⑥ 生ハムプレート

⑦ ザワークラウト

⑧ レーズンバター

⑨ チーズの盛合せ

- ① トマトのカルパッチョ 680 (税込748)
Tomato and ham carpaccio
- ② ピクルス盛合せ 630 (税込693)
Assorted pickles
- ③ スモークサーモン 780 (税込858)
Smoked salmon
- ④ ピーナツ (ピーナツと干しタケノコ) 530 (税込583)
Buttered peanuts/Cod jerky
- ⑤ ニシンのマリネ 780 (税込858)
Marinade herring

- ⑥ 生ハムプレート 1,680 (税込1,848)
Uncured ham plate
- ⑦ ザワークラウト 530 (税込583)
Sauerkraut
- ⑧ レーズンバター 750 (税込825)
Raisin butter
- ⑨ チーズの盛合せ 1,780 (税込1,958)
Assorted cheeses

枝豆/塩えんどう豆/ミックスナッツ
Green soy beans/Salted green peas/Mixed nuts
..... 4,580 (税込638)

HOT DISH

温かいおつまみ



⑩ 広島県産カキフライ

⑪ プレッツェル

⑫ LONGガーリックトースト

⑬ 広島県産カキフライ

⑭ ごぼうのフライ

⑮ アンガスビーフのサーロインステーキ

⑯ こんにゃくのピリ辛炒め

⑰ フィッシュ&チップス

⑱ 銀座ビーフメンチカツ

- ⑩ 広島県産カキフライ 1,280 (税込1,408)
Deep-fried oysters
- ⑪ プレッツェル ①個 600 (税込660)
Pretzel (1 piece)
- ⑫ LONGガーリックトースト ②本 980 (税込1,078)
LONG garlic toast ①本 630 (税込693)
- ⑬ 広島県産カキフライ 680 (税込748)
Fried burdock
- ⑭ こんにゃくのピリ辛炒め 780 (税込858)
Spicy fried kanjoc
- ⑮ フィッシュ&チップス 1,080 (税込1,188)
Fish and chips
- ⑯ アンガスビーフのサーロインステーキ ③00g 4,380 (税込4,818)
②00g 3,280 (税込3,608)
Sirloin steak
- ⑰ 銀座ビーフメンチカツ ②個 1,050 (税込1,155)
①個 620 (税込682)
Minced beef cutlet

SAUSAGE

ソーセージ

北海道産
100%

ソーセージ6種
盛合せ
Assorted sausages
3,280 (税込3,608)

・ヴァイスヴルスト ・チョリソー
・ガーリック ・あらびきフランク
・マスタード ・ピヤホールソーセージ



1本からどうぞ!

ピヤホールソーセージ 2本 900 (税込990)
GINZA LION Original sausages
1本 600 (税込660)
香ばしい肉本来の旨味で
ビールをより美味しく



1本からどうぞ!

チョリソー 2本 900 (税込990)
Chariza
1本 600 (税込660)
香辛料の刺激的な辛さが特徴

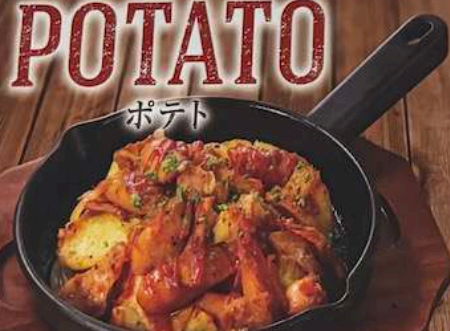


POTATO

ポテト

ピヤホールの
カレーブルスト 1,100 (税込1,210)
Curry flavored fried potato & sausage

ドイツの伝統的なソーセージ料理に、
ポテトを加えてピヤホール風に仕上げました。



ピヤホール
名物

石焼き
ジャーマンポテト
Baked mashed potatoes with bacon
950 (税込1,045)



フライドポテト 750 (税込825)
French fries

SEAFOOD

シーフード



水タコの和風カルパッチョ
Watermelon carpaccio
1,080 (税込1,188)



つぶ貝の
ガーリックバター焼き
Whole garlic butter roast
1,280 (税込1,408)



スモークサーモン
Smoked salmon
780 (税込858)



エビフライ
Deep-fried prawn
2本 1,530 (税込1,683)
1本 780 (税込858)
※写真は2本です。

SALAD

サラダ



カニサラダ
Crab salad
2,780 (税込3,058)



燻りがっこと大根の和風サラダ
Japanese radish salad
1,080 (税込1,188)



コンビネーションサラダ
Combination salad
1,480 (税込1,628)

ドレッシングは以下の3種類からお選びください。
●醤油ドレッシング ●シーザー ●すりおろし野菜