

ご宿泊のお客様に進呈中

京都町家麦酒

200mlサイズ

洛中の名水から香り高いビールを

仕込み水は日本酒の醸造に使われていた「桃の井(京都市中京区 キンシ正宗創業の地)」。独自の芳香とコクにこだわり、上面発酵を採用。長年培ってきた酒造技術と職人たちの磨き抜かれた舌で研究を重ね、京の食を引き立てる上品な味わいに仕上げています。



伝統の技術が造った町家生まれの地ビール

かつて、キンシ正宗の酒を育んできた酒蔵で、京の地麦酒は誕生します。先人が大切に守ってきた伝統的建築物としての酒蔵で、地麦酒造りのための設備を導入し造られております。



京都町家麦酒

200ml

軽い飲み口のスッキリとしたケルシュタイプ。



京都花街麦酒

200ml

まったりとした濃厚なアルトタイプ。



京都平安麦酒

200ml

キレの良い味わいのスタウトタイプ。

保存方法：要冷蔵
賞味期間：6ヶ月間

HOTEL
IN THE GREEN
TIMELESS RESORT

※平日はデラックス以上、土曜・祝前日は全宿泊部屋対象（平日の各種プラン、ミッドナイトクーポン使用も対象外）

※在庫が無くなり次第終了