



## Brauhaus Joh. Albrecht



今月ご紹介する“ブラウハウス・ヨー・アルブレヒト”はドイツ国内4か所で営業されている“ブラウハウス”（ビール醸造設備を備えたレストラン）です。各支店ごとにそれぞれ特色があり、醸造されているビールも様々ですが、閑静な住宅街にあるデュッセルドルフ店では、地ビールであるアルトビールのほかに全部で4種類のビールを醸造しています。一つのブラウハウスで4種類のビールを醸造しているのは、デュッセルドルフでは、アルブレヒトだけです。レストランの中に磨き上げられた銅製の醸造用のケッセル（醸造釜）が設置されていますが、このケッセルから“アルブレヒトのアルトビール”、マイルドな味わいの暗い色の“クプファー（銅）”、ホップの利いた明るい色の“メッシング（真鍮）”の他、特別なホップのミックスから醸造される“クラフトビール”が生まれます。どのビールもドイツビール純正法にのっとり醸造されています。飲み物メニューは[こちら](#)（独語）からご覧ください。ビールに合うお料理の数々はバラエティーに富んでおり、伝統的なドイツ料理に加えて新しいテーストのものも加えられています。メニューの内容は季節によってまた随時新しくなりますが、定番メニュー（英語版）は[こちら](#)からご覧いただけます。室内は雰囲気のある広い空間で180席ありそのうちの80席までは区切られた空間として会食やイベントに利用できません。気候がよい時期には外の席も40席あり、ビアガーデンの雰囲気を楽しむことができます。ホームページは[こちら](#)からご覧ください。

見本市会場から市電とバスお乗り継ぐ方法または、U78でハインリッヒ・ハイネアレーでU74, 75, 76乗り換えバルバロッサ・プラッツ駅下車徒歩18分という方法がありますが、会場からタクシー（約20分）に乗られることをお勧めします。



店名：Brauhaus Joh. Albrecht（ブラウハウス・ヨー・アルブレヒト）

住所：Niederkasseler Str. 104

40547 Düsseldorf - Niederkassel

電話：0211-570129

営業時間：年中無休 12時-00時 オーダーストップ22時