

Seasonal Beer Lineup

WINTER FRUIT TART ALE



冬季
限定

ウィンターフルーツタルトエール
いちじくタルトのような
味わいのビール

神奈川県足柄の完熟いちじくをメインに、りんご、ジンジャー、シナモンを使用したフレーバービールです。完熟いちじくならではのジャムのような濃厚な甘さに、りんごの爽やかな酸味をプラス。カラメル麦芽を特徴的に使った琥珀色のビールにはジンジャー、シナモンを効かせてジンジャーブレッドのようなスパイシーなタルト感を演出。冬季限定の甘くスパイシーな味わい。



秋冬
限定
3月まで

Apple Cinnamon Ale

アップルシナモンエール

焼きりんご使用のアップルパイ風味

500個の焼りんご、シナモン、マープルシュガーを使用したアップルパイ風味のビールです。少しづるめのほうが甘い香りと味が引き立ちます。

りんごは季節の移ろいとともに、つがる、ジョナゴールド、紅玉、シナノスイート、ふじ、とそのタイミングで旬のものを使っています。



パン屋さんのオーブンを借りて500個のリンゴを焼くところから手づくりです。

麦のワイン

el Diablo Barley Wine × Un ángel Wheat Wine

まるでワインのようなビール。ワイン並みの高アルコールを持ち、ワインのように長期熟成が可能です。

ボジョレー
同時解禁



Chocolate Beer 2022

高温で焙煎した麦芽“チョコレート麦芽”でほろ苦いビターチョコのような風味を引き出したビールです。毎年恒例の3種類に加え、2022年限定のグレープチョコレートスタウト発売。



●オレンジチョコレートスタウト

国産オレンジを皮ごと使用。
香りも味も飲むオランジェット！

●スイートバニラスタウト【バレンタインver.】

後味がバニラチョコ。4種の中で最も甘口。

●インペリアルチョコレートスタウト

皇帝の名を持つ黒ビールの王様。泡まで真っ黒！特濃ビターチョコ風味。2年間熟成可能。

●グレープチョコレートスタウト

赤ワインにも使われる黒ぶどうマスカット・ベリーAを使用。ビターチョコ感の中に、果実香と柔らかいタンニン感が。



初秋
限定

FRESH HOP IPA

【フレッシュホップIPA】

山梨県の国産ホップ1号“かいこかね”を収穫してそのまま使用したビールです。生ホップならではのフレッシュな香りが弾けます。



春夏
限定

湘南ゴールド

【Shonan Gold】

神奈川が12年の月日をかけ開発した同名のオレンジを丸ごと使用。栓を開けた瞬間から飲んだ後のゲップにまでオレンジが弾けます。



春夏
限定

Pineapple Ale

【パイナップルエール】

約600Kgの手切りゴールデンパイインを使用した春夏限定のフルーツビールです。果実と麦汁と一緒に発酵させることで、泡までほんのり甘いパイナップル風味。



春季
限定

サンクトガーレンさくら

【Sanktgalen Sakura】

“天下第一の桜”と称される長野県伊那市高遠の本物の桜の花・桜の葉を使った、ふんわり桜餅風味のビールです。

