

冬季
限定

チョコビール、好評発売中！

高温焙煎した“チョコレート麦芽”からカカオのような香ばしい風味、ビターチョコのようなほろ苦さを引き出したビールです。

インペリアルチョコレートスタウトに使う麦芽は6種類。黒ビールですが、黒い麦芽だけではビールは出来ません。

チョコレートのような香りや色を出すための麦芽、アルコールになる糖分をとるための麦芽、泡持ちをよくする麦芽など様々な役割をもつ麦芽を組み合わせています。



チョコレートのような風味と色のための麦芽



アルコールになる糖分や泡立ちの良さのための麦芽

インペリアル チョコレートスタウト

発売19年目で累計販売本数40万本を超える、チョコビールの代名詞的存在。通常の約3倍以上の原料を使用した超特濃黒ビール。



元気な発酵の様子

Salted Caramel Chocolate Stout

2024年
限定

塩キャラメル チョコレート スタウト

チョコレート麦芽とともに、キャラメル麦芽を相当量使用。さらに自家製の焦がしキャラメルも実際に使用しています。少しほろ苦い甘味に、ミネラルたっぷりの海塩がアクセントです。麦汁に投入した塩キャラメルは、パティシエの柳正司氏にビール用に考案頂いたレシピをもとに作った自家製です。



濃厚なチョコビールに負けないよう、強めに焦がしたキャラメルに生クリームを合わせます。



液面がぶわっと膨らむ“マグマ”と呼ばれる工程です。それをひたすら煮詰めます。



完成間近で海塩はほんの少し加えたら完成です。ビールに合わせるため固めず使います。



数量
限定

チョコレートグラス

チョコグラスはパティシエ柳正司氏によるオリジナル作品で、チョコビールと相性の良いカカオを厳選し、1個1個手作りでです。
カカオの香りとチョコビールの香りの相乗効果で、ビールを注いだときに漂う香り、口に含んだときに鼻に抜ける香り、飲み終わった後の余韻までとことんチョコレートです。



柳 正司 氏

2024 2月1日発売!



公式ネットショップ

2月1日(木) お昼12:00より
直営ネットショップにて販売。
電話注文不可

カカオ分の高い
【純チョコ】を使っている
ので、手で握ったくらい
ではとけません。
3〜4杯は問題なく楽し
めます。

チョコビールを
注いで

飲んで

最後は丸ごと
食べられる!

おかわり!

百貨店販売

●京王百貨店新宿店

2月2日(金) 10:00より
インターネットで店頭お渡しのご予約受付開始
※店頭のお渡しは2月10(土)〜14日(水)

●そごう横浜店

2月3日(土) 10:00〜
地下2階お酒売場にて
数量限定販売

SanktGallen® TAP ROOM

サントガーレン タップルーム



本厚木駅
北口すぐ

レギュラービールから季節限定のフルーツビール
まで、サントガーレンの20種が全て樽生で楽し
めます。持込グラウラー量り売り対応。石窯で1枚1
枚焼き上げる本格ピザを一緒にどうぞ。

神奈川県厚木市中町2-2-1 本厚木ミロード②1階
046-230-7017

月 12:00〜22:00 / 火〜金 12:00〜23:00
土 11:00〜23:00 / 日 11:00〜22:00



Instagram

2月1日より 営業時間を以下の通りに変更致します。

月〜木: 昼12:00〜15:00 夜17:30〜22:00
金・祝前日: 昼12:00〜15:00 夜17:00〜23:00
土: 12:00〜23:00 / 日: 12:00〜22:00

※フードのラストオーダー1時間前、ドリンクのラストオーダー30分前

20種のクラフトビール 飲み放題



1 平日ランチ限定 40分

ピザ(ミニピザ除く)をご注文頂いた方は
飲み放題オプション(40分)が付けられます。 **¥1,000**
(税込1,100円)

2 いつでも 90分

●日〜木曜終日・金曜12〜19時 **¥3,000** (税込 ¥3,300)
●金曜19時以降・土曜と祝前日 **¥3,400** (税込 ¥3,740)

2月1日(木) から 2月3日(土) まで

恵方巻ピザ



がふっと
丸がふり!



断面

濃厚! 7種のチーズと
約20cmのロングソーセージ