

SANKTGALLEN つうしん vol.20



湘南ゴールド発売10年目 果実1.2倍増量!

湘南ゴールドは神奈川県が12年をかけて開発したオレンジで、皮がレモンのように黄色で、中身はオレンジ。“まるで香水のよう”と言われる。他のオレンジ類を圧倒する華やかな香りが特徴です。



春夏限定
好評
発売中

ビールの発売当初は収穫量が少なく、神奈川県内ですら入手困難だった湘南ゴールド。今では当時の10倍の収穫量にまで達しています。ビールへの使用量も1.2倍に増量。よりオレンジのジューシー感アップ!



横浜産大麦
ミカモゴールデン



「KORNMUTTER
(コルンムッター) 麦畑の精霊」

国産商用ビールの発祥地である横浜で育てた横浜産大麦ミカモゴールデンを原料に使ったビールが誕生しました。

この大麦は世界有数のコムギ研究機関「木原生物化学研究所」を中心に横浜市立大学の学生と市内の中高生が栽培したものです。桜木町の“みなとみらい運河パーク”でその栽培風景を見ることが出来ます(今回使用したのは昨年そこで栽培されたもの)

樽生
限定

Golden Haze IPA
ゴールデンハイズアイピーエー

サントガーレン史上最大量のホップを使用したビールです。1番シンプルなゴールデンエールと比べるとその量10倍!マンゴーのような香りが特徴のモザイクというホップを使用しています。



大量のホップで
麦汁が緑!

醸造後の釜も
ホップがべったり



数量
限定

ホップの苦味が抽出されない麦汁煮沸後に大半のホップを加えることで、ホップの苦味は控えめでフルーティーな風味だけが凝縮されトロピカルジュースのような味わいのビールです。

TOKYO



- 時間：[平日] 午後5時～午後8時 [土日祝] 午後3時～午後8時
※最終入店時間は午後7時
※オリジナルビール2種のフリーフローは上記時間帯のうち2時間限定
- 料金：3,500円(税込)
※オリジナル樽生ビール2種類飲み放題、シェフ特製アペタイザー付
- 場所：東京都新宿区西新宿3-7-1-2
パークハイアット 東京1階「デリカテッセン」

パークブリュワリー2017

パークハイアット東京 7月13日(木)～9月18日(月・祝)

20種のホップを使った華やかな香りの“パークブリュワリー エール”と、希少な国産ブラッドオレンジの生果実を贅沢に使用した“ブラッド オレンジ エール”(2017年限定)がフリーフローで楽しめます。

ひよこ豆のフムス、トマトサルサ、ババガヌーシュなどシェフ特製の地中海風アペタイザー付き。

- アクセス：JR新宿駅より徒歩12分、都営大江戸線都庁前駅より徒歩8分。新宿西口エルタワー横よりホテルまで20分間隔で無料送迎シャトルバスあり

- 問合せ先：03-5323-3635
※事前予約不可



希少な
国産ブラッド
オレンジ

お台場クラフトビアガーデン

ヒルトン東京お台場 5月27日(土)～10月22日(日)

6種類のクラフトビールが樽生で用意されており、1杯ずつ、もしくは2時間フリーフロー(飲み放題)で楽しめます。サントガーレンからは黒ビール「ブラウンポーター」がオンメニューしています。

- 時間：ランチ11:30～15:00L.O./ディナー17:30～20:30L.O
※土曜日のディナータイムは、17:30 / 20:30 の2部制
- 料金：お一人様 3,500円(ドリンクのみ)、5,500円(お食事付き)



- 場所：ヒルトン東京お台場(東京都港区台場1-9-1) 2階
- お問合せ：レストラン総合案内 03-5500-5580
(平日10:00～21:30 土日祝9:00～21:30)

OSAKA



- 時間：[平日] 16時～/18時～/20時～/22時～
[土日祝] 14時～/16時～/18時～/20時～/22時～
※フリーフロー90分制 ※要予約 ※各時間20名様限定
(公式ページよりネット予約可)

ザ・ビアガーデン

ザ・リッツ・カールトン大阪 4月7日(金)～10月31日(火)

2種類のザ・リッツ・カールトン大阪オリジナルビールをはじめ、ベルギーを中心とした世界のビールの数々が総料理長監修の前菜プレートとともに、90分間飲み放題で楽しめます。

- 料金：5,500円(税込)
※ドリンク飲み放題、アペタイザープレート付
※サービス料13%が加算されます。

- 場所：ザ・リッツ・カールトン大阪 5階ザ・バー
(大阪市北区梅田2丁目5番25号)

- 問合せ・予約：06-6343-7020 ※要事前予約

