

父の日
6/15

HAPPY

Father's
Day

父の日IPA



どっしり重くて苦いIPAのイメージを覆す、ゴクゴクいける暑い日にぴったりのIPAです。ドライで爽快な後味と、滑らかでクリーミーな口当たりが両立。パイナップルやシトラス、マンゴーなどのフルーツを思わせるアロマホップが心地良く香り、軽快な苦味が次の1口を誘います。



ぜひグラスに注いで

香りを楽しむために
ぜひグラスに注いで
楽しんで下さい。

特に上がすぼまった形の
グラスがおすすめです。

●IPAとは？

一般的にIPAはビールの苦味と香りの基であるホップを大量に使った、強い苦味と香りの特徴としたスタイルです。その苦味と香りが大手ビールにはない“個性”として受け入れられ、クラフトビールブームを牽引したスタイルと言われます。

サントガーレンでは「YOKOHAMA XPA(ヨコハマエクスピーエー)」がIPAスタイルのビールで、「ワールド・ビア・アワード」のIPA部門で2度の世界一に輝いた実績をもちます。

●通常IPAと父の日IPAの違い

通常、IPAは強い苦味・香りに負けないように糖度を高くし厚みのある飲み口にします。でも、父の日IPAの糖度はほぼ0。XPAは4前後、“ドライ”で有名なあのビールも1.5前後と言われるため、かなり定説を外れたビールであることが分かります。

ベースには、たんぱく質の多いオーツ麦や小麦麦芽を使用し、ドライなのにクリーミーで柔らかな飲み口です。大量のホップの大半は、ホップの苦味が抽出されにくい麦汁煮沸後に投入。苦味は軽やかで、パイナップルやシトラス、マンゴーのようなホップフレーバーをビールに凝縮させています。



夏季
限定

湘南ゴールド

湘南ゴールドは神奈川県が12年の月日をかけて開発した新感覚オレンジ。見た目はレモンのような黄色ですが、食べると甘いオレンジというギャップがあります。“香水のよう”とまで言われる、他の柑橘を圧倒する華やかな香りが最大の特徴です。



神奈川県外には
ほとんど流通していない
稀少品

果実は何も加工していない生のまま工場に仕入れます。それを洗って、切って、香りの強い皮も、果汁たっぷりの実も丸ごとビールに使っています。泡からゲップにまでオレンジが弾ける爽やかなビールです。



このビールには傷があったり、サイズが小さすぎたり、形がいびつな「訳あり果実」を有効活用しています。これは食品ロス削減につながり、SDGs達成に貢献しています。

ベルマーレビール

湘南ベルマーレでのホーム戦時には「ベルマーレビール」として平塚競技場でもお楽しみ頂けます。



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
(本厚木駅北口すぐ) TEL : 046-230-7017

営業時間

月～木 / 12:00～22:00
金・土・祝前日 / 12:00～23:00

※ラストオーダー フード1時間前、ビール30分前



今年もやります!

関東梅雨期間限定

20種飲み放題

お席 120分
ラストオーダー90分

¥2,500～
(税込¥2,750)



お1人様からOK! 当EOK!

※グループの大人の方は全員でご注文をお願いします。
※お1人様1品以上のフードご注文をお願いしています。
(パニラアイス除く)

平日お昼が1番お得!

ランチ 12:00～ 17:00	月	火	水	木	金	土	日
★	★	★	★	★	★	◆	◆

ディナー 17:00～	月	火	水	木	金	土	日
●	●	●	●	●	◆	◆	◆

★ ¥2,500 (税込¥2,750) ● ¥2,950 (税込¥3,245) ◆ ¥3,400 (税込¥3,740)

※最終受付20:00(金・土・祝前日は21:00まで)
※祝日は土日と同じ料金設定になります。

