



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個の焼きりんご、シナモン、メ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。少しぬ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、つがる、ジョナゴールド、紅玉、シナスイート、ふじ、とそのタイミングで旬のものを使っています。



洗って並べる



オーブンへ



焼き上がり



釜に投入

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。

WINTER FRUIT TART ALE



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。



冬季
限定

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 2020

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、2020年限定のダブルミント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。
香りも味も飲むオレンジ!

● **スイートパナラスタウト** [「レンタインver.」]
後味がパナラチョコ。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。

● **ダブルミントチョコレートスタウト**
スペアミントとペパーミント。2種類のミントを使用。清涼感弾けるチョコビール。2020年限定。



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“かいこがね”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の手切りゴールドンパ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

サントガーレンさくら

【Sanktallen 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。

