

SANKT GALLEN つうしん vol 136

タップルーム
4周年記念ビール

クワトロ **Quattro IPA**

10/29
販売開始

サントガーレン直営店タップルーム4周年を記念して、10月29日より「Quattro IPA」を発売します。

「Quattro」はイタリア語で「4」。4周年を記念して、4種のホップ(シトラ・モザイク・ラカウ・スーパーデリック)で4回のドライホップを施したビールです。

果樹園のようにトロピカルなアロマが弾けます。

🐾ラベルの黒猫

4年前、工場横で保護された黒猫がモデルです。ビール原料の麦芽を狙う害獣駆除を目的に、古くからビール工場では「ブルワリーキャット」が活躍。猫とビール工場には縁があります。毎年、周年の数字に合わせてポーズをとる黒猫。今年のはのびーとしながら左手「4」のポーズ。



本厚木駅
北口すぐ

Sankt Gallen® TAP ROOM



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。



10/20 ▶ 11/16

4周年記念

感謝祭

CRAFT BEER 20種 飲み放題

¥2,500~ (税込¥2,750)

お席 120分 ラストオーダー 90分

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

ディナー 17:00~	●	●	●	●	◆	◆	◆
----------------	---	---	---	---	---	---	---

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

お1人様
から
OK!!

当日
OK!!

ご予約は
こちら



4秒びったりチャレンジ!

お会計
40%OFF!

お会計前にタイマーで4.00秒を
びったり押せた方はお会計40%引き!



*店内飲食代のみが対象となります
(物品販売・テイクアウト・UberEatsは対象外です)

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

【住所】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) 【電話】046-230-7017

【営業時間】日~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

麦のワイン

Barley Wine 2025

11/20
ポジョレー 同日
解禁

瓶詰め中!

麦のワインは19世紀のイギリスを発祥とするれっきとしたビールの1種です。ワインなみの高アルコールをもち、ワインのように長期熟成が出来ます。

工場はその瓶詰め真っ最中。シャンパンと同じ瓶内2次発酵で仕上げています。1次発酵が終了した段階で1度酵母を取り除き、新たなビール酵母と糖分(麦汁)を添加して1本1本手詰めています。

その後、瓶内で2次発酵させることで1ヶ月、2ヶ月、そして1年、2年と時を重ねるにつれ刻々と味わいが変化していくビールです。



麦のワインは、毎年ラベルデザインが変わります。

「予約はこちら!」



例年完売が早いいため
気になる方はお早めに!



アップルシナモンエール Apple Cinnamon Ale

500個の焼りんごを使った
香りも味もアップルパイのビール

秋冬
限定

500個の焼りんご、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。



7種の桃のエール

500kgの桃を贅沢に使用
桃の甘味・酸味を丸ごと感じる味わい

山梨県甲府市より7種類(※)の訳あり桃を引き取りピューレに加工。それをビールのベースとなる麦汁に投入しています。

※白鳳・夢しずく・あかつき・まどか・川中島・ゆうぞら・さくら

限定
発売



香りは甘い桃そのもの。飲んでみると、ただ甘いだけではなく桃の種のまわりの酸味も感じられます。生の桃を丸ごとかじったようなビールです。

10月下旬より全国の
ザンクト・ガーレン取り
扱い店にて樽生がお
楽しみ頂ける予定です