

Glass SAKE

だっさい

瀬祭 純米大吟醸 スパークリング 45 ----- グラス 990

酒蔵：旭酒造（山口県） 使用米：山田錦
精米歩合：45% Alc：16

純米大吟醸だからこそ華やかな香り、山田錦だからこそその米の甘み、
瓶内二次発酵だからこそその炭酸の爽やかさが特徴。

りゅう

隆 白 若水 純米吟醸生原酒 ----- グラス 550

酒蔵：川西屋酒造（神奈川県） 使用米：足柄産若水
精米歩合：55% Alc：19

柑橘系の香りに伸びやかな旨みとフレッシュな酸、心地良く残るわずかな渋味、
苦味が後を引く印象。

はなともえ

花巴 山廃 純米 火入 ----- グラス 660

酒蔵：美吉野醸造（奈良県） 使用米：企業秘密
精米歩合：70% Alc：16

花巴らしい酸の表現、火入の定番酒として飲み疲れしないお酒に仕上がっています。

おだやか

穂 純米吟醸（緑蛙） ----- グラス 770

酒蔵：仁井田本家酒造（福島県） 使用米：美山錦（無農薬米）
精米歩合：60% Alc：15

メロンのような上品な香りと、みずみずしくジューシーな味わい。
そして抜群のキレの良さをお楽しみ下さい。

ツチダクラフト 12 ----- グラス 880

酒蔵：土田酒造（群馬県） 使用米：企業秘密
精米歩合：90% Alc：12

軽快な旨味とソフトな酸味、少し甘酸っぱさも感じます。
喉ごしは極めて軽くスイスイと入ります

そうほまれ

惣登 吟醸酒 ----- グラス 1,320

酒蔵：惣登酒造（栃木県） 使用米：兵庫県特A地区山田錦
精米歩合：45% Alc：16

ふわっと広がる香味とやわらかな味わいが特徴の本格的な吟醸酒です。

※表示価格はすべて税込価格です

Bottle Sparkling SAKE

すず音 GALA (375ml) ----- 2,200

酒蔵：一ノ蔵酒造 (宮城県) 使用米：トヨニシキ
精米歩合：65% Alc：9

白ワインの様な甘さ控えめでしっかりとした酸味を感じる、特徴のあるスパークリング日本酒です。

はなともえ

花巴 スプラッシュ 活性にごり無濾過生原酒 ----- 3,850

酒蔵：美吉野醸造 (奈良県) 使用米：吟のさと
精米歩合：50% Alc：17

柑橘系の爽快な酸と優しい苦味を発酵ガスと共に楽しむ、濃厚かつ柑橘ジュース的な発泡性の生原酒です。

あわさけスパークリング ----- 7,480

酒蔵：南部美人 (岩手県) 使用米：企業秘密
精米歩合：50% Alc：14

瓶内二次発酵のスパークリング日本酒。泡とともにほじけて広がる吟醸香が心地よく、口に含むとやさしい米の旨みが広がります。

にんきいち

人気一 あわ酒スパークリング 純米大吟醸 ----- 9,680

酒蔵：人気酒造 (福島県) 使用米：企業秘密
精米歩合：50% Alc：13

濁りの無い透明感とキメ細かい泡、ほんのりとした甘みのバランスは日本酒を超えた新しいお酒を目指しています。

Bottle SAKE

あらまさ

新政 亜麻猫 ----- 3,300

酒蔵：新政酒造（秋田県） 使用米：酒こまち
精米歩合：55% Alc：14

新政の中で最も個性的な作品「亜麻猫」。清酒用麴に加えて、焼酎用麴（白麴）が用いられており、日本酒離れした強い酸味が楽しめます。

あらまさ

新政 瑠璃 -Lapis Lazuli- 2019 ----- 3,850

酒蔵：新政酒造（秋田県） 使用米：美山錦
精米歩合：55% Alc：14

「美山錦」の清涼にして端正な味わいが楽しめる定番作品。米の性質をよく表しながらも軽快な酒質に仕上がっています。

あらまさ

新政 No.6 x-type 生酒 2019 ----- 5,720

酒蔵：新政酒造（秋田県） 使用米：企業秘密
精米歩合：40% Alc：14

「No.6」最上級モデルのX-Type。磨きこまれた米を用いるため、より格調高い仕上がりになっています。瓶内二次発酵だからこその炭酸の爽やかさが特徴。

わたや

綿屋 佐藤農場 山田錦 ----- 3,740

酒蔵：金の井酒造（宮城県） 使用米：山田錦（日本の北限の山田錦）
精米歩合：55% Alc：15

爽やかで柔らかな舌触り、甘い吟醸香、雑味のない金の井酒造の真骨頂とでもいうべき純米吟醸です。

わたや

綿屋 黒澤米 山田錦 純米大吟醸 ----- 5,280

酒蔵：金の井酒造（宮城県） 使用米：山田錦（黒澤氏の無農薬栽培米）
精米歩合：50% Alc：15

上品なフルーツ香と、きめ細やかな味わいが印象的な、綺麗で飲み口が柔らかな純米大吟醸です。

田村 生もと 純米吟醸 ----- 3,520

酒蔵：仁井田本家酒造（福島県） 使用米：自社田自然栽培 一本ノ
精米歩合：60% Alc：15

お米の柔らかい旨味を感じつつ、生もとらしい締まった酸味と見事に調和して、ボディがありながら軽快さも感じるやや辛口の味わい。

Bottle SAKE

そうほまれ

惣譽 生もと仕込特別純米山田錦 ----- 3,300

酒蔵：惣譽酒造（栃木県） 使用米：山田錦
精米歩合：60% Alc：15

密度の高い綺麗な旨味。生もと由来のしっかりとした酸が、全体の味わいを引き締めます。

イニシャルF ----- 3,080

酒蔵：土田酒造（群馬県） 使用米：あさひの夢
精米歩合：70% Alc：11

Fの由来は、「ファンタスティック（幻想的）」。人と菌が造る幻想的な世界。ジューシーな酸味のお酒。

シン・ツ子ダ ----- 3,190

酒蔵：土田酒造（群馬県） 使用米：企業秘密
精米歩合：90% Alc：16

人為的な酵母添加・乳酸の添加・その他発酵補助剤等を一切使用しない、江戸時代の製法を採用。複雑な甘みや酸味をお楽しみいただけます。

イニシャルK ----- 3,520

酒蔵：土田酒造（群馬県） 使用米：企業秘密
精米歩合：90% Alc：15

群馬県の飯米を使用した精米歩合90%の貴醸酒仕込みです。食中酒として頂くことを念頭に置かれていて、スパイシーなお料理とも良く合います。

きくよい

喜久酔 松下米 50 ----- 6,600

酒蔵：青島酒造（静岡県） 使用米：山田錦（松下氏の無農薬栽培米）
精米歩合：50% Alc：15～16

穏やかな香り、柔らかな口当たり、松下米の旨み、キレの良いのど越しが特徴。

ますいずみ

満寿泉 貴醸酒 ----- 4,400

酒蔵：榊田酒造（富山県） 使用米：企業秘密
Alc：15

貴腐ワインのようなトロリとした口当たりで甘さがあり、且つ日本酒らしいキレも感じられます。

Bottle SAKE

ますいずみ

満寿泉 アンリジロー 2017 ----- 16,500

酒蔵：榊田酒造（富山県） 使用米：企業秘密
精米歩合：50% Alc：16

シャンパーニュのアンリジロー社で使用した極樽に、純米大吟醸を6か月寝かせた贅沢なお酒。
綺麗な吟醸香と樽の風味が渾然一体に溶け込んでいます。

はながき

花垣 純米伍年古酒 年譜 ----- 4,950

酒蔵：南部酒造場（福井県） 使用米：五百万石
精米歩合：60% Alc：15.5

濃厚でトロミのある蜜のような味わいが広がるが、単に甘いだけでなく、スパイスや胡桃の渋皮のようなアクセントも持ち合わせています

伊根満開 ----- 4,180

酒蔵：向井酒造（京都府） 使用米：古代米（紫黒米）
Alc：14

ロゼワインのような色調で、果実酒のような甘酸っぱさと、爽やかな味わいが大人気です。

澤屋まつもと 守破離 うるとら純米大吟醸 ----- 6,380

酒蔵：松本酒造（京都府） 使用米：兵庫県特A地区上東条産山田錦
精米歩合：40% Alc：16

フレッシュ感、さわやかな酸味、心地よい口中香、やさしく切れる後口をお楽しみください。

風の森 807 雄町 ----- 2,750

酒蔵：油長酒造（奈良県） 使用米：雄町
精米歩合：60% Alc：17

リッチな味わいと、青リンゴの様な含み香がその特徴。柔らかい口あたりと複雑味ある味わい。

はなともえ

花巴 水もと純米 火入 ----- 3,080

酒蔵：美吉野醸造（奈良県） 使用米：企業秘密
精米歩合：70% Alc：17

水もと仕込みの純米酒。主張のある香りが力強さを期待させ、濃厚な旨みを感じる重厚な味わいです。