

季節のおすすめ冷酒

獺祭スパーク45	2,200円
飲み比べ三種(おまかせ)	1,600円
紀土 純米吟醸キッド(和歌山)	1,320円
紀土 大吟醸キッド(和歌山)	2,420円
田酒渡舟2号デンシュ(青森)	1,760円
高育63号コウイク(高知)	1,320円
東洋美人トウヨウビジン(山口)	2,200円
日高見ヒタカミ(宮城) (辛口)	1,540円
陸奥八仙ISARIBIムツハッセン(青森)	1,000円
雪漫々ユキマンマン(山形)	2,640円
尾瀬の雪どけオゼノユキドケ(広島(群馬))	990円
雫酒シズクザケ(泉佐野)	2,420円
黒龍 純米吟醸コクリュウ(福井)	1,650円
黒龍 純米大吟醸コクリュウ(福井)	2,750円
獺祭 45ダッサイ(山口)	1,650円
獺祭 磨き二割三分ダッサイ(山口)	2,750円
十四代ジュウヨンダイ(山形)	5,500円～
	※仕入れによる

各お酒のご紹介は次ページ以降をご覧ください

各種冷酒のご紹介

瀬祭スパーク45(山口県)



純米大吟醸だからこそその華やかな香り、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。最後に繊細かつ骨太の純米大吟醸が見せる鮮やかな味の切れと余韻。

飲み比べ三種(おまかせ)



冷酒のメニューにはないものが入っている場合も。内容はその時次第のおたのしみ。

紀土 純米吟醸キッド(和歌山)



グラスに注ぐと青リンゴ様の、優しくも華やかな吟醸香が感じられる。柔和な口当たり、穀物系のじんわりとした甘みを噛みしめるように飲み干せば、しっかりとキレていく…。決して派手ではない“ちょうどいい”味わい。

紀土 大吟醸キッド(和歌山)



山田錦を35%まで磨いた贅沢なお酒。綺麗で優しい味わいの食中酒。国内最大級の日本酒コンテストである「IWC」において、吟醸酒・大吟醸酒の部で2014年と2015年に、リージョナルトロフィーを連続受賞する実績も。

田酒渡舟2号デンシュ(青森)



酒米の王様と称される山田錦の父親に当たる酒造好適米「渡船2号」本来のふくよかで力強い旨みと酸のバランス感が抜群に美味。単に綺麗なだけでなく後味のキレも素晴らしくついつい杯が進む。

高育63号コウイク(高知)



高知県産酒米「風鳴子（高育63号）」を使用。メロンやバナナのような香りが特徴で、味わいは透明感がありみずみずしさが広がる。ふくよかで優しい飲み心地とスッキリとキレの良い後味が特徴で、飲みごたえも十分。

東洋美人トウヨウビジン(山口)



「十四代」を生み出したことで有名な酒米“酒未来”を使用した新たな純米大吟醸。甘くフレッシュで華やかな香りをしっかりと感じる事が出来、口に含むと、東洋美人らしい柔らかかな口当たり、この酒米ならではの濃密な甘み、豊かな旨味が感じられる。

日高見ヒタカミ(宮城)



宮城酵母で日本酒度+11度まで醸した超辛口。素材(米)の味を十二分に引き出した、米由来の甘みも確かに感じられる辛口酒。酸が全体を引き締めているおかげで飲み口も非常にスッキリ。青背から赤身の魚などに良く合う。

陸奥八仙ISARIBIムツハッセン(青森)



「漁師さんの食中酒」というイメージで作られた1本。スッキリとした後味、キレがいい為特にイカやサバといった八戸の名産品に相性が良い。すっきりとした辛口で飲み飽きしないお酒。

雪漫々ユキマンマン(山形)



美味しんぼにも登場した銘酒。馥郁とした香りと豊かな味わい、華やかな香りが楽しめる、旨みと切れのよい上品な酒。通はもちろんお酒はちょっととおっしゃる方にも是非一度飲んでいただきたい。

尾瀬の雪どけオゼノユキドケ(広島(群馬))



[山田錦50]ワイングラスでおいしい日本酒アワード2022金賞受賞酒(プレミアム大吟醸部門)山田錦100%使用。

[新酒うすにごり]フルーティな香りとジュシーな米の旨み。うっすらとしたオリのコクと米の甘み

雫酒シズクザケ(泉佐野)



精米歩合40%の山田錦100%仕込みの大吟醸の醪を袋吊りし、滴り落ちた雫を集めたお酒。フルーティでクリアーな味わいの日本酒の芸術品とも言える逸品

黒龍 純米吟醸コクリュウ(福井)



黒龍の特徴である気品の良いまろやかな旨さ、洗練された味わいは健在。立ち香もフルーティで、きりっとした辛さ、心地よい爽やかな酸味が食事との相性を盛り上げてくれる。酸味、旨みのバランスも◎

黒龍 純米大吟醸コクリュウ(福井)



ふくよかでフルーティな香りと、透明感のある綺麗さ・キレの良さで、間違いないお酒。香りが良く、きりっと締まった辛口に透明な喉ごし、さわやかな飲み心地。食材の旨みを引きだしてくれるので日本食との相性は抜群。

獺祭 45ダッサイ(山口)



蔵一番の人気酒。米のふくらみある甘い香りと、リンゴの様な立ち香、雑味の感じられない透明感のある喉越しがプラスされている。ゆったり、繊細に、時として力強く渦巻く、米と獺祭の技術力が織りなす旨み。

獺祭 磨き二割三分ダッサイ(山口)



23%(77%)という極限まで磨いた山田錦を使い、最高の純米大吟醸に挑戦した。華やかな上立ち香と口に含んだ時のきれいな蜂蜜のような甘み、飲み込んだ後口はきれいに切れていきながらも長く続く余韻のあるお酒。

十四代播州愛山ジュウヨンダイ(山形)



酒米の持つ力、味わいを十分に堪能出来る艶酒。愛山米による全国初の吟醸酒。旨味と、香りの幅が広く、余韻が繊細。フレッシュさと、旨味が段階的に味わうことが出来、和食とあう。言わずと知れた銘酒。