

おすすめ冷酒

 お猪口で  ワイングラスで  とっくりで
50ml / 90ml / 180ml

紀土 純米吟醸(和歌山)	450円	800円	1,500円
紀土 大吟醸(和歌山)	700円	1,300円	2,500円
車坂 (和歌山)	450円	800円	1,500円
日高見 (宮城) 辛口	450円	800円	1,500円
陸奥八仙ISARIBI(青森)	400円	600円	1,000円
久保田 千寿(新潟)	450円	700円	1,320円
久保田 万寿(新潟)	800円	1,500円	2,750円
雫酒(泉佐野)	700円	1,300円	2,500円
黒龍 純米吟醸(福井)	550円	900円	1,650円
黒龍 純米大吟醸(福井)	800円	1,500円	2,750円
奥能登の白菊(石川) 甘口	600円	900円	1,600円
獺祭 45(山口)	550円	900円	1,650円
獺祭 磨き二割三分(山口) やや甘	800円	1,500円	2,750円
十四代(山形) やや甘	1,650円	3,200円	5,800円～

※仕入れによる

上記の他にも季節のお酒などご用意しております
 詳しくはスタッフまでお声掛けください

各種冷酒のご紹介

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。

車坂 クルマザカ(和歌山)



お魚専用。軽快なタイプで、少し高い酸がお寿司にも合わせやすい吟醸酒です。山廃や生酛といった日本酒の伝統的な造り方を用いてできあがったお酒で、お料理に寄り添うお酒。

日高見ヒタカミ(宮城) **辛口**



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。

久保田 千寿クボタセンジュ(新潟)



久保田発売時に最初に誕生した、まさに久保田の原点。食事と合うすっきりとした味わい。喉をさらっと通るキレの中に、米本来の旨味と酸味とともに、ほのかな余韻や甘味が感じられる。

久保田 万寿クボタマンジュ(新潟)



“深みのある味わいと香りの調和”を追求。複雑で深みのある口当たり、ふくらみのある柔らかさ、上品な甘味と味わい、そこにフルーティーでありながら重厚な香りが広がりキレのある後味は、まさに久保田の真骨頂。

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。フルーティー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ーで、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。食材の旨を引きだしてくれるので日本食との相性は抜群。

奥能登の白菊シラギク(石川) **甘口**



山田錦36%、五百万石64%。低温で長い日数をかけ、ゆっくりゆっくり丁寧に醸した、蔵の個性が出ている代表的なお酒。甘口でありながら重くない口あたりのやさしい味わいに仕上げている

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) **やや甘**



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) **やや甘**



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。