

今宵は 日本酒 で乾杯

店主おすすめの数合瓶をご用意しました

じゅうよんだい たつのおとし

十四代龍の落とし子

山形【高木酒造】純米大吟醸大極上生

一八,〇〇〇

酒造開発米の「龍の落とし子」を100%使用した、冬季限定の新酒の生酒。洋梨やメロンのような豊かな甘みや、花の洗練された爽やかな香り。上質な口当たりと、とろけるような味わいが深みとハーブのような苦味。

あひだし

新政 No.6 X-type

秋田【新政酒造】生酒

一〇,〇〇〇

X-Typeは「Xcellent」(豪華版)を意味するフラッグシップモデル。磨きこまれた米を用いるため、より格調高い仕上がりであり、6号酵母の清楚にして力強い存在感を鮮やかに感じ取ることができる。

でんしゅ きんえいぼし

田酒 吟鳥帽子

青森【西田酒造店】純米大吟醸

七,五〇〇

米の良さをそのままに山田錦45%精米による旨味のしつかりした、まるみのある上品な香りの純米大吟醸。

ういのしゅき じゅうざんや

雨後の月 十三夜

広島【相原酒造】特別純米

三,五〇〇

「スルスルと飲めて、しつかり美味しい日本酒を」

そんな相反する課題を、杜氏・堀本が見事にクリア。

さらに、十三夜の名にふさわしい気品と優しさをまとわせた渾身の一本。

ふくちゅうしゅ しーふーど

富久長 海風土 SeaFood

広島【今田酒造】白麹純米

三,六〇〇

地元の海が育む美味しい食材を使った料理にあうお酒をつくりたい。そんな思いからレモンなどの柑橘を思わせる酸味の爽やかなお酒が完成。安芸津の地と目の前に広がる海の豊かさに敬意を表し、「海風土 sea food」と命名。

あきぎょうつゆ しんごつちゅう

西條鶴 真骨頂

広島【西條鶴酒造】純米吟醸 生酒

三,九〇〇

パイン、マンゴー、バナナなどを思わすトロピカルな香りに、母のようなキュートな酸味が特徴的。フレッシュな口当たりと心地よい甘味、スムーズなキレの良味わす。

ひらん にこまる くいーん

HIRAN ひらんの QUEEN

長崎【森酒造場】純米吟醸 生酒

五,五〇〇

にこまる=25と5とこから25にこだわったお酒。掛米の精米歩合95%。透明感のある甘味とエレガントな香りにジューシーさを兼ね揃えた味わいはまさにQUEEN級！

ちようわつちやく

超王祿

島根【王祿酒造】純米 生原酒

四,五〇〇

人気の日本酒「王祿」の春季限定酒。通常は熟成させてからの出荷となる数少ない新酒しぼりたての1つ。ほんのりリンゴや桃を思わせる香りにフレッシュなアタック。旨味、酸のバランスが素晴らしく、後味はしつかり。

みなみ まつやまつい なま

南 松山三井(生)

兵庫【特選純米

三,七〇〇

綺麗でスッキリとした香りと、フレッシュな米の旨味。特別純米。無濾過でありながら雑味を一切感じず飲み飽きしない辛口。

ふくじゅ

福寿

兵庫【神戸酒心館】純米原酒

三,三〇〇

名水百選「宮水」に厳選された兵庫県産米を使用。桜餅のようなほのかな香りと優しい米の旨味、爽やかな酸味とライチの余韻。

かいうん あいやま

開運 愛山

静岡【土井酒造場】無濾過純米

三,七〇〇

愛山を用いた限定生。グラスに注いだ瞬間に広がるマスクメロンの様な芳醇な香りと、開運ならではのお米の旨味の共演！

おおみね おおみねざんつぶ

大嶺 大嶺三粒

山口【大嶺酒造】無濾過生原酒

三,八〇〇

マスクカットのような甘酸っぱさの中に、生酒特有のピチピチと跳ねるフレッシュ感がプラスされたジューシーな味わい。

数量限定商品もございます。気になる日本酒はお早め。

