

日本酒

お知らせ
3月1日(土曜)より値上げいたします。より一層選りすぐりのお酒をご用意いたしますのでご期待ください

お燗はセルフサービス
燗酒には徳利洗浄、酒燗器使用代などが含まれています。
ぬる燗=約5分 熱燗=約10分

3種お得に飲み比べ 約75ml×3杯 ¥700
3種の味比べ♪お得に飲める嬉しいセットもおすすめ

日本酒度+12 純米酒

80ml: ¥300

180ml:【冷】¥500【燗】¥530

奈良 春鹿 超辛口 超辛口

華やかできれいなキレがあって美味しい

春鹿の代表銘柄。超辛口とラベルに大きく描いたのはこの蔵が最初。淡麗旨辛口の旗手。香り高くキレよく幅のある味わいは、これぞ辛口酒と目から鱗の旨さ。

日本酒度+13 生もと純米原酒

80ml: ¥300

180ml:【冷】¥500【燗】¥530

奈良 春鹿 辛口 鬼斬

コクのある旨味とキレがとても美味しい

生もと造りで仕込んだ、穏やかな香りと心地よい酸味、まろやかで深みのある旨味、シャープな斬れ味。辛口好きは飲んで欲しい逸品

日本酒度-19.5 純米吟醸

80ml: ¥300

180ml:【冷】¥500【燗】¥530

徳島県 鳴門鯛 超甘口 LED

驚くほど飲みやすいトロピカルフルーツのようなフルーティさ

「あわいちばん山田錦」を使用し、「LED夢酵母」で醸造。トロピカルフルーツをを思わせる華やかな香りトリッチな酸味。女性や若い方など、日本酒初心者の方にも飲みやすい酒です。

日本酒度+2 純米

80ml: ¥300

180ml:【冷】¥500【燗】¥530

徳島県 鳴門鯛 辛口 超辛口 巴

さらっとした飲み心地の中に米のジューシーさが楽しめる食中酒

ただ辛いだけの味わいではなく米の旨味や甘みを感じられる良いバランス。軽快な口当たりでどんなお料理にもマッチします。冷やではキレを、燗では米の旨味をよ感じられます。

日本酒度-8 純米

80ml: ¥300

180ml:【冷】¥500【燗】¥530

高知 司牡丹 超辛口 船中八策

当店の人気銘柄！魚によく合う酒です

超辛口でありながら滑らか。さらりとしたキレ。お燗にするとキレイでふくよかさが出ます。鰹のたたき、豚しゃぶ、天ぷらに良く合います

船中八策のクリーム
チーズ
730円

同じ高知県で醸す司牡丹の酒粕のクリームチーズ。濃厚クリーミーな味わいに酒粕の爽やかさがマッチする味わい

同じ酒蔵飲み比べもおすすめ

同じ酒蔵飲み比べもおすすめ