




食事と一緒に日本酒

日本酒度：+が辛口 -が甘口

酸度：数字が大きいほど酸を感じる

手取川 吉田蔵		石川県	米 山田錦 五百万石		天吹 超辛口		佐賀県	米 山田錦	
大吟醸		日本酒度 +5~+6	酸度 1.4		特別純米 青ラベル		日本酒度 +12	酸度 1.4	
すっきりした味わいで清涼感のある香りです。					ペゴニア酵母で醸した超辛口。濃醇でありながら				
どのような食事にも合います。		グラス	600円		軽快にスッキリと切れ上がります。		グラス	650円	
墨廻江		宮城県	米 五百万石		江戸開城		東京都	米 雄町	
特別純米 青ラベル		日本酒度 +4	酸度 1.5		純米吟醸 原酒		日本酒度 +2	酸度 1.5	
ふくよかでコクのあるあじわい。バランスがよいお酒です。					旨口タイプの純米吟醸原酒。東京の水道水からできています。				
		グラス	650円				グラス	800円	
笑四季 Sensation White		滋賀県	米 滋賀県産		蓬萊 純米吟醸		岐阜県	米 飛騨 ほまれ	
特別純米		日本酒度 -3~+2	酸度 1.3~1.7		V (ビクトリー) アッサンブラージュ		日本酒度 -2	酸度 1.3	
柔らかな酸のやや甘口。K1001酵母のフレッシュさ、吟醸香					酒類の異なるお酒をブレンドしたプレミアムな日本酒です。				
軽快な切れ味が楽しめます。		グラス	550円		米の味がしっかりでボディあり		グラス	600円	
賀茂金秀		広島	米 雄町 八反錦		わだつみの隠し酒		岐阜県	米 飛騨 ほまれ	
特別純米		日本酒度 +2	酸度 1.5		純米		日本酒度 -3	酸度 1.6	
シャープながらさわやかな味わい。					ふくよかで、クドくなく、後切れも良い熟成原酒				
一杯目から美味しいを目指して		グラス	650円		和食にこだわらず食事に合うお酒		グラス	500円	
八重寿		秋田県	米						
本醸造		日本酒度	酸度						
「低温長期発酵」の技を駆使した淡麗、旨口									
熱爛にびったり		550円							

和食に合わせて作った「赤ワイン」

	テルモ・ロドリゲス ワッサノバ	
味わいはミディアムからフルボディ。スペインの蔵元が和食に合わせて		
作りました。しっかり味のワインなのに繊細な日本食にもぴったりです。		
スペイン	品種 テンブラニーニョ	グラス 700円