

厳選酒 B面

◆価格は全て税込み価格です◆
片口160ml/グラス90ml

令和の季節入荷酒

今回の限定酒

◆清々しいやまもと

⑨ 山本

純吟ストロベリーレッド生原酒
片口 一二八〇円 グラス 七五〇円

◆清々しいじゅうよんたい

⑩ 十四代

純吟播州山田錦生詰
片口 二〇〇〇円 グラス 二二〇〇円

◆華やいだじゅうよんたい

⑪ 十四代

本丸秘伝玉返し
片口 一二八〇円 グラス 七五〇円

◆余韻が長い

⑫ クラシック

仙禽 亀ノ尾
片口 一三三〇円 グラス 八〇〇円

◆余韻が長い

⑬ 賀茂金秀

純吟雄町火入れ
片口 一一五〇円 グラス 六八〇円

◆余韻が長い

⑭ 山形正宗

純吟雄町
片口 一二八〇円 グラス 七五〇円

◆清々しいかくれい

⑮ 鶴齢

特純生原酒山田錦
片口 一二八〇円 グラス 七五〇円

◆清々しいかもしびとくへいじ

① 醸し人九平次

純米大吟雄町
片口 一四〇〇円 グラス 八三〇円

◆華やいだうこのつき

② 雨後の月

純米大吟火入れブラックムーン
片口 一四〇〇円 グラス 八三〇円

◆シルキーな

③ しぜんしゅ純米原酒90

片口 一四〇〇円 グラス 八三〇円

◆旨味があつちまた

④ 新政

純米ラピスラベル
片口 一六〇〇円 グラス 九五〇円

◆旨味があつちまた

⑤ 大嶺

純米3粒夏純かすみ生酒
片口 一三三〇円 グラス 八〇〇円

◆旨味があつちまた

⑥ 赤武

A K A B U 純吟雄町
片口 一四〇〇円 グラス 八三〇円

◆余韻が長いさわや

⑦ 澤屋まつもと

守破離純吟雄町
片口 一三三〇円 グラス 八〇〇円

◆旨味があつちまた

⑧ 二兎

純吟生原酒出羽燦々55
片口 一三三〇円 グラス 八〇〇円

日本酒は、その土地、銘柄、造りにより風味や香りの個性が全く異なります。日本酒の個性に合わせた料理を選ぶことでより美味しくお楽しみいただけます。

料理と日本酒を合わせるとき、主には「味の調和」「口の中のリフレッシュ」の

二つの役割があります。

それぞれバランスを合わせると料理もお酒も美味しくなります。

「純米系」に合う料理

純米系の日本酒はお米のふくよかな香りがあるのが特徴です。

合わせる料理も、白米に合うしつかりとした味付けの料理を合わせるのをおすすめで、白米にバターを乗せて食べる人がいるようにバターを使った料理とも相性が良いです。

調理例 牡蠣料理、蟹みそ甲羅、ラム肉炭火焼、じやがバターなど

「吟醸系」に合う料理

吟醸系の日本酒は、フルーティな広がる香りと軽快で爽やかな味わいが特徴です。

濃い味の料理との相性はあまり良くなく、素材の味を活かしたあっさりとした味付けの料理がよく合います。

特に食前酒や食後酒としてお飲みいただくのをおすすめです。

調理例 お刺身、魚の干物、野菜料理、生肉料理、揚げ物など

◆価格は全て税込み価格です◆