



お
品
書
き

Sake - 熱燗 - ----- 1550/1合

鮎の骨酒 ----- HotSake NAGARAGAWA
日本酒をぜいたくに使った出し汁のような味わいです。炙った鮎の芳ばしい香りをお楽しみください。

仕込み水に清流長良川の伏流水を使用した地酒をお選びしております。

小町酒造 純米長良川 ----- HotSake NAGARAGAWA
40度くらいのぬる燗がお勧めです。温めることによりふくらみのあるまろやかなコメの旨味が引き立ちます。

白木恒助商店 達磨政宗熟成3年古酒 ----- Hot Sake Daruna Masamune3y.
燗をつけることで古酒ならではのまろやかさとコメの甘味が際立ちます。

Sake - 冷酒 - ----- 1500

日本酒3種飲み比べ ----- Sake flights
日本酒のお得な飲み比べセットです。以下の日本酒から3種お選びください。

仕込み水に清流長良川の伏流水を使用した地酒をお選びしております。

季節の限定酒 ----- Seasonal Sake
この季節にしか飲めない限定酒をご用意いたしました。

小町酒造 純米長良川 ----- NAGARAGAWA
長良川の伏流水を使い地酒蔵として地元で愛され続ける旨酒。蔵には自然環境音楽が流れており、優しいふくらみのある米の濃厚な旨味が楽しめます。

足立酒造 無濾過生原酒蒼穹純米吟 ----- Unfiltered Sake SOUKYU
岐阜県産ひだほまれを使用し、米の旨味が凝縮したような甘い香りにすっきりとした雑味の無い後味が特徴。刺身やシンプルな野菜料理とよく合います。製造から管理まで全てを杜氏の足立昌治氏がおひとり行っています。

蔵元林本店 百十郎純米吟醸蒼面 G-mid ----- Hyakujuro Blue G-mid
米（お寿司のシャリとして人気のハツシモ）・酵母・長良川の伏流水と全て岐阜産の原料で造っています。食中酒としておすすめ。爽やかな香りと酸が調和する辛口で白ワインのような風味の日本酒です。蔵元林本店は、日本初となる乳酸菌を活用した製造方法を開発した蔵元です。（特許取得）

蔵元林本店 百十郎純米大吟醸黒面 ----- Hyakujuro Black
2杯目以降の食中に飲んでいたいただきたいお酒です。ほのかな甘さと程よい酸の絡み具合が複雑な味わいを醸し出します。

白木恒助商店 達磨政宗熟成3年古酒 ----- Daruna Masamune3y.
日本を代表する古酒の蔵元・白木恒助商店の古酒は、古酒を初めて飲む方にもお勧め。ナッツやアーモンドのような香り。クリーミーで米の甘みがふわっと口に広がります。

Cocktail 蔵元林本店：TERA ロック専用純米酒サムライロック ----- 800
SAMURAI

蔵元林本店：飛沫 -SHIBUKI- ハイボール専用純米酒サムライハイボール ----- 800
SAMURAI highball

BEER ザ・プレミアム・モルツ<香るエール>/生ビール ----- 800
The PREMIUM MALT'S<KAORU ALE>

Whiskey ザ・グレンフィディック 12年 ----- 1000
The Glenfiddich 12y.

ボウモア 12年 ----- 1300
Bowmore 12y.

シーバス リーガル 12年 ----- 800
Chivas Regal 12y.

メーカーズマーク ----- 800
Maker's Mark

山崎 ----- 1400
Yamazaki

Ume Wine 小町酒造 贅沢梅酒 ----- 600
Umeshu

Food

鮎塩焼き ----- 1000

五平餅（味噌）----- 700

蒟蒻田楽 ----- 700

エイヒレ ----- 600

赤かぶ漬け ----- 500

ミックスナッツ ----- 300

