

乾杯におすすめ

CHAMPAGNE

■ ルイ・ブーヴィエ ブリュット

きめ細やかな泡が心地よく、酸がしっかりとしており爽快感があります。
リンゴや桃のほのかな香りとアーモンドビスケットのような風味と花の香りが
余韻にありバランスがよいです。

グラス 1,650円

ボトル 9,800円

Sparkling Wine

■ 本日のソムリエ厳選スパークリングワイン(白)

グラス 1,250円

ボトル 7,300円

Wine (Red・White)

■ 本日のソムリエ厳選赤・白ワイン

社内ソムリエが選ぶ、本格グラスワインと和食のマリアージュをご堪能下さいませ。

グラス 各1,320円～

Bottle Beer

■ 越後ビール・ピルスナー/スタウト

全国第一号の地ビール。どこか懐かしいクラシックスタイルのラガービールと
アイリッシュスタイルの本格スタウトビールをご用意致しました。

小瓶 各880円

生ビール

■ ザ・プレミアム・モルツ〈香る〉エール

からやかに心地よく愉しめる、フルーティな香りのプレミアムエールビール。

780円

小グラス 580円

スパークリング日本酒

■ 瓶内二次発酵酒 あわ 八海山

瓶内発酵による自然できめ細やかな泡立ち、軽やかですっきりとした口当たりで、
食前としても、和洋料理やデザートと合わせても楽しめます。

グラス 1,650円

ボトル 9,800円

スパークリング 日本酒

日本酒ボトル

「乾杯におすすめ」

あわ八海山爽

ボトル 九、八〇〇円
グラス 一、六五〇円

シャンパンと同じ瓶内二次発酵を用いて、きめ細やかな泡を得ています。
Awa酒協会も認定した、ワンランク上の軽やかな日本酒スパークリング。

シヤンパーニユ

ローラン・ペリエシヤンパーニユ

ボトル 一九、八〇〇円

ビール

生ビール

ザ・プレミアム・モルツ
〈香る〉エール

七八〇円

小グラス五八〇円

瓶ビール

越後ビールピルスナー 小瓶

八八〇円

アサヒスーパードライ 中瓶

八八〇円

サッポロラガー赤星 中瓶

八八〇円

ノンアルコールビールテイスト飲料

サントリーオールフリー

六五〇円

価格はすべて税込表記です。



上越のお酒

60 ml / 90 ml

※一合、二合も注文可能です。

1 スキー正宗 華〔大吟醸原酒 土蔵囲い〕**薫**

一、一〇〇円 / 一、三四〇円

雪深い越後上越高田の地で厳寒の時期に仕込まれる大吟醸。その造りは非常にレベルが高く、市販の大吟醸とは一線を画した、杜氏・蔵人が持てる技術を尽くした最高級品です。さらにそれを3年もの間蔵で熟成させた味わいと香りはまさに本物。ぜひ最初はその香りを、そして含んだ時にひろがる旨みをお楽しみください。



(株)武蔵野酒造

大正時代に創業した武蔵野酒造の代表銘柄スキー正宗。蔵のある上越市高田は歴史ある城下町であり、日本のスキー発祥の地でもあります。そのことから命名された銘柄の通り、「すべるように喉元を通り過ぎる」旨酒を目指して造りを行う蔵元です。

2 かたふね〔特別本醸造〕**爽**



五二〇円 / 七四〇円

3 雪中梅〔純米酒〕**醇**



五二〇円 / 七四〇円

4 越後おやし **爽**

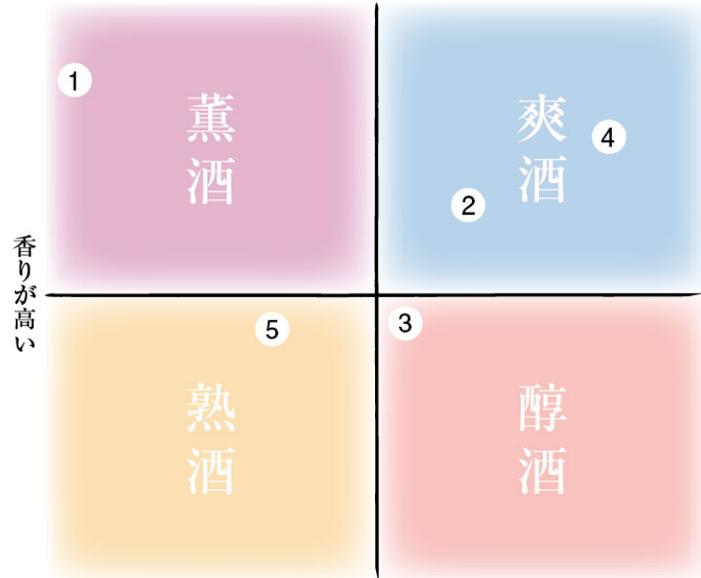


五〇〇円 / 七二〇円

5 君の井山麩純米吟醸BY27〔純米吟醸酒〕**熟**

六六〇円 / 八五〇円

スッキリタイプ



香り控えめ

価格はすべて税込表記です。

コクがあるタイプ

薫酒 香り高いタイプ

果実やハーブなどの香りが広がる澄んだ味が特徴。乾杯酒・食前酒にオススメ。

爽酒 軽快でなめらかなタイプ

口当たりのやわらかい爽やかな印象のお酒。香りが少なく、軽やかな味わいが特徴。

熟酒 熟成タイプ

ポリウム感のある旨味や苦みがあり、独特で濃厚な力強い味わいが特徴。

醇酒 コクのあるタイプ

米そのものを想わせるようなふくよかな香りを感じるお酒。食中酒としてどうぞ。



中越のお酒

60ml / 90ml
 ※一合、二合も注文可能です。

6 鶴齢 「純米大吟醸酒」 薫

新潟県産の越淡麗を100%使った純米大吟醸酒です。果実を想わせる華やかな香りと、飲みやすさの中に広がる優しい旨味が特徴のお酒です。

一、二〇〇円 / 一、三四〇円

青木酒造



青木酒造は全国を代表する豪雪地帯、新潟県魚沼地方に位置する造り酒屋です。1717年の創業以来、300年もの長きにわたり絶えることなく酒づくりを続けております。「鶴齢」に代表される青木酒造の酒は、雪国のもたらす様々な恵みと越後杜氏による伝統の技によって生み出されます。「淡麗辛口」が多い新潟の酒の中で、酒米本来の旨みを残した「淡麗旨口」の酒造りを目指し、次の100年へと、その味を受け継いでいく所存です。

7 想天坊 外伝 辛口純米 「純米酒」 醇

五二〇円 / 七四〇円

8 高千代 高麗 「スーパー普通酒」 爽

五五〇円 / 七七〇円

9 緑川 「純米吟醸酒」 爽

六六〇円 / 八五〇円

10 越乃景虎 名水仕込 「特別純米酒」 醇

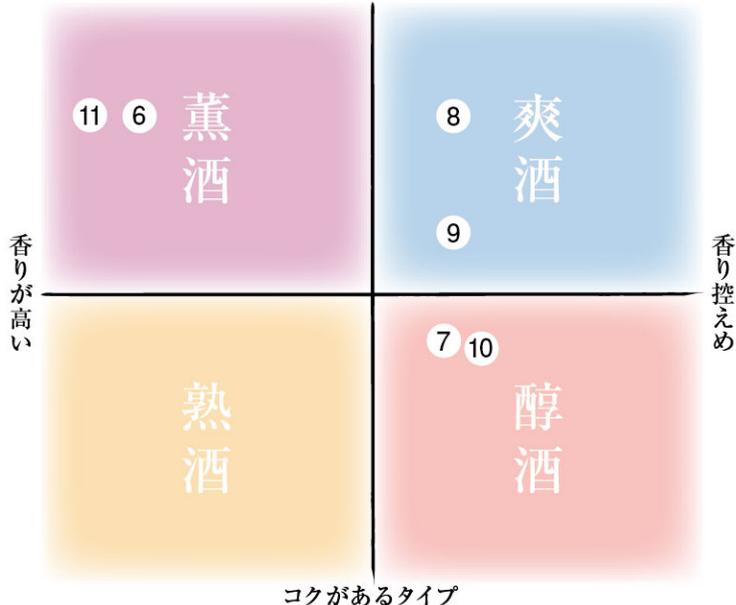
六六〇円 / 八五〇円

11 久保田 「純米大吟醸酒」 薫

一、二〇〇円 / 一、三四〇円



スッキリタイプ



薫酒 香り高いタイプ

果実やハーブなどの香りが広がる澄んだ味が特徴。乾杯酒・食前酒にオススメ。

爽酒 軽快でなめらかなタイプ

口当たりのやわらかい爽やかな印象のお酒。香りが少なく、軽やかな味わいが特徴。

熟酒 熟成タイプ

ポリウム感のある旨味や苦みがあり、独特で濃厚な力強い味わいが特徴。

醇酒 コクのあるタイプ

米そのものを想わせるようなふくよかな香りを感じるお酒。食中酒としてどうぞ。

価格はすべて税込表記です。



下越・佐渡のお酒

60ml / 90ml

※一合、二合も注文可能です。

12 鄙願ひがん「大吟醸酒」爽 九八〇円 / 一、二〇〇円

13 ブラック今代司 超辛口純米「純米酒」醇 五二〇円 / 七四〇円

14 張鶴純「純米吟醸酒」薫 六六〇円 / 八五〇円

15 麒麟山 遠雷「旧吟辛」爽 六六〇円 / 八五〇円

16 北雪「大吟醸酒 YK135」薫 一、一〇〇円 / 一、三四〇円

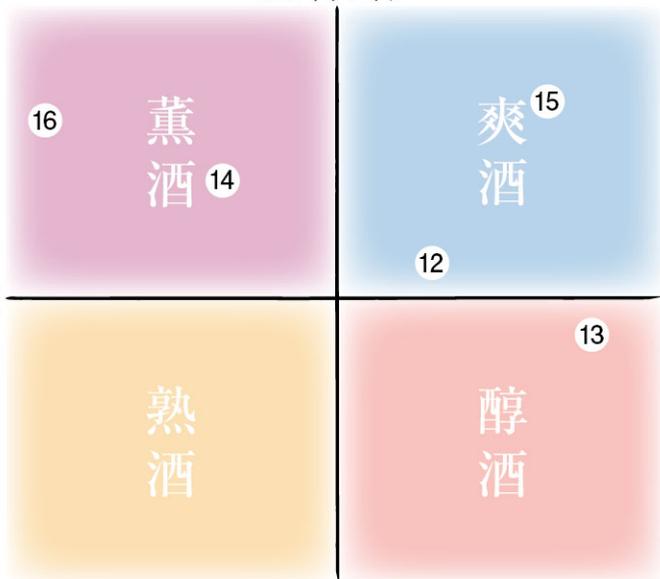
酒造好適米の山田錦を35%まで磨き上げ、長期低温発酵で生まれた北雪YK35 ワイングラスでおいしい日本酒アワード2014 大吟醸部門 最高金賞受賞、全米日本酒鑑評会2013 大吟醸A(精米歩合40%以下)で金賞受賞、インターナショナル・サケ・チャレンジ2013 カテゴリー大吟醸・吟醸 トロフィー受賞した手造りの大吟醸酒です。
芳醇な香りと繊細で深みのある味わいのハーモニーを心ゆくまでご堪能下さい。

北雪酒造

佐渡の港町にて明治の創業以来、守り受け継がれてきた熟練の技。一方で、音楽演奏や超音波振動、遠心分離機など。これまでになかった新たな「手」を次々に取り入れ、日本酒づくりの時代を切り開く、イノベータータイプな酒づくり。まさに伝統と革新こそ、北雪酒造の挑戦者たるゆえんなのです。



スッキリタイプ



香り控えめ

価格はすべて税込表記です。

コクがあるタイプ

薫酒 香り高いタイプ

果実やハーブなどの香りが広がる澄んだ味が特徴。乾杯酒・食前酒にオススメ。

爽酒 軽快でなめらかなタイプ

口当たりのやわらかい爽やかな印象のお酒。香りが少なく、軽やかな味わいが特徴。

熟酒 熟成タイプ

ポリウム感のある旨味や苦みがあり、独特で濃厚な力強い味わいが特徴。

醇酒 コクのあるタイプ

米そのものを想わせるようなふくよかな香りを感じるお酒。食中酒としてどうぞ。

ソフトドリンク

黒烏龍茶 五八〇円

ジャスミン茶 五八〇円

緑茶 五八〇円

とうもろこし茶 五八〇円

オレンジジュース一〇〇% 六〇〇円

ピンクグレープフルーツジュース一〇〇% 六〇〇円

ジンジャーエール 辛口 六〇〇円

キャラットジュース「新潟県津南高原産」 六八〇円

佐渡の酒 「天領盃」蔵元の甘酒 六五〇円

砂糖・防腐剤無添加 米麴100%

富士プレミアムスパークリングウォーター

三〇〇ml 七五〇円

佐渡海洋深層水(軟水)

和らぎ水

五〇〇ml 二二二〇円

日本海固有水と呼ばれる海洋深層水で満たされている佐渡。その水分量は日本海の九〇%を占めています。地球上のあらゆる生命を育み、神秘的な力を秘めた豊かな海の恵みを味わってください。

梅酒 [ロック・水割・ソーダ割]

鶴齢の梅酒 七七〇円

八海山 にごり梅酒 七七〇円

麒麟山の梅酒 七七〇円

果実酒 《リキュール》 [ロック・水割・ソーダ割]

キウイ「小田原産」 七七〇円

パイナップル「沖縄産」 七七〇円

ル・レクチエのお酒 七七〇円

新潟名産高級洋梨ル・レクチエのお酒です。上品ですっきりとした後味が印象的。

ジャパニーズクラフトジン

越後薬草80(YASO)GIN 八六〇円

野草を知り尽くした越後薬草だからこそつくられるクラフトジン。

越後薬草80(YASO)GIN LEMON 八六〇円

翠 すい 六五〇円
ほのかに、和、香る。3つの和素材を使用した日本の食事に向う清々しく香るジャパニーズジン。

価格はすべて税込表記です。

酎ハイ

黒烏龍茶割	六八〇円
ジャスミン茶割	六八〇円
緑茶割	六八〇円
とうもろこし茶割	六八〇円
国産生搾りレモンサワー	七五〇円
ピンクグレープフルーツサワー	七五〇円

ウイスキー

〔ハイボール・ロック・水割〕

サントリーワールドウイスキー碧A	九八〇円
------------------	------

世界5大ウイスキーをブレンド。

角瓶	八〇〇円
Ichiro's Malt	九五〇円
知多	九六〇円
竹鶴	九八〇円
響	一、五〇〇円

※ダブルもご注文可能

米焼酎

鳥飼	七七〇円
八海山よろしく千萬あるべし	七七〇円

〔ロック・水割・お湯割・ソーダ割〕

価格はすべて税込表記です。

麦焼酎

中々	七七〇円
兼八	一、一〇〇円

〔ロック・水割・お湯割・ソーダ割〕

芋焼酎

富乃宝山	七七〇円
佐藤白麹	九八〇円
佐藤黒麹	一、一〇〇円
村尾	一、二八〇円

〔ロック・水割・お湯割・ソーダ割〕

焼酎ボトル

鳥飼〔米〕	七、八〇〇円
佐藤〔麦〕	九、八〇〇円
佐藤黒麹〔芋〕	九、八〇〇円

〔ロック・水割・お湯割・ソーダ割〕

グラスワイン

※数種類のご用意が御座います。
詳しくはスタッフ迄お尋ね下さいませ。

SPARKLING WINE

本日のソムリエ厳選
スパークリングワイン(白) 一、二五〇円

WHITE WINE

本日のソムリエ厳選白ワイン 一、三二〇円

RED WINE

本日のソムリエ厳選赤ワイン 一、三二〇円

※別途

ワインボトルリストも
ご用意しております。

日本酒 ボトル

八海山 金剛心「純米大吟醸酒」**薫**

八〇〇ml 三、八〇〇円

八海山のなかでも最高峰の純米大吟醸を、さらに氷点下で2年間じっくりと熟成させた逸品。

洗心「純米大吟醸酒」**薫**

七二〇ml 一、七、六〇〇円

スキー正宗華「大吟醸原酒」**薫**

七二〇ml 一、六、五〇〇円

麒麟山ながれぼし「純米大吟醸」**薫**

一、三、八〇〇円

鄙願「大吟醸酒」**爽**

七二〇ml 一、二、八〇〇円

鶴齢「純米吟醸酒」**薫**

七二〇ml 六、三、八〇〇円

メ張鶴「純米吟醸酒 山田錦」**爽**

七二〇ml 六、三、八〇〇円

おすすめスパークリング日本酒 一、九八〇円

※他銘柄もございます。スタッフまでお声をおかけください。

価格はすべて税込表記です。

利き酒

本日のプレミアム酒飲み比べ 三種

利酒師が厳選した蔵元最高峰の日本酒や、この季節にしか味わうことのできないお酒、東京ではなかなか出会うことのできないお酒など、本日の限定酒三種を飲み比べ。

各45ml 3,300円

大吟醸飲み比べ 三種 各45ml 2,300円

■ スキー正宗 華 [大吟醸原酒] +5

醸造後、土蔵の中で3年間常温貯蔵。穏やかな香りと、口に含み喉を通ったあとに感じさせる確かな旨みが上品で魅力的な大吟醸酒。

上越

■ 鶴齢 [純米大吟醸酒] ±0

新潟県産の越淡麗を100%使った純米大吟醸酒。果実を想わせる華やかな香りと、飲みやすさの中に広がる優しい旨味が特徴のお酒。

中越

■ ^{ひが}鄙願 [大吟醸酒] 非公開

「いつまでも飲み続けられる酒を」と蔵元とこだわりの酒店主が20年かけて生みだした、知る人ぞ知る大吟醸。

下越

純米飲み比べ 三種 各45ml 1,750円

■ 雪中梅 [純米酒] -3.5

厳選された新潟県頸城産「五百万石」を、手間隙の掛かる小さな蓋麴を使用して仕込まれた純米酒です。

上越

■ 越乃景虎 名水仕込 [特別純米酒] +3

純米酒の醸造の歴史が酒どころ新潟でも古く、その伝統に裏書きされた名水仕込特別純米は澄み通った口当たりが特徴。

中越

■ +利き酒師厳選《本日のおすすめ》 詳しくはスタッフ迄

辛さの飲み比べ 三種 各45ml 1,640円

■ 越後おやじ +8

シャープなキレが光る超辛口。飲み飽きしないタイプです。

上越

■ ブラック今代司 [超辛口純米酒] +15

ウマミ、のち、キレ。アルコール不添加ながら、高い日本酒度で極めて辛口。キリッと冴える本格派の酒。

下越

■ +利き酒師厳選《本日のおすすめ》 詳しくはスタッフ迄

価格はすべて税込表記です。

(+) …マイナスの度合いが高いほど甘口、プラスの度合いが高いほど辛口

日本酒の種類、特定名称酒について

精米歩合	本醸造タイプ (水・米・米こうじ・醸造アルコール)	純米タイプ (水・米・米こうじ)
50%以下	大吟醸酒	純米大吟醸酒
	吟醸造りで行き、果物のような香り(吟醸香)が特徴 原料米を50%以上も磨き抜き、手間暇かけて出来上がった、贅沢な酒	
60%以下	吟醸酒	純米吟醸酒
	吟醸造りで行き、果物のような香り(吟醸香)が特徴 「吟醸造り」とは、たくさん磨いた(削った)米を 低い温度で時間をかけて発酵させる作り方のこと	
	特別本醸造酒	特別純米酒
本醸造・純米酒と比較し、「特別な醸造方法」をとっている酒		
70%以下	本醸造酒	純米酒
	吟醸造りではなく、お米本来の味わいを楽しめる酒	
規定なし	普通酒	純米酒
	大衆酒というイメージだが 家庭でも一番愛される酒	



新潟の酒蔵

上越市の酒蔵

- 1 武蔵野酒造
- 2 田中酒造
- 3 丸山酒造場
- 4 竹田酒造店
- 5 頸城酒造
- 6 よしかわ杜氏の郷
- 7 代々菊醸造
- 8 妙高酒造
- 9 新潟第一酒造

妙高市の酒蔵

- 10 千代の光酒造
- 11 君の井酒造
- 12 鮎正宗酒造

糸魚川市の酒蔵

- 13 池田屋酒造

南魚沼市の酒蔵

- 14 青木酒造
- 15 高千代酒造
- 16 八海醸造

魚沼市の酒蔵

- 17 緑川酒造
- ## 湯沢町の酒蔵
- 18 白瀧酒造
- ## 津南町の酒蔵
- 19 苗場酒造
- ## 長岡市の酒蔵
- 20 諸橋酒造
 - 21 朝日酒造
 - 22 住乃井酒造

加茂市の酒蔵

- 23 マスカガミ
- ## 新潟市の酒蔵
- 24 今代司酒造
 - 25 越後鶴亀
- ## 村上市の酒蔵
- 26 大洋酒造
 - 27 宮尾酒造

阿賀町の酒蔵

- 28 麒麟山酒造
 - 29 下越酒造
- ## 新発田市の酒蔵
- 30 菊水酒造
- ## 佐渡市の酒蔵
- 31 北雪酒造
 - 32 尾畑酒造



※メニュー以外の日本酒のご用意もございません。
スタッフまでお声がけください。

新潟県の日本酒の特徴

酒どころとして有名な新潟県は、全国屈指の生産量を誇ります。今もなお日本酒を造る蔵が多くあり、質の高い酒米と雪国ならではの清らかな水で作上げる日本酒は、越後杜氏の技術と厳しい冬がもたらす低温長期醗酵により、端麗なお酒を醸し出します。



日本酒の辛口とは

日本酒でいう辛口とは「甘くない」ということです。ピリッとする辛さのことではなく、日本酒独特の甘味の少ないカラッとしたものになります。ただし、感覚的な甘辛には酸度も関係してきます（酸度が強いと辛く、酸度が弱いと甘口に感じます）。新潟の酒は全体的に酸味が少ないので、辛口と表現されていても飲みやすく感じる人が多いようです。

山廃仕込みとは

酒母（酛）造りの際、既成の薬品乳酸を使わずに、乳酸が自然に出来るのを待つ方法（生酛）で造られる場合、「山卸」という作業がされます。「山廃仕込み」のお酒とは、（生酛）の作業でとくに労力を要する「山卸」の作業を廃止した（生酛）の改良法の事です。「濃厚な風味」が特徴です。

生酒とは

しぼった清酒を火入れ（加熱殺菌）していないもので、3つの名称があります。



通常はお酒をしぼった後と出荷前の瓶詰の前に2回火入れをしますが、その両方も火入れをしていないお酒のこと。



しぼった後火入れをせずに生のまま貯蔵し、瓶詰の際に一度だけ火入れをしたお酒のこと。



しぼった後火入れをし、貯蔵熟成させた後瓶詰の際に火入れをせずにそのまま出荷されるお酒のこと。

生酒は香りが穏やか、フレッシュな味わいと爽快な飲み口が特徴です。