

ビール

生ビール

ザ・プレミアム・モルツ
マスターズドリーム

九二〇円

深いコク、柔らかな苦味、ほのかな甘味、そして心地よい香り。
醸造家の夢が詰まった、すべてにおいてバランスのとれた味わいを
じっくりとおたのしみください。

ザ・プレミアム・モルツ

〈香る〉エール

八二〇円

瓶ビール

アサヒスーパードライ 中瓶

九五〇円

越後ピルスナー 小瓶

九九〇円

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

六八〇円

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 薫⁵ 七二〇ml 一、二二〇〇円

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。

八海山 純米 発泡にごり酒 爽⁻²⁵

七二〇ml 六、九八〇円

久保田 日本酒スパークリング

五〇〇ml 六、〇五〇円

※当店の表示価格は全て税込とさせていただきます
※サービス料12%を頂戴いたします



上越のお酒

六〇ml / 九〇ml

1 かたふね 「純米大吟醸酒」**薫** -5

九八〇円 / 一、一八〇円

越後上越の海辺の地で厳寒の時期に醸される逸品。
穏やかな香りと、蔵本来の味わいであるソフトな甘味を
米の旨みと共に味わえる純米大吟醸です。
食中酒として最適な、まろやかな味わいをお楽しみください。

(資)竹田酒造店

江戸時代末期創業の竹田酒造店は、海辺にある上越市大潟区にて、昔から丸みのある甘口を醸し続ける蔵元です。
現在は社長自ら蔵に入り、親子2代で信念である「手を抜かない」酒を醸し、幾度かのIWC最高賞受賞など、世界にも認められる酒を送り出しています。



2 八恵久比岐 K A Z E 「純米大吟醸酒」**薫** +2

八八〇円 / 一、〇八〇円

3 雪中梅 「純米酒」**醇** -3.5

五四〇円 / 七四〇円

4 鮎正宗 毘 「純米にごり酒」**醇** -8

五八〇円 / 七八〇円

5 君の井恵信 「純米大吟醸酒」**薫** +1

八八〇円 / 一、〇八〇円

6 越後おやじ 「本格辛口無糖加」**爽** +8

五〇〇円 / 七〇〇円

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の特徴。
乾杯酒・食前酒にオススメ。

爽酒 軽快でなめらかなタイプ

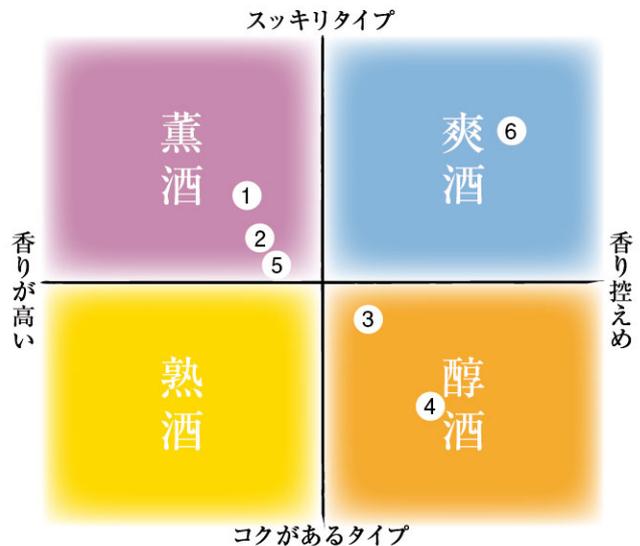
口当たりのやわらかい爽やかな印象のお酒。香りが
少なく、軽やかな味わいが特徴。

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

六〇ml / 九〇ml

7 鶴齢「純米大吟醸酒」薫 ±0 一、一〇〇円 / 一、三〇〇円

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。

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「淡麗辛口」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。



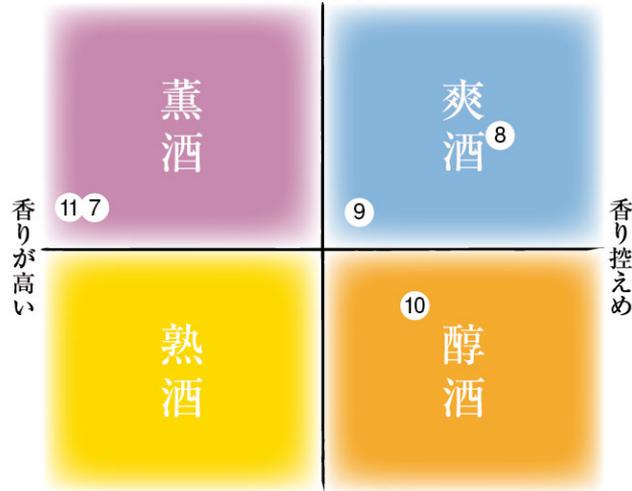
8 魚沼「辛口純米酒」爽 +9 五〇〇円 / 七〇〇円

9 緑川「純米吟醸酒」爽 +4 六八〇円 / 八八〇円

10 越乃景虎名水仕込「特別純米酒」醇 +3 六八〇円 / 八八〇円

11 久保田「純米大吟醸酒」薫 ±0 九五〇円 / 一、〇五〇円

スキリタイプ



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の特徴。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、軽やかな味わいの特徴。

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の特徴。

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。



下越・佐渡のお酒

六〇ml / 九〇ml

12 鄙願ひがん「大吟醸酒」爽 +6 / +8 一、二八〇円 / 一、四八〇円

13 ブラック今代司「極辛口純米酒」醇 六八〇円 / 八八〇円

14 メ張鶴純「純米吟醸酒」薫 +2 七二〇円 / 九二〇円

15 麒麟山ながれぼし「純米大吟醸酒」薫 +3 一、一〇〇円 / 一、三〇〇円

16 北雪「大吟醸酒 YK-35」薫 +4 一、四八〇円 / 一、六八〇円

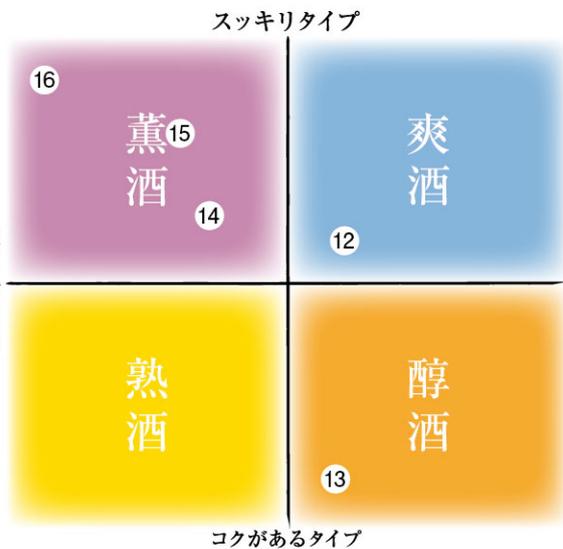
酒造好適米の山田錦を35%まで磨き上げ、長期低温発酵で生まれた北雪YK-35 ワイングラスでおいしい日本酒アワード2014 大吟醸部門 最高金賞受賞、全米日本酒鑑評会2013 大吟醸A(精米歩合40%以下)で金賞受賞、インターナショナル・サケ・チャレンジ2013 カテゴリー大吟醸・吟醸 トロフィーを受賞した手造りの大吟醸酒です。
芳醇な香りと繊細で深みのある味わいのハーモニーを心ゆくまでご堪能下さい。

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。



香り控えめ



薫酒 香りが高いタイプ
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。

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。

「ご接待・お祝いのお席におすすめ」

八海山 金剛心

「純米大吟醸酒」**薫** ±0

八〇〇ml 三九、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二年間じっくりと熟成させた逸品。

鄙願^{ひがん}

「大吟醸酒」**爽** +6 ~ +8

七二〇ml 二二、八〇〇円

吟田川 「純米吟醸酒」**爽**

七二〇ml 六、六〇〇円

越乃寒梅 灑^{さい} 「純米吟醸酒」**爽**

七二〇ml 六、八〇〇円

能鷹 「純米大吟醸酒」**薫**

七二〇ml 八、八〇〇円

寿亀正宗 華 「大吟醸酒」**薫**

七二〇ml 一六、八〇〇円

麦焼酎

〔ロック・水割・お湯割・ソーダ割〕

百年の孤独

一、四八〇円

中々

七八〇円

芋焼酎

〔ロック・水割・お湯割・ソーダ割〕

森伊蔵

二、〇〇〇円

魔王

一、四八〇円

村尾

一、〇八〇円

佐藤 黒麴

一、〇八〇円

佐藤 白麴

八六〇円

富乃宝山

七八〇円

米焼酎

〔ロック・水割・お湯割・ソーダ割〕

八海山 よろしく千萬あるべし

七八〇円

耐ハイ

ウーロン茶割	六六〇円
緑茶割	六六〇円
生レモンサワー	七八〇円
とうもろこし茶割	六八〇円

ウイスキー

〔ハイボール・ロック・水割〕

世界5大ウイスキーをブレンド。
碧(AO)

碧(AO)	九八〇円
-------	------

知多	九八〇円
余市	一、二八〇円
山崎	一、三八〇円
白州	一、三八〇円
響	一、四二〇円
ザ・マッカラン12年	一、七八〇円
山崎12年	二、三八〇円
白州12年	二、三八〇円
ブランデー	
ヘネシーV.S.O.P	一、六〇〇円

※ダブルもご注文可能

果実酒

《リキュール》〔ロック・水割・ソーダ割〕

八海山にごり梅酒	七六〇円
ルレクチェのお酒	八二〇円
柚子酒	六六〇円
みかん酒	六六〇円

ソフトドリンク

ノンアルコールスパークリング デュク・ドウ・モンターニュ・ロゼ 200ml	一、二〇〇円
富士プレミアム スパークリングウォーター 300ml	七六〇円
克蘭ベリー	七五〇円
とうもろこし茶	五八〇円
ウーロン茶	五五〇円
緑茶	五五〇円
アップル	五五〇円
ピンクグレープフルーツ	五五〇円
ジンジャーエール	五五〇円
アイステイ	五五〇円
アイスコーヒ	五五〇円

グラスワイン

SPARKLING WINE

スパークリングワイン 一、二〇〇円

WHITE WINE

白ワイン 一、二〇〇円

RED WINE

赤ワイン 一、二〇〇円

●ワインリストのご用意がございます。
スタッフまでお問い合わせ下さい。

ワイン

WHITE WINE

岩の原ワイン 深雪花 ボトル 七、八〇〇円

日本/シャルドネ、ローズ・シオター

RED WINE

岩の原ワイン 深雪花 ボトル 七、八〇〇円

日本/マスカット・ベリーA



岩の原葡萄園（新潟県上越市）

日本ワイン・ワインぶどうの父 川上善兵衛
日本海から吹く風と、大地の記憶を宿した
岩の原ワインを堪能ください。

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
	吟醸造りで作られ、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
	吟醸造りで作られ、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

日本酒という辛口とは「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やかな飲み口が特徴です。