



春の日本酒特集

ALLグラス600円
1合2合は倍のお値段となります

燗酒は少々お時間を頂きます

常山酒造 (福井県)

来福酒造 (茨城県)

天吹酒造 (佐賀県)

味わいー 普通・キレが良い・冷酒向き(ぬる燗まではOK)
酒米は播州山田錦を全量使用しており、華やかな吟醸香と極微量の滓を含む米の旨みを楽しめます。キリっとした切れがあり、春の食材を使ったお料理に良く合います。

常山霞

「じょうざん かすみ」



アルコール度数・16〜17度
精米歩合・50%

純米吟醸

味わいー やや辛口・おりがらみ・冷酒向き
さくらの花酵母で醸しており、少し滓が絡んだうすにごりの酒です。桜の花の様な可憐で軽やかな口当たりで、来福らしいフルーティーな香りと新酒らしいフレッシュな旨みが味わえます。

来福

「らいふく」



アルコール度数・17度
精米歩合・59%

純米生原酒

味わいー やや辛口・飲みやすい・冷酒向き
この時期にぴったりなのロゼカラーの日本酒。ピンク色の理由は「アントシアニン」系の色素が含まれる古代米(黒米)を使用している為です。度数もやや抑え目で女性や日本酒初心者の方にもおススメの一本です。

天吹

「あまぶき」

ぴんくれでい



アルコール度数・15度
精米歩合・非公開

生酒