

日本酒

超限定品



さくらせい
作 雅乃智 純米吟醸 (三重)

グラス 900 円

G7サミットの乾杯酒に採用されて以降、すっかり幻の酒になってしまった「作」。国内外のコンテストでも受賞を重ねる、今最も希少で評価の高い銘柄の一つです。華やいだ吟醸香と丸みのある上品な甘みが混然一体となり艶やか。日本最大級の利き酒審査会「SAKE COMPETITION」にて蔵元審査の部 第1位を獲得。

☞ 前菜、乾杯に

季節限定



ぶんかじん
文佳人 夏純吟 (高知)

グラス 700 円 / ボトル 4,500 円

毎年本格的な夏が訪れる前に蔵の在庫が完売してしまう大人気商品。ラムネのような爽やかな甘みと弾ける酸味が涼しさを演出し、きゅっと引き締まった軽快な後口が暑い夏にぴったり。ラベルに描かれた「お酒のおぼけ」たちも可愛い。

☞ 柑橘類を搾ったお料理

季節限定



しちだ
七田 夏純 (佐賀)

グラス 700 円 / ボトル 4,500 円

名水と蛍の里に銘酒あり。源氏ボタル発祥の地で、酒造りに理想的と言われる清流の水で醸した酒は、IWCトロフィー（最高金賞）や全国新酒鑑評会金賞を始め、そうそうたる受賞歴を誇ります。夏酒はアルコール度数を落としながらも、すっきりした中に旨味を残した逸品。

☞ 揚げ物、辛さのあるお料理



あさまやま
浅間山 純米 大辛口 (群馬)

グラス 650 円 / ボトル 4,000 円

控え目な立ち香、軽快なボディと繊細なミネラル感、スッと切れる後口がたまらなく爽快。「辛口」とは辛い酒ではなく「ドライ」ということ。それを教えてくれるお手本のような酒です。30代で蔵元に就任した櫻井杜氏兼社長曰く「日本一野菜に合う日本酒」。

☞ 前菜、野菜料理

はくらくせい
伯楽星 純米吟醸 (宮城)

グラス 700 円 / ボトル 4,500 円

食を引き立てる名脇役を目指し、酒そのものにはインパクトを持たせず、香りや甘みを抑えて醸された「究極の食中酒」。滑らかな口当たりから繊細ですっきりとした味わいが広がったかと思うと、パッと消える疾走感が唯一無二。東日本大震災の復活蔵。

☞ 白身魚や貝類のお造り、出汁系、燻製料理



ぐんまいずみ うすみどり やまはい
群馬泉 淡緑 山麴純米吟醸 (群馬)

グラス 700 円 / お燗 一合 1,400 円

時代に流されず自分たちが飲みたいと思う酒を醸し続けるいぶし銀の蔵。地元農家が栽培する酒米「若水」と、「群馬2号」という特殊な地元酵母を用い、昔ながらの山麴造りで仕込んだ正に地の酒。やわらかな吟香から広がる張りのある旨みと適度に効いたアクセントの酸が特長的。決して重たくない、透明感すら感じさせる洗練された山麴です。季節限定の生が入荷。

☞ 魚の焼き・煮つけ、煮物系、肉料理



えみしき きじょうしゅ
笑四季 モンスーン 貴醸酒 (滋賀)

グラス 1,000 円 / ボトル 6,000 円

通常は水で仕込むところを一部お酒で仕込んだ特別な日本酒。「芳醇甘口」の極みである本作品は、バニラやカカオを思わせる濃厚な香り、とろみすら感じる気品あふれる甘味、そして圧倒的な余韻の長さに心奪われます。

☞ デザート類



かつやま あかつき
勝山 純米大吟醸 暁 遠心しぼり (宮城)

ボトル 30,000 円

日本一の日本酒を決めるコンペティションで2年連続第1位という史上初の快挙を成し遂げた勝山のフラッグシップ。パーカーポイント95点。独自に改良を重ねた遠心分離機で高純度の酒のエッセンスのみを抽出した、今までの日本酒の既成概念を超える、次世代型日本酒。お米の甘味と旨味の輪郭、発酵による酸味と吟醸香の輪郭、すべてが美しく一体化し、圧倒的な喉越しのキレとアフターテイストの余韻の長さが食材の旨味を増幅させます。

☞ 食前～食中（脂の乗った魚料理、肉料理）

