

日本酒 SAKE

五勺(90ml) 750円

一合(180ml) 1400円



東洋美人 限定純米吟醸 酒道一途 直汲み生 「山口県」

Toyobjin Limited Premium Sake YUNDOICHIZU Jikagumi Nama

香りはメロンのような完熟したフルーツを感じ、
口に含むと丸みのあるジューシーな旨みが広がり、

後半はしつかりとしたキレを感じる、フレッシュ溢れる生原酒です。

楯野川 純米大吟醸 清流 「山形県」

Tatenogawa Premium Sake SEIRYU

山形県オリジナルの酒造好適米「出羽燁々」を50%まで磨いて造った純米大吟醸で、
14%台と低めに抑えたアルコール度数の軽快な口当たり、

僅かに香る吟醸香、綺麗な酸と滑らかでスムーズな口当たりが爽やかな酸味をより引き出してくれます。
後口のさっぱりとした感じは食事との相性はもちろん、お酒だけ楽しむことにも適しています。

みむろ杉 特別純米 辛口 露葉風 「奈良県」

Minurosugi Premium Sake TSUYUHAKAZE

酒米は奈良県で有名な「露葉風」を使用して、火入れをおこなった特別純米の超辛口タイプ。
通常の辛口酒ではあまり感じられない、ふくよかな味わいやフルーティーな香り、
飲み干した後のキレの良さを持ち合わせ、辛味と適度な酸が絶妙なバランスを保っています。
後口のさっぱりとした感じは食事との相性はもちろん、お酒だけ楽しむことにも適しています。

くじら上手 純米吟醸 辛口 「岩手県」

KUDOKIJOZU Premium Sake

青林檎などの清涼感のあるフルーティーな香り、
艶やかで軽快な甘みとミネラル感を感じます。衛生環境に徹底的にこだわるAKABUらしく、
重たさも雑味も感じさせません。そして心地良くキレていきます。

赤武 AKABU 純米吟醸 火入れ 「岩手県」

AKABU Premium Sake

落着いた上立香に加え、口に含むとジューシー感あふれる含み香。
純米に比へ香り、お米本来の旨みを感じられるのが特徴。
後口は心地よい余韻を残しながら、キレイにフェイドアウト。清涼感の感じられるお酒です。

※表示価格はすべて税込です。