

比内地鶏と

国産本マグロ

千の庭[®]

*別途チャージ料 [430円 (税込 473円) / 20歳未満を除く] を頂戴しております。予めご了承ください。
*20歳未満および車両を運転してお帰りになるお客様へのアルコール販売は固くお断りしております。

本マグロ

千の庭自慢の本マグロを
ご堪能ください。



F10

三種盛り

一、七八〇
(税込一、九五八)



F09

二種盛り

一、五八〇
(税込一、七三八)



◇ 赤身刺し

F07

一、二八〇
(税込一、四〇八)

◇ 中とろ刺し

F08

一、五八〇
(税込一、七三八)



※写真はイメージです。

本鮪の漬け



一、二八〇
(税込一、四〇八)

他、本日のおすすめは
別メニューをご覧ください。

本鮪のレアステーキ

雲丹ソース



一、三八〇
(税込一、五一八)

本鮪のねぎま鍋

一、五八〇
(税込一、七三八)



比内地鶏

太陽の光がふりそそぎ、
澄んだ空気ときれいな水をたたえる
恵まれた自然の中で、
長期間じっくりと飼育されています。



© 秋田県比内地鶏ブランド認証推進協議会

串焼き

四種盛り

F45



一、三八〇
(税込一、五一八)

F40
つくね

三五〇
(税込三八五)

F41
もも肉

四〇〇
(税込四四〇)

F42
ぼんじり

三五〇
(税込三八五)

F43
砂肝

三二〇
(税込三五二)

F44
手羽先

三五〇
(税込三八五)

F46

もも肉一枚岩塩焼き

二九八〇

(税込三、二七八)

もも肉を贅沢に一枚使用した
岩塩焼きは比内地鶏の美味しさを
余すところなくご堪能いただけます。



F47

もも肉ハーフ

岩塩焼き

一、五八〇

(税込一、七三八)



F39

比内地鶏の だし巻き玉子

六八〇

(税込七四八)



F20

比内地鶏の 皮ポン酢

五八〇

(税込六三八)



F58

比内地鶏 手羽先の唐揚げ

七〇〇

(税込七七〇)



F21

比内地鶏 ささみの湯霜造り

七八〇

(税込八五八)

提供後お早めにお召し上がりください。



お造り

その日おすすめの鮮魚にてお造りいたします。詳細はスタッフにお尋ねください。

F03 三種盛り合わせ (税込一、七八〇)

F04 五種盛り合わせ (税込二、五〇八)



※写真はイメージです。内容は仕入れにより異なります。

酒肴

まずは、これをあてに一杯。

F19 馬肉上赤身刺し (税込一、三二〇)



F17 本鮪と雲丹のカクテル (税込一、三二〇)



F22 黒毛和牛カルパッチョ (税込一、一八八)

F13 漬物盛り合わせ (税込五〇〇)



F14 海鮮とクリームチーズの湯葉巻き (税込九三五)

F15 枝豆の風味漬け (税込五三九)

F16 北海道産つぶわさび (税込五〇六)

F18 いぶりがっこ クリームチーズ (税込七四八)

旬菜

F25

ローストビーフの
和風サラダ

八八〇
(税込九六八)



F23

千の庭風
シーザーサラダ

七二〇
(税込七九二)

クルトンの代わりに
お麩を揚げた
「ふルトン」を
トッピングしました。



F24

トマトと
冷製豚しゃぶサラダ

八二〇
(税込九〇二)



豆腐

当店自慢のこだわり抜いた逸品です。

F26

北海道産大豆
すくい豆腐

五五〇
(税込六〇五)

F27

北海道産大豆
造りたて拵豆腐

六五〇
(税込七一五)

ご注文を頂いてから豆腐を造ります。



焼物

F34

黒毛和牛ステーキ

一、八八〇
(税込二〇六八)



F36

肉串三種盛り

一、五八〇
(税込一、七三八)



当店自慢の厳選素材を
食べ比べ！
・黒毛和牛
・岩中豚
・比内地鶏



F31

栃尾揚げ

生ハムとアボカドのピザ
七〇〇
(税込七七〇)



F35

岩手県産ブランド豚

いわちゅうぶた
岩中豚のロースト

一、〇八〇
(税込一、一八八)

いわちゅうぶた
岩中豚
岩手県で大切に育てられた希少な岩中豚は、
数々の品評会で最優秀賞に輝くブランド豚です。
ジューシーでまろやかな旨みと、深い味わいの
コクがあります。

煮込み

F30

炙りえいひれ

六二〇
(税込六八二)

F29

京都九条葱

一口ぎょうぎ

七〇〇
(税込七七〇)



F28

栃尾の

肉厚油揚げ 葱挟み焼き

七〇〇
(税込七七〇)

栃尾揚げは新潟県栃尾の名産品で通常の油揚げの約三倍の大きさです。ふっくらと香ばしく焼き上げました。



特大 縞ほっけ

F32

一尾

一、七八〇
(税込一九五八)

F33

片身

九〇〇
(税込九九〇)

F60

和牛スジの煮込み

五八〇
(税込六三八)



F61

もつ煮込み

六九〇
(税込七五九)



揚物

F57

旬野菜の天婦羅
盛り合わせ

八八〇
(税込九六八)



画像はイメージです。
季節により内容は変更いたします。
詳細はスタッフにお尋ねください。

F59

河豚ふぐの唐揚げ

九二〇
(税込一〇二二)



F55

アボカドの天婦羅

スモークサーモン巻き

六二〇
(税込六八二)



F56

帆立貝の生海苔揚げ

六三〇
(税込六九三)



F52

大和芋のふわり揚げ

七二〇
(税込七九二)



F53

フライドポテト

和風スパイス和え

五〇〇
(税込五五〇)

F54

若鶏の唐揚げ

おろしほん酢添え

六二〇
(税込六八二)

寿司



F70
黒毛和牛と
雲丹の握り寿司

七八〇
(税込八五八)



F73
本鮭の
握り寿司六貫

一、五八〇
(税込一七三八)
赤身二貫
中トロ二貫
大トロ一貫
ネギトロ一貫



F76
本鮭寿司単品二貫
中トロ

七四〇
(税込八一四)



F75
本鮭寿司単品二貫
赤身

五六〇
(税込六一六)

食事

しっかり
召し上がりたい方へ。

F77

本鮪の漬けと

茶漬けセツト

一、五八〇
(税込一七三八)

四種類の食べ方で
お楽しみいただけます。



- ・まずはそのまま漬け井で
- ・とろろを掛けて山掛けに
- ・ねぎとろに
- ・胡麻醤油を掛けて井に
- ・お好みでお出汁を掛けて
- お茶漬けに

F68

かいほう
海宝ちらし寿司

一、三八〇
(税込一、五二八)



F74

うに
黒毛和牛と雲丹と
イクラのちらし寿司

一、三八〇
(税込一、五二八)



F67

うなぎ
鰻の土鍋御飯

一、七八〇
(税込一、九五八)



F69
比内地鶏の
親子丼
九五〇
(税込一〇四五)



F71
佐藤養助
稲庭うどん
冷
七二〇
(税込七九二)



F72
佐藤養助
稲庭うどん
温
七八〇
(税込八五八)



F64
お茶漬け鮭
五三〇
(税込五八三)



F66
和牛スジ石焼きご飯
八八〇
(税込九六八)



F65
焼きおにぎり 鯛味噌添え
五八〇
(税込六三八)



甘味

甘味は別腹。
食後のお楽しみ。

F82

比内地鶏玉子の
なめらかプリン

四五〇
(税込四九五)



たまごの自然な甘さが引き立つ
上品な味わいに仕上げました。

F81

抹茶パフェ

五二〇
(税込五七二)



F78

抹茶アイス

四二〇
(税込四六二)



F79

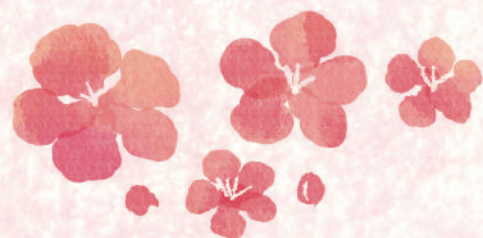
バニラアイス

三八〇
(税込四一八)

F80

チョコパフェ
ブラウニー添え

五六〇
(税込六一六)



お飲み物

ソフトドリンク

各 三八〇
(税込四一八)

D150 オレンジジュース

D151 グレープフルーツジュース

D152 トマトジュース

D148 カルピスウォーター

D149 カルピスソーダ

D144 ペプシコーラ

D145 ジンジャーエール

「ウーロン茶」「緑茶」「ほうじ茶」などの

『お茶』につきましては、

次のページをご覧ください。

ノンアルコール

カクテル

各 四八〇
(税込五二八)

D68 柚子カルピス

柚子コンク+カルピスソーダ



D69 シトラスコーラ

コーラ+レモンコンク
+柚子コンク+ライム



D71 瀬戸内レモネード 《瀬戸内レモンコンク使用》

瀬戸内レモンコンク
+ソーダ+レモン



D70 まるで梅酒なノンアルコール

ロックまたはソーダ割り



お茶

ソフトドリンク

D153 天空の玄米緑茶

四〇〇
(税込四四〇)

D154 天空のほうじ茶

四〇〇
(税込四四〇)

D156 天空のアイス抹茶

四〇〇
(税込四四〇)

D157 天空の抹茶ミルク

四五〇
(税込四九五)

D158 天空のほうじ茶ミルク

四五〇
(税込四九五)

天空の抹茶

山間地域で育てられた
抹茶の原料となる
「碾茶(てんちゃ)」を、
丁寧に微粉末化した抹茶です。

山間地茶園のお茶の特徴として
強い香気があり、緑色が濃く、
優しい甘みと濃厚な旨みが
上げられます。

濃厚な抹茶の風味をお楽しみください。



アイス抹茶

抹茶ミルク

ほうじ茶ミルク

D146

ウーロン茶

三八〇
(税込四一八)

D147

ホットウーロン茶

三八〇
(税込四一八)

D155

黒ウーロン茶

三八〇
(税込四一八)

D143

ジャスミン茶

四五〇
(税込四九五)

ポットでご提供いたします。



茶割り

焼酎割り

D44

サワー濃しめ 十一五〇(税込一六五〇)

D51

天空の抹茶割り

五五〇
(税込六〇五)

D49

天空のほうじ茶割り

五五〇
(税込六〇五)

D48

天空の玄米緑茶割り

五五〇
(税込六〇五)

D46

ウーロン茶割り

五〇〇
(税込五五〇)

D45

ホットウーロン茶割り

五〇〇
(税込五五〇)

D50

黒ウーロン茶割り

五五〇
(税込六〇五)

D43

ブラックティーサワー

五〇〇
(税込五五〇)



ハイボール

D09 ハイボール濃いめ 十一五〇(税込一六五円)

D05 ハイボール 五二〇
(税込五七二)

D06 ジンジャー&ライム
ハイボール 五五〇
(税込六〇五)

D08 ペプシコーラ&レモン
ハイボール 五五〇
(税込六〇五)

D04 シールド乳酸菌®入り
ブルーベリーハイボール 五五〇
(税込六〇五)

D07 柚子はちみつハイボール 五五〇
(税込六〇五)

サワー・焼酎割り

D44 サワー濃いめ 十一五〇(税込一六五円)

D47 カルピスサワー 五〇〇
(税込五五〇)

D33 瀬戸内レモンサワー 五〇〇
(税込五五〇)

D34 瀬戸内レモン生姜サワー 五〇〇
(税込五五〇)

D35 瀬戸内レモンミントサワー 五〇〇
(税込五五〇)

D38 トマトジュース割り 五五〇
(税込六〇五)

D36 シールド乳酸菌®入り
ブルーベリーサワー 五〇〇
(税込五五〇)

D39 産直徳島すだち果汁使用
すだちサワー 五〇〇
(税込五五〇)

D37 産直高知馬路村産ゆず使用
柚子はちみつサワー 五〇〇
(税込五五〇)

D40 産直青森りんご果汁使用
津軽りんごサワー 五〇〇
(税込五五〇)

D42 生搾りレモンサワー 五八〇
(税込六三八)

D41 生搾り
グレープフルーツサワー 五八〇
(税込六三八)

ビール

D01 生ビール キリン一番搾り 六二〇
(税込六八二)
冷やした陶器でお持ちいたします。

D02 瓶ビール(中瓶) キリン一番搾り 七〇〇
(税込七七〇)

ノンアルコール・ビールテイスト飲料

D03 キリングリーンズフリー 四九〇
(税込五三九)



果実酒

ロックまたはソーダ割りより
お選びください。

D13

産直高知馬路村産ゆず使用

小左衛門 純米ゆず酒 岐阜

五〇〇〇
(税込五五〇)

口に含んだ瞬間に、やさしい甘味と
爽やかなゆずの香りが広がる美味しさです。

D12

にがりすだち酒 徳島

五〇〇〇
(税込五五〇)

徳島県特産の厳選した若いすだち果汁を
ふんだんに使用。爽快な酸味と清涼感あふれる
香りが特徴。

D14

甘酒仕込みりんごまんさく 秋田 五〇〇〇

(税込五五〇)

秋田の紅玉を使用したお酒。リンゴの
甘酸っぱさと甘酒のハーモニーを
お楽しみください。

D10

京都産 水尾柚子使用

京柚子酒

五〇〇〇
(税込五五〇)

甘酸っぱく濃厚な風味を持つ水尾の柚子と
本格麦焼酎を使用した味わい深いお酒です。

D11

京都産 抹茶使用

京都千年抹茶酒

五〇〇〇
(税込五五〇)

日本酒仕込みの抹茶酒。柚子の酸味を
ほんのり感じ、抹茶の深みが感じられるお酒です。

梅酒

ロックまたはソーダ割りより
お選びください。

D19

梅のかほり 山口

五〇〇〇
(税込五五〇)

三年熟成の米焼酎で仕込まれた梅酒です。
梅本来の甘みと旨味を感じさせてくれます。

D15

角玉梅酒 鹿児島

五〇〇〇
(税込五五〇)

銘柄「晴耕雨讀」の蔵で生まれた
昔ながらの梅酒です。上品な香り・甘み・コクの
調和は「さすが！」の一言。

D21

越乃景虎梅酒 新潟

五〇〇〇
(税込五五〇)

こしのかげとら
糖分を控え、すっきりとした
味わいに仕上げています。梅の酸味が
心地よく、食中酒としておすすめです。

D20

しそ梅酒 福岡

五二〇〇
(税込五七二)

紫蘇の香りが爽やかな梅酒です。
リキユールの感覚でお楽しみください。

D16

紀州 完熟みかん梅酒 和歌山

五〇〇〇
(税込五五〇)

南高梅を使用して漬け込んだ梅酒に、
有田みかん100%果汁を加えることで
フレッシュな香りと味が楽しめます。



D22

紅茶梅酒 大分

六五〇
(税込七一五)

上品な梅の優しい香りに加え、紅茶の程良い
味わいと香りが口いっぱい広がります。

D17

レモンと

ジンジャーの梅酒 和歌山

五〇〇〇
(税込五五〇)

梅とレモンの爽やかさの後にくるジンジャーの
スパイシーな刺激が心地よい大人の梅酒です。

D18

鶴梅 完熟梅酒 和歌山

五〇〇〇
(税込五五〇)

つるうめ
完熟梅をたっぷりを使用した、
ジューシーな味わい。
濃厚な旨味が口いっぱい広がります。

D23

梅酒

飲みくらべセット

八〇〇
(税込八八〇)

おすすめのこだわり梅酒を、
当店で三品厳選してお持ちいたします。

焼酎

芋や麦、米に泡盛、黒糖など、
楽しめる銘柄をご用意しました。

おすすめ

熊本

恒松酒造

純粹でクセの無い
地下水を使い、
本格焼酎を造り続ける
恒松酒造のお酒です。

芋

王道楽土



25度「熊本」
原料芋の比率を上げ、無濾過にこだわる
黒麹を使用しました。人気の焼酎です。

D81 グラス 四八〇
(税込五二八)

麦

仁



25度「熊本」
純粹な天然水を使用した、
麦・麦麹の100%純麦焼酎です。

D83 グラス 四八〇
(税込五二八)

米

球磨拳



25度「熊本」
吟醸酒用の黄麹菌と酵母で低温発酵させ、
さらに米麹を通常の二倍使用した、
無濾過の味わい深い焼酎です。

D82 グラス 四八〇
(税込五二八)

◎ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り

芋

さつま寿



25度「鹿児島」
芋本来の甘みと旨みを持つ、
飲みごたえのある
レトロラベルの芋焼酎。

D78 グラス 五〇〇
(税込五五〇)

黒霧島



25度「宮崎」 900ml
黒麹の醸す旨さはトロリとした甘み、
キリッとした後切れにあります。

D89 グラス 五〇〇
(税込五五〇)
D92 ボトル 三、二〇〇
(税込三、五二〇)

七六



25度「宮崎」
三年熟成貯蔵。
柔らかな甘みと旨味を感じます。

D80 グラス 六三〇
(税込六九三)
D100 ボトル 四、五〇〇
(税込四、九五〇)

黒瀬



25度「鹿児島」
雑味がなく香ばしい「焼き芋」の香りと
甘さを兼ね備えた、キシの良い
後味の焼酎です。

D77 グラス 六〇〇
(税込六六〇)

芋

富乃宝山



25度「鹿児島」
フルーティで柔らかな口当たりです。
芋焼酎初心者の方だけでなく、
通の方にも納得いただけます。

D84 グラス 六三〇
(税込六九三)
D95 ボトル 四、五〇〇
(税込四、九五〇)

吉兆宝山



25度「鹿児島」
芋独特の濃厚な香りと
黒麹の深い味わいは、
カメ壺仕込みならではの焼酎です。

D85 グラス 六三〇
(税込六九三)
D96 ボトル 四、五〇〇
(税込四、九五〇)

紫の赤兎馬



25度「鹿児島」
黄金千貫と綾紫を使用した、
紫芋の香り高い口当たりが
絶妙な美味しさです。

D75 グラス 七〇〇
(税込七七〇)

なかむら



25度「鹿児島」
芋本来の上品な香りと
綺麗な味わいが口中に広がります。

D74 グラス 七〇〇
(税込七七〇)



※記載のないボトルの内容量は720mlです。



D90

本格焼酎

飲みくらべセット

1,000円
(税込1,100円)

当店で厳選した三品をお持ちいたします。

米

八海山の焼酎

よろしく千萬あるべし

D79 グラス 六三〇円
(税込六九三円)

D98 ボトル 四,五〇〇円
(税込四,九五〇円)

25度「新潟」
田熟したまるやかさと、吟醸酒を思わせる品格のある香りが特徴です。

麦

佐藤 麦

25度「鹿児島」

D86 グラス 六三〇円
(税込六九三円)

D97 ボトル 四,五〇〇円
(税込四,九五〇円)

濃厚で厚みのある味わい、ローストした麦を連想させる香ばしさ、そしてほどよい旨味がワンランク上のテイストを醸し出しています。

一粒の麦

25度「鹿児島」

D76 グラス 五五〇円
(税込六〇五円)

D93 ボトル 三,八〇〇円
(税込四,一八〇円)

果実のリキュールのような芳香を奏でる吟醸麦焼酎として知られています。

しそ

鍛高譚

20度「北海道」

D87 グラス 四八〇円
(税込五二八円)

D99 ボトル 二,八〇〇円
(税込三,〇八〇円)

大雪山の清冽な水を使用した、爽やかなしそ風味の焼酎です。

黒糖

れんと

25度「鹿児島」

D88 グラス 五五〇円
(税込六〇五円)

口の中にほんのり甘みが広がり、すっと喉を通るまるやかさと芳醇な香りをお楽しみください。

泡盛

春雨 グリーン

15度「沖縄」

D72 グラス 七〇〇円
(税込七七〇円)

D91 ボトル 三,五〇〇円
(税込三,八五〇円)

アルコール度数15度ですが、春雨らしい香りや味がしっかりしており、優しい香りと甘みが特徴です。

残波

25度「沖縄」

D73 グラス 五五〇円
(税込六〇五円)

フルーティな香りと爽やかな飲み口で奥行きを感じる味わいが特徴です。

ボトルセット

ボトルをご注文の方に限ります。

D108 グレープフルーツジュース — デキヤンタ 四八〇円
(税込五二八円)

D107 オレンジジュース — デキヤンタ 四八〇円
(税込五二八円)

D106 玄米緑茶 — デキヤンタ 四〇〇円
(税込四四〇円)

D105 ウーロン茶 — デキヤンタ 四〇〇円
(税込四四〇円)

D104 ソーダ — 各一五〇円
(税込一六五円)

D103 お湯 — 各一五〇円
(税込一六五円)

D101 氷 — 各一五〇円
(税込一六五円)

D102 割り水 — 一五〇円
(税込一六五円)

D111 グレープフルーツ — ハーフカット 一五〇円
(税込一六五円)

D109 梅干し — 一ヶ八〇円
(税込八八円)

D112 レモン — 一切三〇円
(税込三三円)

D110 — 五切一五〇円
(税込一六五円)

甲類

オリジナル焼酎

すつと。

25度

D94 ボトル 一,八〇〇円
(税込一九八〇円)

すつと飲む
クセの無い飲みやすさ。

カクテル

カシスベース

D57

カシスソーダ

五二〇
(税込五七二)

D58

カシスウーロン

五二〇
(税込五七二)

D52

カシスオレンジ

五五〇
(税込六〇五)

D53

カシスグレープフルーツ

五五〇
(税込六〇五)

カンパリベース

D59

カンパリソーダ

五二〇
(税込五七二)

D54

カンパリオレンジ

五五〇
(税込六〇五)

D55

カンパリグレープフルーツ

五五〇
(税込六〇五)

ピーチベース

D61

ピーチフイズ

ピーチリキュール+ソーダ

五二〇
(税込五七二)

D62

ピーチティーソーダ

ピーチリキュール+ブラックティー+ソーダ

五二〇
(税込五七二)

D60

レゲエパンチ

ピーチリキュール+ウーロン茶

五二〇
(税込五七二)

D56

ファジーネーブル

ピーチリキュール+オレンジジュース

五五〇
(税込六〇五)

ビールベース

D66

レッドアイ

ビール+トマトジュース

六五〇
(税込七一五)

D67

シャンディガフ

ビール+ジンジャーエール

六五〇
(税込七一五)

スピリッツベース

D65

モスコミュール

ウォッカ+ジンジャーエール

五二〇
(税込五七二)



ワイン

ハウスワイン

D25	赤	グラス各	四八〇
(税込五二八)			
D27	白	グラス各	四八〇
(税込五二八)			
D26	赤	デキャンタ各一、	一〇〇〇
(税込一、二二〇)			
D28	白	デキャンタ各一、	一〇〇〇
(税込一、二二〇)			

サングリア 赤・白

甘口のワインカクテル

D64	赤	グラス各	五五〇
(税込六〇五)			
D63	白	グラス各	五五〇
(税込六〇五)			

スパークリングワイン スペイン

アンジュエールロゼ

ロゼ やや甘口

D29	ハーフボトル	一、三五〇
(税込一、四八五)		

スパークリングワイン スペイン

フレッシュネグロ

白 辛口

シトラスを感じさせるクリーンでフレッシュな香りと、キレのあるシャープな飲み心地。

D30	フルボトル	三、六〇〇
(税込三、九六〇)		

オーガニックワイン ビプントイオ

b.io (私はバイオ有機ワインを飲みます) という意味がこめられています。「人、環境、そしてワインが調和して共存し続けられる未来を目指す」というミッションを掲げ、ラベルにはブドウ畑を取り囲む環境にとって重要な存在である昆虫たちの姿が描かれています。

オーガニックワイン イタリア

ビプントイオネーロダヴォラカベルネ

赤 辛口

プラムやカシスのような熟した果実の香りに、やわらかい酸のバランスがよい赤ワインです。

D32	フルボトル	三、五〇〇
(税込三、八五〇)		

オーガニックワイン イタリア

ピプントイオカタラットシャルドネ

白 辛口

アプリコットやミネラルを感じる香り。フルーティな余韻が心地よく続きます。

D31	フルボトル	三、五〇〇
(税込三、八五〇)		

国産ワイン

シャトーメルシャン

アンサンブル萌黄

白 辛口

D24	フルボトル	四、五〇〇
(税込四九五〇)		

洋梨や白桃を思わせる香りに、柑橘系のすがすがしい香りが感じられます。口中ではヴァニラのニュアンスとふくよかな果実味が調和した厚みのある味わいです。



ウイスキー

ストレート・ロック・水割り・お湯割り・ソーダ割りよりお選びください。

角瓶

D137	シングル	五八〇
(税込六三三)		
D138	ダブル	七〇〇
(税込七七〇)		

碧 Ao

D133	シングル	九五〇
(税込一、〇四五)		
D134	ダブル	一二五〇
(税込一、三七五)		

数量限定

山崎

D135	シングル	一、三五〇
(税込一、四八五)		
D136	ダブル	一、八〇〇
(税込一、九八〇)		



熟成酒

日本酒は熟成を重ねるにつれて、色は山吹色から琥珀色へと変化し、香りはカラメルやハチミツなどを感じる複雑な香りに、そして、味はなめらかでコクのある濃厚な味わいに変化していきます。長期熟成させた日本酒の、いつもとは異なる深い味わいをお楽しみください。



千代むすび

完熟古酒 3年

D141 グラス

八五〇
(税込九三五)

千代むすび酒造で特別ブレンドしたお酒をゆっくりと3年熟成させ、琥珀色に仕上がった「完熟古酒」。香りはマッシュルームを感じ、かすかなスモーク香が心地良いです。



生もと純米

睡龍一三三

D139 グラス

九五〇
(税込一、〇四五)

生酛ならではの旨みと軽やかさがあり、香りは穏やか。食事のジャンルを選ばない清涼感ある酸味が特徴です。完全発酵の切れ味と熟成の深みを味わえます。



杜の蔵 独楽蔵

純米古酒 悠

D142 グラス

九五〇
(税込一、〇四五)

食とあわせてじっくりと楽しめる純米酒を5年以上かけて常温熟成。独特の熟成香と豊かな旨みがありながら気軽に楽しめるタイプの古酒です。



剣菱

瑞祥黒松剣菱

D140 グラス

一、〇五〇
(税込一、一五五)

兵庫県産山田錦を使用し、5年以上かけてじっくりと長期熟成させた古酒のみを厳選してブレンド。濃厚な芳香と甘みが華やかに調和した贅沢な味わいです。

