

十一月のお酒 ふくい

Monthly Sake Menu

Fukui

本日おすすめは黒板をご覧ください



早瀬浦 山麩純米酒 黒ラベル

山麩の発酵感とすっきり切れる秋（お米）の旨み
山麩純米酒 酒米：福井県産五百万石 精米歩合：55% アルコール：15

グラス 650
一合 1200



白岳仙 純米吟醸 濃醇辛口

秋の辛口酒 冷蔵貯蔵で熟成された旨みと爽やかな辛み
純米吟醸酒 酒米：福井県産吟のさと 精米歩合：55%・60% アルコール：16-17

グラス 700
一合 1300



常山 ひとつ火 火（ひ）

穏やかで優しい香り きれいな飲み口から広がる柔らかい旨み
純米吟醸生貯蔵酒 酒米：福井県産越の雫 精米歩合：50%・60% アルコール：16-17

グラス 650
一合 1200



黒龍 純吟三十八号

秋の限定酒 なめらかな呑み口でスルスルリ 上品な香りと旨み
純米吟醸酒 酒米：兵庫県産山田錦 精米歩合：50%・55% アルコール：17-18

グラス 800
一合 1500



花垣 超辛純米

日本酒度+12の超辛仕様 スッキリと入ってコクと旨み残る
純米酒 酒米：大野産五百万石 精米歩合：60% アルコール：15

グラス 550
一合 1000



早瀬浦 吟撰 越の雫

やさしい呑み口とまるやかさ 綺麗な切れの良さ やや辛
純米吟醸酒 酒米：越の雫 精米歩合：50% アルコール：16.1

グラス 650
一合 1200



花垣 山麩純米 無濾過生原酒

爽やかな酸味 みずみずしく高密度な旨み
山麩純米無濾過生原酒 酒米：越の雫・五百万石 精米歩合：60% アルコール：18

グラス 600
一合 1100



雲乃井 白雲

芳醇でいて、やや辛 やわらかなお米の旨み おすすめ
純米吟醸酒 酒米：山田錦 精米歩合：55% アルコール：15-16

グラス 650
一合 1200



真名鶴 山麩仕込純米酒

米のふくらみと旨み ぬる爛もおすすめ
山麩純米酒 酒米：五百万石 精米歩合：60% アルコール：15

グラス 600
一合 1100



白龍 純米吟醸

マイルドかつ透明感ある味わい スタンダード食中酒
純米吟醸酒 酒米：山田錦・五百万石 精米歩合：60% アルコール：15-16

グラス 600
一合 1100



梵 槽場旬しぼり 磨き三割五分

旬搾り・無加圧 華やかな香りと旬のうまさ
純米大吟醸生酒 酒米：山田錦 精米歩合：35% アルコール：16-17

グラス 900
一合 1700

4合瓶での販売も一部ご用意もいたしておりますので、スタッフまでおたずねください。

※お値段は税別表示とさせていただきます。