

名門酒会が選ぶ地酒

福貴野 (ふきの) 〈15 度以上 16 度未満〉 580

安心院町の「福貴野の滝」にちなんで命名された「福貴野」は高い香りを生む酵母で丹念に醸成したフルーティでやや甘口な味わいの清酒です。

八海山 純米吟醸 700

出羽桜 枯山水 (かれさんすい) 〈15.5 度〉 780

専用熟成蔵である千歳蔵（年間通して+5度）で三年間ゆっくりと丁寧に熟成させています。

本醸造を三年間熟成（-4℃で貯蔵熟成）した大古酒です。馥郁と豊かで滑らかなあの熟れた味わい。

特別純米酒

一ノ蔵ふゆみずたんぼん辛口 〈15 度〉 700

純米酒ならではのコクのある旨味
ふくよかな香りとスッキリとしたキレのあるお酒です。

黒牛 純米酒 650

精選した原料米をすべて自家製米で高精米し、
小仕込みの長期低温発酵で丁寧に仕上げました芳香で旨味のある
酸度を感じさせない味わいを実現させています。 爛でも美味しいです！

春鹿 吟醸超辛口 700

豊かな香りとまろやかな口当たり
冷やして軽快に、熱燗ではきりっとした旨味が広がります。

*すべて税抜価格で表示しています。

お飲み物

生ビール 480

生ビール (小) 330

瓶ビール 490

〈クラシックラガー〉

チューハイ 各 360

ライム レモン かぼす
梅 青りんご ぶどう カルピス

トマト酢チューハイ 450

自家製の梅しそチューハイ 500

こだわり酒場 レモンサワー 360

*すべて税抜価格で表示しています。

芋焼酎

赤兎馬 〈25 度〉【せきとば】 480

鹿児島の上ラズ台地天然濾過された水と
黄金千貫で作られています。

千亀女 〈25 度〉【せんがめじょ】 480

黒麹を使用した芋焼酎で、さつま芋をかめ壺に仕込み、
昔ながらの木樽蒸留器で蒸留しました。

三岳 〈25 度〉【みたけ】 480

屋久島の特異な地形から湧き出る、豊かで質の良い銘
水百選の水を使用しています。

*水割り、お湯割り、ウーロン割り、ロック

お好きな飲み方でどうぞ

*すべて税抜価格で表示しています。

芋焼酎

？ないな (25 度)	550
黒木本店 きろく (25 度)	700
長期甕原酒 無月 (37 度)	700

麦焼酎

いいちこ日田全麴 〈25 度〉 360

かぐわしい香りとやさしい飲み口の本格焼酎です。
大麦麴だけを原料にする全麴造りで二段階の贅沢な造りのお酒です

いいちこスペシャル 〈30 度〉 480

新しい酵母と樽熟成原酒からつくられた、長期貯蔵の本格焼酎です。

兼八 〈25 度〉 700

創業以来、受け継がれてきた伝統の技で香ばしい麦の香りと、深みのある

味わいをお楽しみください。

*水割り、お湯割り、ウーロン割り、ロック

お好きな飲み方でどうぞ

*すべて税抜価格で表示しています。

ウイスキー

山崎サントリーシングルモルトウイスキー	700
知多サントリーウイスキー	600
宮城峡シングルモルト	700
竹鶴ピュアモルト	600
竹鶴 17年 ピュアモルト	1300

*水割り、ロック、ソーダ（能勢ソーダ）

果実酒

紀州蜂蜜梅酒	330
--------	-----

蜂紀州和歌山産の南高梅を100%原料にした梅酒に和歌山産の天然みかん蜂蜜を加えた梅酒です。

あらごし梅酒	330
--------	-----

蔵人が梅の実ひとつひとつ手洗いし、自分達で醸したお酒に丁寧に漬け込みました。

にごり杏露酒（シンルチュウ）	360
----------------	-----

あんずをまるごと漬け込んだ杏露酒原酒にうらごしした完熟あんずの果肉を加えてとろとろな口あたりとフルーティーな香りのお酒です。

*ロックやソーダ割り、お好みの飲み方でどうぞ。

*すべて税抜価格で表示しています。

ワイン

シャブリ／ウィリアムフェーブル

ハーフボトル	2890
フルボトナル	4890

ドウルト／メドック

フルボトル	3900
-------	------

キープボトル

いいちこ 日田全麴「麦」〈25度〉	2400
赤兎馬「芋」〈25度〉	3000
三岳「芋」〈25度〉	3000

*キープボトルは6カ月間の保管です。

*すべて税抜価格で表示しています。

ノンアルコール

麒麟零一	330
カツヌマグレープ 白 / 赤	500

ワイン造りの技術を生かした、本格的なノンアルコール
ワインテイスト飲料です。

ソフトドリンク

ウーロン茶	200
カルピス	200
コーラ	200

*すべて税抜価格で表示しています。

あたたかいお茶

玄米茶 ほうじ茶 梅昆布茶

こちらはサービスですお好きなお茶をお選びください。

本日のご来店ありがとうございます。

美味しい地鶏とお野菜を、心ゆくまでご堪能ください。