

日本酒

日本酒

料理(素材)の味をしっかりと愉しみたい方には日本酒がおすすめです。世界の酒の中でも珍しく、日本酒には「熱燗」「冷」「常温」とさまざまな飲み方があります。魚料理には濃いめの辛口を、肉料理にはスッキリ冷酒といった具合に自分好みで料理に合わせた飲み方ができます。



■松竹梅 豪快本醸造(燗・冷)

京都\宝酒造\日本酒度④4\酸度1.3\やや辛口

一合 四九八円 十税

二合 七九八円 十税



■黄桜「蔵の詩」純米酒(燗・冷)

京都\黄桜酒造\日本酒度④1\酸度1.3

一合 七九八円 十税

720ml 二、〇八〇円 十税



■福寿「純米吟醸酒」(冷)

兵庫\神戸酒心館\日本酒度②2\酸度1.4

グラス 六九八円 十税

一合 九九八円 十税



■ヌーベル月桂冠(燗・冷)

京都\月桂冠\日本酒度③3\酸度1.3\辛口

一合 七九八円 十税

ボトル 二、〇八〇円 十税



■スパークリング日本酒

「零」(冷)

京都\宝酒造\日本酒度⑦70\酸度4.0

300ml 一、〇九八円 十税



■黒松白鹿特別本醸酒

「山田錦」(冷)

兵庫\白鹿\日本酒度①1\酸度1.2\やや辛口

300ml 九九八円 十税