

-薩摩焼酎：＜銘酒/逸品＞-

森伊蔵 もりいぞう 垂水/森伊蔵酒造

手作業による徹底した雑味の排除、明治から守り抜いてきた小さな蔵と酵母で醸す柔らかな味わい。
甕壺貯蔵によるまろやかな口当たり。プレミアム薩摩焼酎の代名詞と呼ばれる逸品



グラス ¥1,800 /720ml ボトル ¥12,500

村尾 むらお 薩摩川内/村尾酒造

芋焼酎の持つドライ感やキレの強さをしっかりと感じ取れる、食中酒として楽しみやすい逸品。
昔ながらの甕壺貯蔵ながら長期熟成は行わない為、強い芋のうま味を感じ取れる。



グラス ¥1,400 /900ml ボトル ¥10,000

魔王 まおう 肝属/白玉醸造

プレミアム焼酎の一角にして、薩摩焼酎をロックで飲むことを流行させた先駆者。
日本酒と同じ麹菌を使用することで、冷やすと吟醸香に似た香りとトロリと甘い飲み口が楽しめる。



グラス ¥1,400 /720ml ボトル ¥9,500

佐藤〈黒〉 さとう〈くろ〉 霧島/佐藤酒造

黒麹による力強さに、蒸かしたサツマイモをそのまま頬張った時に感じるような香りや味わい。
熟成による滑らかな舌触り。多様な味わいが広がるなかでしっかりとした甘み、重厚感。



グラス ¥1,400

伊七郎 いひちろう 阿久根/海連

薩摩焼酎の杜氏として初めて黄綬褒章を受章した黒瀬安光杜氏による作品。
熟成年数の異なる原酒を使用・ブレンドすることによるコクと味わいの深さ、
黒麹由来のキレをしっかりと感じながらもまろやかで飲みやすい、
卓越した技術が生み出す絶妙な味わいの希少な逸品。



グラス ¥1,400 /720ml ボトル ¥9,500

富乃宝山 とみのほうざん 日置/西酒造

軽快で軽やかな柑橘系の香り、キレよく上品な口当たり。

グラスから溢れる香りから一線を画します。

日本酒と同じ麹菌を使用し、吟醸酒のように低温発酵。

ロックで飲むことでトロリとしたフルーティーな味を楽しめる逸品。



グラス ¥1,400

三岳 みたけ 屋久島/三岳酒造

「神々の住む島」として世界自然遺産に登録された屋久島。

その急峻で緑深い山々と原生林に磨かれた清冽で豊かな超軟水で仕込まれた、

爽やかでまろやかな飲み口とピュアな味わい。



グラス ¥950 / 900ml ボトル ¥5,100

伊佐美 いさみ 伊佐/甲斐商店

「プレミアム焼酎」という言葉の元祖と呼ばれ、

まろやかかつコクのある黒麹で焼酎ブーム前より多くのリピーターを持つ。



グラス ¥1,000

-芋焼酎-

DAIYAME だいやめ いちき串木野/濱田酒造 <炭酸割推奨>

新鮮な芋を使用するという薩摩焼酎の定石をくつがえし、

独自技術で芋を熟成させることで華やかな香り・濃厚な飲み口を実現。

炭酸で割ることで驚くほど溢れ出すライチの香り。



グラス ¥1,100

不二才 ぶにせ 額娃/佐多宗二商店

鹿児島弁において「不二才」とは「不細工な男」の意味。

しかしながら同時に実直、武骨な精神を表します。

ピリッとするほどシャープなキレ、蒸したさつま芋や栗カボチャを食べるような

甘みと豊かなコク。武骨なハートながらどこか優しさ溢れる焼酎。



グラス ¥1,100

大金の露 おおかねのつゆ 曾於・大崎町/新平酒造

ほのかな甘さと爽やかさが特徴。

素材に、味に、香りに磨きをかけ続けた「値千金」の自信から

輝きと品格の「金」の名を冠した焼酎。



グラス ¥1,050

天無双 てんむそう セツ島/さつま無双 <鹿児島県限定販売品>

鹿児島でも珍しい木製の蒸留器「木樽蒸留」を利用し、甕壺にて貯蔵。
杉でできた木樽蒸留器由来のほのかな香り、甕壺由来のまろやかな口当たり。
天下に双つと無い味を求め伝統にこだわった、味わい深く優しい芋の風味。



グラス ¥1,100/ 720ml ボトル ¥5,100

あらわざ桜島 あらわざさくらじま 知覧/本坊酒造

鹿児島で昔から愛される銘柄「桜島」に、独自の特許新技術「磨き蒸留」を加え
素材のうまみ・コク・香りをかろやかなものへ昇華。
老舗酒造が造る伝統と新技術の「新技（あらわざ）」の飲みやすい桜島。



グラス ¥850/ 900ml ボトル ¥4,500

さつま白波 さつましらなみ 枕崎/薩摩酒造

薩摩焼酎に適しているとされる芋「黄金千貫」を使用、
しっかりした濃い甘さ、芋らしい確かな香り。
伝統製法を重んじた昔ながらの薩摩本格焼酎。



グラス ¥850/ 900ml ボトル ¥4,500

さつま島美人 さつましまびじん 長島/長島研醸

鹿児島県北西、長島半島にある5つの蒸留所の焼酎をブレンド。
ほの甘くまろやかな飲み口はくせがなく、飽きがこない味わい。
島の人にいつまでも愛されるよう「美人」と名付けられた定番銘柄。



グラス ¥850 / 900ml ボトル ¥4,500

小鶴 黄麹 こづる きこうじ 日置/小正醸造

黄麹によるフルーティーな香りながら、ほどよいキレを持ち、
「とろっとろ」の旨味を引き出している焼酎。
黄麹ながらお湯割りでも水割りでも美味しい銘柄



グラス ¥850 / 900ml ボトル ¥4,500

黒霧島 くろぎりしま 宮崎・都城/霧島酒造

とろっとした甘み、キレの良い後口。料理を引き立てる焼酎。
霧島山系の天然水で仕込まれたまろやかな味わい。



グラス ¥850

-奄美黒糖焼酎-

高倉 たかくら 奄美大島/奄美大島酒造

樽で3年以上長期熟成させることで馥郁（ふくいく）とした香りが楽しめる、
黒糖焼酎の中でもハイグレードで知られる逸品。
冷やすと軽快感が増すため、ロックか水割りで是非。



グラス ¥1,000

れんと れんと 奄美大島/奄美大島開運酒造

れんと(Lento)とは音楽用語で「ゆるやかに、ゆっくりと」の意。
貯蔵タンクにスピーカーを当て、クラシック音楽の振動で3ヶ月ほど熟成させる
「音響熟成」によるまろやかさ且つふくよかな味わい。炭酸割りで軽快に、ロックで繊細に。



グラス ¥850 / 900ml ボトル ¥4,900

里の曙 さとのあけぼの 奄美大島/町田酒造

芳醇な香りと、まろやかな味わい。
何よりも爽やかな酔い醒めが良いとされる黒糖焼酎。



グラス ¥950 / 900ml ボトル ¥5,100

壺乃醸 朝日 いちのじょう あさひ 喜界島/朝日酒造

朝日酒造代表銘柄「朝日」の、実に2.5倍もの黒糖を使用した贅沢な焼酎。
黒糖の香りがはっきりと感じ取れ、黒麹由来のシャープな飲み口とキレで
心地よく芳醇な旨味を楽しめます。



グラス ¥1,400

-麦焼酎-

二階堂 にかいどう 大分/二階堂酒造

選り抜いた大麦、麦麹と清らかな水のみで製造。
原料も麹も麦100%という日本初の試みを行い、麦の甘みを存分に引き出した「大分むぎ焼酎」。

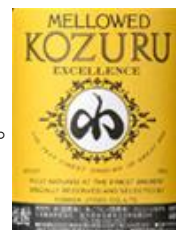


グラス ¥850

-米焼酎-

MELLOWED KOZURU EXCELLENCE メローコヅルエクセレンス 日置/小正醸造

小正醸造二代目小正嘉之助が戦後より「低俗な飲物」とされていた焼酎の地位向上の為に、
ウイスキーやブランデーのように焼酎も樽熟成することで美味しくなるという信念のもと開発。
現代まで研鑽され続けライスブランデーと呼ばれ世界に評価された「メローコヅル」の最上位品。
木樽長期貯蔵によるバニラのような甘く芳醇な香り、米焼酎由来のふくよかな香り。
※Alc.41%ありますので、ロックでゆったり、もしくは炭酸でスタイリッシュにどうぞ。



グラス (30ml) ¥1,400