

焼酎



ボトルセット ボトルキープ (1ヶ月) できます

氷 200 カットレモン 300 梅干 (1コ) 100
水/お湯 200 ソーダ 200 ウーロン茶 450

芋焼酎

・ロック・水割・お湯割

もりはち

森八

25度 (鹿児島 大久保酒造)

原料に自家栽培の芋を使用。特許品の「極秘酵母」を甕壺にてじっくりと仕上げ原酒をつくりあげた、おすすめの芋焼酎

グラス 480

ボトル 3,700

からり芋

25度 (鹿児島 小正醸造)

旬の芋の甘みそのままに、後口はすっきり和食だけでなくどんな料理にもあう旨さ

430

くろせ

やきいも黒瀬

25度 (鹿児島 鹿児島酒造)

「芋は焼いて食べた方がおいしい」という発想のもとに造られた焼き芋焼酎。ロックでは甘みを、お湯割りでは香りを楽しみたい

450

でん

伝

25度 (鹿児島 薩州濱田屋伝兵衛)

今は殆ど使われなくなった、清酒用に使われる黄麹を使用し、甕仕込み・木桶蒸留・甕貯蔵。口に含んだ瞬間から芋本来の味わいが広がる

480

あかきりしま

赤霧島

25度 (鹿児島 霧島酒造)

気品高い香りした後を引くような甘みが特徴。ロックストレートがおすすめ

550

なかむら

25度 (鹿児島 中村酒造場)

深みのある芋の香り、味わいがしっかりとしながらも飲みやすい仕上り。この上品な香りと味わいはクセになる旨さ

580

せきとば

赤兎馬

25度 (鹿児島 濱田酒造)

甘い香りと淡麗な口当たり。ゆっくりと熟成させた重厚でしっかりとした味わい

580

まるじゅうまる

丸十丸

25度 (鹿児島 吹上酒造)

口に含んだ瞬間から芋本来の味わいが広がります。それでいて驚くほど飲みやすい。

550

麦焼酎

・ロック・水割・お湯割

しぜんむぎ

自然麦

25度 (大分 藤居酒造)

麦を焦がしたような香ばしい風味。厚みと奥行きが感じられる、飲み応えのある麦焼酎

グラス 380

ボトル 3,200

わらむぎ

和ら麦

25度 (福岡 楽丸酒造)

りんごやバナナを思わせるフルーティな香りと、みずみずしい味わいが特徴

430

ひやくねんのこどく

百年の孤独

40度 (宮崎 黒木本店)

蒸留された無色透明の焼酎原酒 (中々) を樽にて長期熟成。甘み、樽由来の複雑な香りを味わうには、ロックか水割りがお勧め

950