

# 本日の日本酒

希少品につき数に限りがございます。  
売切れの際にはご容赦下さい。

香りが強い、高い、華やか、複雑

薫酒 ●大観 ●花垣	熟酒
●明鏡止水	醇酒

味が軽やか、さわやか、  
新鮮、透明感、シャープ

味が濃い、多い、複雑、  
熟している、旨みが強い

香りが控えめ、奥ゆかしい、シンプル

## 冷 大観 山田錦 純米吟醸 無濾過生原酒 一合

茨城、海のすぐそば港町にある森島酒造のNBBY。銘は日本画の巨匠横山大観にちなんだもので、ラベルも大観師直筆とのこと。いちごやラズベリーを思わせる甘酸っぱいおだやかな香り。口に含むとフレッシュで華やかな酸味と上品なコクのある旨み。生酒特有のピリピリした辛味が程良くアクセントとなり、全体として上品で爽やかな印象にまとまっています。刺身とあわせたい一杯。

よくあう料理●肉刺系のお料理 など

## 冷 明鏡止水 吟醸 生酒新酒 一合

長野、大澤酒造。米は美山錦を使用。まずはメロンそのもののような甘い吟醸香がふわっと。味わいも香りの印象と違わず、フルーティーな甘さとキメの細かな旨みが広がり、透明感のある印象。そして、最後には、ほんの少しの辛味が余韻を締めくくり、後に余分なものを残さない素晴らしい切れ味。正直、どの料理にもあうと思います。

よくあう料理●なんでもあいます

## 冷 花垣 吟醸 一合

福井、南部酒造。当店の定番にもなっている料理長お薦めの酒蔵から今回は五百万石の吟醸酒。吟醸香はおとなしめながら華やかで軽い感じ。味わいは、すっきり爽やかな飲み口ながら、米の味・旨みがしっかりと感じられるのは、純米に強いこの酒蔵ならではの。今なら季節の野菜とあわせてみたい一杯。

よくあう料理●壁に貼ってある季節の野菜炭火焼き など