

# Choice

---

Basic

焼酎  
飲み放題

1.5h/¥2,000

OR

Must

日本酒  
焼酎  
+  
クラフトビール  
飲み放題  
+  
おつまみ

1.5h/¥3,000

日本酒・焼酎・クラフトビールはメニュー以外の物もございます。  
別途スタッフにお尋ね下さい。



# Sake

日本酒

1shot / ¥800

- 1 田中六五 (福岡) ※お一人様グラス一杯まで**  
爽やかで柔らかな香り、凝縮された米の旨味とそれをまとめる酸が見事に調和した日本酒です。
- 2 鍋島 (佐賀) ※お一人様グラス一杯まで**  
メロンのようなフワッとした香りとフレッシュな味わいそれを支えるやや強めの酸味が絶妙な日本酒です。
- 3 赤武 (岩手)**  
フルーティ且つ飲み応え抜群！  
キレの良い後味がバランス良く軽やかな呑口です。
- 4 王祿 (鳥根)**  
無濾過、極力火入れせずに醸造しています。  
切れ味抜群、全体的に力強い味わいのあるお酒です。
- 5 伯楽星 (宮城)**  
柔らかな口当りとマスカットを思わせる香味が広がり爽やかな酸味の余韻を感じられるお酒です。



※写真は代表的なものです

# Beer

クラフトビール

1shot / ¥800

- 

1 **SPRING VALLEY 豊潤 496**  
豊潤なのに、綺麗な後味
- 

2 **よなよなエール**  
クラフトビール王道の味わい
- 

3 **水曜日のネコ**  
心をゆるめるホワイトエール
- 

4 **九州 CRAFT 日向夏**  
宮崎産 日向夏の爽やかなフルーツラガー
- 

5 **常陸野ネスト だいだいエール**  
福来みかんの程よいアロマ
- 

6 **FAR YEAST 東京ホワイト**  
洗練されたドライフレーバー
- 

7 **ブルックリン ラガー**  
200年前のレシピを再現



# Shochu

## 焼酎

### 赤兎馬（鹿児島）

- 1 三国志に登場する名馬の名前に由来します。  
上品で華やかな香り、フルーティーな甘くふくよかな  
味わいが口中に広がります。

### 伊佐美（鹿児島） ※お一人様一合まで

- 2 黒麹・一次甕仕込みで造られ、まろやかでコクのある  
味わいが楽しめます。  
クセが強くない、あっさりとした飲み口です。

### 中令（宮崎）

- 3 麦の特徴である口当たりの軽さを減圧蒸留にてライト  
に仕上げた大麦 100%の焼酎です。  
しっかりとしたコクを残した味わいのある焼酎です。

### 黒瀬（鹿児島）

- 4 「芋は焼いて食べた方が美味しい」という発想から  
誕生した焼酎で、黄金千貫の強い香りと濃い甘味が  
バランス良く最高の仕上がりです。

### 鳥乙女（鹿児島）

- 5 軽いタッチの焼酎をめざし、米麹と麦麹をつかった  
原酒をブレンドしてつくった焼酎です。  
さらりとした軽い飲み口に仕上がっています。



1



2



3



4



5

※写真は代表的なものです

SHOCHU

# Osumami

おつまみ

1品 / ¥500

お酒に合う美味しいおつまみ

おつまみは時期、入手等で内容が変わります  
下記以外の品もございますのでスタッフにお尋ね下さい

## たこわさび

- 1 刻んだいいだこの食感に、わさびのツンと来る辛味をきかせた定番です。

## ほたてチャンジャ

- 2 北海道産ほたて生ひものコリコリ食感にチャンジャ風のコクのある辛味で仕上げた珍味です。

## エイヒシ

- 3 噛むほどに旨味の出る肉厚の原料を使用しシンプルに薄味でお酒の風味を邪魔しない名脇役です。

## 生ずるめイカ明太

- 4 旨味のある国産のスルメイカ刺し身がイカ肝醤油仕立てのマイルドな明太出汁と合わさり風味抜群です。



1

0

1

1