

にほん酒BAR始めました



純米吟醸「超超久」 《氷室貯蔵生》

麴米に山田錦掛米に雄町を使用。丹念に醸した生原酒を熟成させた純米吟醸酒。深みのある香りで、米の甘味がきめ細やかなやさしい旨味の酒質です。



300ml ¥1,250 目益 蛇の勾 5 ¥650

純米吟醸「超超久」 《備前雄町全量使用》

米の旨味を表現するため、備前雄町を全量使用して醸した純米吟醸酒。雄町特有の優しい旨みを表現しながらも、ダレのないキレを表現しています。



¥700 目益 蛇の勾 5

純米吟醸「超超久」 《和歌山産山田錦全量使用》

すべて和歌山産にこだわり、全国に誇れる酒を造りたいという想いから出来た純米吟醸酒。山田錦らしい味わいと、芯の通ったキレのある酒質です。



¥700 目益 蛇の勾 5

純米酒「紀伊国屋文左衛門」 Kayo 雫取り

自然に滴り落ちた雫のみを集める「雫取り」という方法で搾り、繊細できれいな米の旨味と甘味のある味わいに、果実のようなフルーティーな香りが特徴の生酒です。



¥700 目益 蛇の勾 5

純米酒「紀伊国屋文左衛門」 しぼりたて生

山田錦と出羽燦々を使用して醸した純米生原酒。しぼりたてのフレッシュな風味をそのまま封じ込めた新酒です。フレッシュな味わいとどっしりとした米の旨味が印象的。



¥600 目益 蛇の勾 5

純米酒「紀伊国屋文左衛門」 寒のにごり生

米の旨味のある味わいのにごり酒。生酒のため、より一層米の旨味が深くなり、酵母による自然な炭酸が舌を刺激します。



¥650 目益 蛇の勾 5

純米酒 「紀伊国屋文左衛門」

山田錦と出羽燦々を使用し醸した、和歌山らしいどっしりと米の旨味と甘味がある、やさしい味わいの純米酒。



300ml ¥800

熟成酒

純米酒「紀伊国屋文左衛門」 春のしぼりたて生

しぼりたての新酒をマイナス5度の氷室貯蔵庫で熟成させました。生原酒ならではの濃厚な味わいを冷や、またはぬる燗でお楽しみください。



¥600 目益 蛇の勾 5

熟成酒

純米酒「紀伊国屋文左衛門」 夏のロック酒

米の旨味を引き出した濃厚で味わい深い純米原酒。夏はロックでひんやりと米の旨味をお楽しみください。



¥600 目益 蛇の勾 5

熟成酒

純米酒「紀伊国屋文左衛門」 秋のぬる燗

新酒の時期から氷室貯蔵庫で熟成させることでフレッシュな香りは残り、まとまりのある落ち着いた酒に仕上がっています。ぬる燗でお楽しみください。



¥600 目益 蛇の勾 5