

焼酎 推奨銘柄

ボトルキープ(720ml)
可能な銘柄や、
その他メニューも
ございます。

詳しくはスタッフまでお尋ねください。

Tominohouzan

鹿児島県 西酒造 芋

富乃宝山

黒麹仕込み 25度

750円



ロックでうまい芋焼酎を造りたい。という蔵元の西陽一郎氏の考えで生まれた焼酎。ていねいに芋の皮をむき、さわやかでフルーティーな香りにこだわったこの銘柄は同氏を「焼酎の革命児」と云われた逸品! ロックならずともOK!

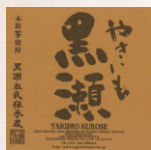
Kurose

鹿児島県 薩摩酒造 やきいも

黒瀬

黒麹仕込み 25度

750円



「イモは焼いて食ったほうがウマイ」やきいも焼酎は薩摩芋焼酎300年の歴史の中で、黒瀬杜氏伝承蔵がはじめて開発した革新の技術です。焼芋の焦げた香りと味をふんわり柔らかく感じる女性にオススメな一本!

Seikoudoku

鹿児島県 佐多宗二商店 芋+米

晴耕雨読

芋と米のブレンド酒 25度

800円



芋焼酎に米焼酎を少々ブレンド。手作業によって油を丹念に取り除き、旨味のみを残した逸品! スーッと喉もとをすぎていく清涼感がクセになり、ついついグラスに手が伸びます。芋の甘味と余韻が凄く心地良い!!

Kitchohouzan

鹿児島県 西酒造 芋

吉兆宝山

黒麹仕込み 25度

750円



「富乃宝山」の西氏が「昔飲まれていたウマイ焼酎」をコンセプトに、昔ながらのカメ仕込みで再現した逸品! ガツンとパンチの効いた風味で芋焼酎好きの心をとらえます。昔からの芋ファンに!

Jyakuunbaku

福岡県 西吉田酒造 麦

釈云麦

黒麹仕込み 25度

800円



麦の最高峰と言っても過言ではない焼酎! 麦好きの行きつく果ての果て、麦焼酎の宗谷岬的な焼酎。昔ながらの常圧蒸留。風味をより引き立てるため、黒麹を使用。さらに、高度な職人技が必要とされる無濾過で仕上げました。

Hitotubunomugi

鹿児島県 西酒造 麦

一粒の麦

白麹仕込み 25度

700円



富乃宝山の西酒造が造る麦焼酎。麦の可能性を掘り下げ、品質を追求した西酒造の定番麦焼酎です。上品で軽快な香りと飲み応え十分の芳醇な味わいは、麦焼酎の魅力を存分に詰め込んだ一本です。

Ten

甜

鹿児島県 岩川醸造 芋

黒麹仕込み 25度

800円



古式製法にのっとり黒麹を使用し、一年半熟成された焼酎。口当たりが柔らかく軽快な革の甘味と後味のさわやかな透明感のある味わい。女性にもオススメ!

Kusabi

鹿児島県 大海酒造 芋

楔

白麹仕込み 25度

800円



海シリーズで人気の大海酒造が飲んべえの心に楔を打つ! サツマイモの品種の代表格「黄金千貫(コガネセンガン)」と命の水といわれる「清観水」を組み合わせる事により、さわやかで飲み飽きない芋焼酎が実現!

Asahi

鹿児島県 朝日酒造 黒糖

朝日

黒糖(国産)・米麹仕込み 30度

800円



昔からのロングセラー! 仕込み水には硬水を割り水には軟水を使用。黒糖のほのかな甘味、軽やかな喉ごしと切れの良さが特徴です。飲んだ時黒糖の香ばしさが広がります。

少量入荷

入手困難なものもあるため売切れの際はご容赦くださいませ。