

# 日本料理 にしき 厳選ワイン

フランス ボルドー

フルボディ16°C



シャトー・モンペラ 2015 750ml

[AC コート・ド・ボルドー](#)

ワイン漫画「神の雫」にも登場し、ロバート・パーカー氏に「まだ名前の知られていない最高のボルドー」と言わしめたワインです。

5,000円

イタリア シチリア

ミディアムボディ15°C



エラ・シラー・オーガニック 750ml

[シチリアI.G.T.](#)  
[シラー100%](#)

ザクろ、イチジクの果実の香り。チョコレートとスパイスのアクセントの口当たりが柔らかく、熟した果実とタンニンが豊か。穏やかな印象に加え、程よい力強さも感じられる。

3,000円

フランス ブルゴーニュ

辛 口10°C



シャブリ・ラ・ピエレレ 750ml

[AC シャブリ](#) [シャルドネ100%](#)

真にクラシックなシャブリを追求するシャブリ・ジェヌ社を代表する商品、人気爆発中です。

5,000円

アメリカ カリフォルニア

フルボディ16°C



カーニヴォ 750ml

[カベルネ・ソーヴィニヨン](#) 他

トースト香と完熟したブドウを感じられ、程よいタンニンと、余韻の長いスムーズな口あたり。肉料理の為の黒ワインです。

4,500円

フランス ヴァル・ド・ロワール

辛 口6°C



ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ・シュール・リー 750ml

[AC ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ](#)  
[ミュスカデ100%](#)

有機栽培ワイン。ロワール河口に開けた街、ナントの辛口白ワイン。フレッシュ&フルーティーな味わいがこのワインの持ち味。

4,500円

チリ

ミディアムボディ15°C



エル・テルコ・カベルネソーヴィニヨン 750ml

力強いストロベリーやラズベリーのアロマにカカオの香り、バランスのとれたシルキーなタンニンと果実味が感じられます。パーベキューなどの肉料理に非常によく合います。

2,500円

フランス ラングドッグ&ルーション

ミディアムボディ17°C



ジャン・クロード・マス  
カベルネ・ソーヴィニヨン・レゼルヴ  
[I.G.P.ペイ・ドック](#) 750ml

[カベルネ・ソーヴィニヨン100%](#)

厳選したカベルネS種のみを使用、オークの樽で10ヶ月間熟成させたワイン。芳醇な味わい、重厚でしっかりとしたボディが特徴。

4,000円

チリ

辛口8°C



エル・テルコ・シャルドネ 750ml

洋ナシやパイナップル、アカシアの花などフローラルな香りを感じられます。フレッシュな果実味に爽やかな柑橘系の風味が印象的です。鶏肉料理などと非常によく合います。濃いソースを使ったパスタなどとよく合います。

2,500円

フランス ラングドッグ&ルーション

辛 口8°C



ジャン・クロード・マス・シャルドネ・レゼルヴ 750ml

[I.G.P.ペイ・ドック](#)  
[シャルドネ100%](#)

80%をフレンチオークの新樽で醗酵。エレガントでフルーティーな風味とヴァニラの芳醇さをあわせもつ白です。おすすめです。

4,000円

日本

勝 沼

ライトボディ15°C



まるき ベリーA 750ml

マスカットベリーAを95%使用。ベリー系の香りと柔らかなタンニン、果実味豊かな味わいは和食によく合います。

3,500円

イタリア ヴェネト

辛 口8°C



サルターリ・ソアヴェ・オーガニック 750ml

[D.O.C.](#)  
[ガルガーネガ、トレッピーノ](#)

化学肥料を一切使用せずに育てたぶどうからつくられたソアヴェ。凝縮度が高く、とてもフルーティな味わいが魅力です。

3,000円

日本

勝 沼

やや辛口8°C



まるき 甲州 750ml

甲州種の魅力を十分に引き出しました。爽やかな酸味とすっきりした口あたりは和食にぴったりです。

3,500円



# 日本料理 にしき 厳選 清酒



720ml

(秋田県産)

## 高清水 純米大吟醸

秋田県産酒造好適米「秋田酒こまち」を45%まで磨き、秋田流寒仕込みで醸しあげました。程よい酸味と上品な旨みが口の中でやわらかに広がります。

4,000円



720ml

(秋田県産)

## 高清水 大吟醸

秋田県産酒造好適米「秋田酒こまち」を50%まで磨き、秋田流寒仕込みで醸した爽やかで香り高い大吟醸です。(日本酒度+3 酸度1.2)

3,500円



720ml

(宮城県産)

## 浦霞 純米吟醸 禅

杜氏入魂の逸品！  
ほどよい香りとまろやかな味のバランスのとれた純米吟醸酒。8℃前後に冷やして飲むのが最適です。(日本酒度+1.0~+2.0 酸度1.4~1.5)

6,000円



720ml

(栃木県産)

## 四季桜 とちぎの星 純米

やや辛口・濃醇。お米の美味しさを生かした純米酒です。(日本酒度+3)

3,500円



720ml

(茨城県産)

## 武勇 大吟醸

香り高くコクがありキレ良く上品な味わいです。(日本酒度+3 酸度1.2)

7,000円



720ml

(栃木県産)

## 特別本醸造 超辛口 東力士

きれいな旨味と力強い辛さのキレのよいシャープな味わい。(日本酒度+8 酸度1.4)

3,000円



720ml

(栃木県産)

## 若盛 純米吟醸 門外不出

選りすぐった酒米を賢沢に使用。口当たりやわらかで、お米の旨味があり、すっきりした後味です。(日本酒度+4~+5)

4,000円



720ml

(茨城県産)

## 武勇 本醸造 黒ラベル

濃厚にしてサバけがよく、しっかり熟成させる事で落ち着いた味に仕上がっています。(日本酒度+3 酸度1.3)

3,000円



720ml

(茨城県産)

## 霧筑波 特別純米

富山県JA南砺産の五百萬石を使用して醸し、貯蔵温度を15℃以下に抑えて若々しくすっきりとした特別純米酒です。浦里酒造店一番の人気商品です。(日本酒度+3~4)

4,000円



720ml

(新潟県産)

## 極上 吉乃川 吟醸

さわやかな香りとツルツルとした透明感のある口当たり。米と水にこだわり、妥協を許さぬ杜氏と蔵人の技の傑作。(日本酒度+7)

3,000円



720ml

(新潟県産)

## 越乃寒梅 別撰 吟醸

越乃寒梅の中で最も「淡麗辛口」にふさわしい特徴を持つ吟醸酒。爽やかな口当たりと軽妙な後味が、次の一盃を誘います。(日本酒度+7.0)

3,500円



720ml

(新潟県産)

## 越乃寒梅 純米吟醸酒 澪

45年ぶりに登場する新たな越乃寒梅、新たな志。穏やかな香りと、体の中にスッと流れ落ちていくような飲み心地。それでいて確かな米の旨味を感じるお酒です。(日本酒度+2)

4,000円



720ml

(新潟県産)

## 八海山

普通酒でありながら原材料を60%まで精米し、低温発酵でゆっくりと丁寧に造っています。淡麗辛口のすっきりとした飲み口。(日本酒度+5.0 酸度1.0)

3,000円



720ml

(新潟県産)

## 特別本醸造 八海山

飲みやすく、飲み飽きない、やわらかな口当たりと淡麗な味わい。冷やでよし、燗でよしの、八海山を代表するお酒です。(日本酒度+4.0 酸度1.0)

3,000円



720ml

(新潟県産)

## 純米吟醸 八海山

米の旨みとまろやかな喉ごしをお楽しみください。(日本酒度+4.0 酸度1.2)

5,000円



720ml

(新潟県産)

## 菊水 辛口 本醸造

辛口特有の切れの良いスッキリとした味わいが特徴です。どんな料理にも相性が良く、食中酒としてもお楽しみいただけます。(日本酒度+8)

3,000円



720ml

(新潟県産)

## 越後 鶴亀 純米

軽快でなめらかな口当たりとたしかな旨味が特長です。後味のキレも良く料理を選ばない食中酒としても楽しめます。(日本酒度+3 酸度1.6)

3,500円



720ml

(石川県産)

## 天狗舞 山麩純米 純米酒

純米酒・山麩造りの代名詞とも言われる天狗舞の看板商品です。山麩仕込み特有の濃厚な香味と酸味の調和がとれた個性豊かな純米酒です。(日本酒度+3.0 酸度1.8)

4,000円



720ml

(山形県産)

## 上喜元 純米吟醸

キレの良さとお味のバランスが絶妙な特別純米酒です。傾向的には淡麗辛口なのですが、伸びやかな味が舌の上に広がり、深くキレていきます。(日本酒度+2 酸度1.3)

5,000円



# 日本料理 にしき 厳選本格焼酎



(鹿児島県産)



## 芋 紫の赤兎馬 25度 720ml

紫芋特有のフルーティーな香りと芋焼酎本来の口中に広がる甘いふくよかな味わいが特徴。

4,000円



ひきめ

(鹿児島県産)



## 芋 暮目 25度 720ml

一次仕込み二次仕込みにも地中に埋められた「かめ壺」を用い、蒸留は「木桶蒸留器」を使用。更に貯蔵熟成に「かめ壺」を使うことにより、芳香でまろやか、そして大変深い味わいの焼酎となりました。

4,000円



こてつ

(宮崎県産)



## 芋 虎徹 25度 720ml

「虎徹」は新撰組隊長、近藤勇が愛用した名刀の名前です。黒麹・常圧仕込、3ヶ月以上甕貯蔵。宮崎県北郷の湧き水を使用した、黒麹・甕仕込のガツンとしたうまさをお楽しみ下さい。

3,500円



(鹿児島県産)



## 芋 海童 祝の赤 25度 720ml

割り水にはミネラル豊富な海洋深層水を100%使用したヘルシーな本格芋焼酎。ボトルは大変目立つ赤色です。

2,000円



(宮崎県産)



## 芋 白霧島 25度 720ml

南九州黄金千貫と、霧島連山の清冽な地下水で造る白麹仕込みの本格焼酎です。飲み飽きしない美味しさを追求しています。

2,000円

(鹿児島県産)



## 一刻者 石蔵甕貯蔵27度 陶器 720ml

“芋100%”に頑固にこだわった「一刻者」から、さらに貯蔵にこだわった商品。1年以上の貯蔵を実施。内6ヶ月程度、石蔵で甕貯蔵。

6,000円

(鹿児島県産)



## 一刻者「赤」石蔵甕貯蔵 陶器入り 720ml

南九州産の赤芋だけを使用し、小牧醸造の石蔵でじっくりと甕貯蔵した“赤芋100%”の赤芋焼酎です。上品でまろやかな味わいとなめらかな口あたりが特長です。

6,000円

(熊本県産)



## 米 烏飼(とりかい) 25度 720ml

吟香烏飼の命は華やかな香りと柔らかな味わいにあります。それは、永い年月に磨かれた技と自家培養の酵母によって生まれました。豊かな吟醸香をお楽しみ下さい。

5,000円

(熊本県産)



## 米 白岳 白 25度 720ml

「白岳」の技術陣が腕によりをかけて造り出した、その道の通も唸らせたほどの逸品。ロックでお楽しみ下さい。氷との調和にその味を最も堪能できるように仕上がっています。

3,000円

(奄美大島)



## 奄美黒糖焼酎 海咲 720ml

黒糖と国産米の米麹を使用した長期貯蔵の黒糖焼酎。熟成感のある黒糖の甘い香りがあり、ふくらみのあるまろやかで深い味わい。味わいもしっかりと楽しめます。

4,000円

(奄美大島)



## レント 25度 720ml

“れんと”とは、音楽記号の“ゆるやかに”の意味です。音響熟成のためタンクに音響振動を加え、水とアルコールの分子を細分化して、コクのあるまろやかな焼酎に仕上げられています。

3,000円

(北海道産)



## 鍛高譚 20度 720ml

北海道白糖町産のしそと大雪山系の清冽な水で仕込んだ爽やかな風味の焼酎です。しその優しい香りが幅広い世代から人気です。

3,000円



## 日本料理 にしき 厳選本格焼酎

麦

(大分県産)



### 頑固人 麦 25度 720ml

二条大麦を原料とし、麦焼酎の本場大分県を誕生の地とし、その高い芳香とコクのある味わいです。

イオン交換装置不使用で、原料の味をじっくり残す製法を行なっています。

2,500円

麦

(鹿児島県産)



### 一粒の麦 25度 720ml

軽快な香り、濃く丸い味わい。芋で培った常圧間接蒸留により麦の旨さをあますことなく引き出しました。立ち香はシャープな印象、ベース香に麦の香ばしさ。ロック、水割りで人気のある一本です。

3,000円

麦

(大分県産)



### 耶馬美人 25度 720ml

麴／掛とも100%内地産むぎにて醸した純むぎ本格焼酎です。麴／掛とも100%むぎにて製法は旭酒造が業界で初めて開発し、「大分むぎ焼酎の元祖」として今日に至ってます。

4,000円

麦

(長崎県産)



### 720ml 壱岐麦焼酎 村正 25度

昔はよかった。町々には賑わいがあった。その時代では、名刀、正宗がお似合いだ。しかし今の世の中、混沌としている。こんな時代では、妖刀の切れ味が似つかわしい。常圧もいいが、ここは減圧蒸留の王道を目指してみるのも一興。これぞ村正というコクとキレを楽しんでいただければ、これに優る喜びはない。

2,500円

麦

(大分県産)



### 720ml いいちこフラスコボトル 30度

澄んだ香り、ゆたかなコクと深み。「いいちこ」の頂点に立つむぎ焼酎。高精白、低温発酵。大麦麴だけを使った全麴づくり。麴で造る酒の、を傾けました。

6,000円

(福岡県産)



### 麦 不知火 陶器 25度 720ml

伝統製法である常圧蒸留を主体とした焼酎に熟成を重ねた焼酎を調和させ、更に磨きをかけました。

4,000円

麦

(大分県産)



### いいちこ 深薫 25度 720ml

深い薫りと豊かなコク。常圧蒸留原酒を使った、飲みごたえのある本格焼酎です。お湯割り、水割り、オン・ザ・ロックで。広がる大麦の味わいをお楽しみ下さい。

3,000円

麦

### 知心剣 25度 720ml

全量麦麴仕込(黒麴)、独自の低温蒸留、独自の貯蔵方法・濾過方法による「香り高く、飲みやすい」味わい。製造元は藤居酒造。

3,500円

芋

(鹿児島県産)



### 頑固人 芋 25度 720ml

原料に黄金千貫を100%使用。黒麴仕込。減圧蒸留80%、常圧蒸留20%のブレンド。減圧蒸留80%にすることにより香り・味を端麗にし、常圧蒸留を20%加えることにより芋本来の味を印象づける味に仕上げました。

3,000円

芋

(鹿児島県産)



### 富乃宝山 25度 720ml

黄麴仕込み。グラスに注ぐ瞬間の香りは軽く、一口ふくんだ時の旨みは深い。厳選された「黄金千貫」を丹念に磨き、低温管理で丁寧に仕込み、新しい芋焼酎の世界を拓きました。柑橘系の爽やかな香りとキレのいい口当たりをおほめいただいています。

3,500円

芋

(鹿児島県産)



### 薩州宝山 25度 720ml

芋焼酎の主原料である芋と米。西酒造はそのどちらにおいても県内の契約農家さんによって頂く事により、すべてに目が行き届く体制をつくり上げました。薩州宝山はその記念に醸された一本で、芋を丁寧に段掛けし、ゆっくり発酵させる事で、ふくよかな甘さとトロトロ感を表現しました。

2,500円