

酒の書物

※税抜き・※タッチパネルメニューよりご注文下さい
※こちらのメニューは飲み放題プランには含まれません

秋の味覚を呑む「ひやおろし」

◎ひやおろしとは

江戸の昔、冬にしばられた新酒が劣化しないよう春先に火入れ(加熱殺菌)した上で大桶に貯蔵し、ひと夏を超して外気と貯蔵庫の中の温度が同じくらいになった頃2度目の加熱殺菌をしない「冷や」のまま、大桶から樽に「卸(おろ)して」出荷したことからこう呼ばれ、秋の酒として珍重されています

下越・佐渡

◎北雪 純米原酒ひやおろし 一合 920-

◎張鶴 越淡麗純米吟醸 グラス 700-

中越

◎越乃景虎 特別本醸造ひやおろし 一合 860-

◎鶴齡 特別純米ひやおろし グラス 600-

上越

◎千代の光 本醸造ひやおろし グラス 500-

◎秋刀魚と呑む越路乃紅梅 無濾過純米原酒 グラス 500-

◎山間 中取り直詰め原酒 一合 1280-

※他季節酒・秘蔵酒等をご用意しております。お気軽にスタッフへお問い合わせください。

◎2時間飲み放題のみプラン!

お一人様 2000-

※当日利用可スタッフにお申し付けください/グラス交換制

※お一人様2品以上のご注文をお願いします/お料理はタッチパネルメニューからお選び下さい

※お通し代(席料)は別途頂戴致します/グループ全員参加となります

※当店では飲み放題タイムオーダーをお取りしません

※用店時間の関係で、日々本曜日19:30以降/金・土・祝前日20:30以降はご利用出来ません