

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
※お燗酒は提供までにお時間を頂きます。

鍋料理と呑む燗酒

◎燗-KAN- [日本酒度+4]

〜新潟清酒達人検定認定「金の達人」取得第一弾商品
千代の光酒造の協力で、蔵秘蔵の酒2種類を絶妙な割合でブレンド
辛口ですがほのかな甘さがあとを引き安らぎを誘います〜

(お勧め鍋:ズワイ蟹鍋) 一合 900-

◎燗で呑む越路乃紅梅 [日本酒度+3]

〜綺麗な円熟の旨みを手に入れたこのお酒は、お燗をつけると、旨みとキレが増し、
出汁を活かした鍋料理との相性抜群です〜

(お勧め鍋:あんこう鍋) 一合 900-

◎君の井 純米吟醸 山廃仕込 [日本酒度+1]

〜なめらかできめ細かく豊かな酸味があり、無濾過ならではの濃醇な旨みが
熟成されることにより一層の深みが増しています〜

(お勧め鍋:くびき牛すき焼き) 一合 900-

冬に呑む限定冷酒

◎あわ八海山 瓶内二次発酵酒 [日本酒度+5]

〜繊細な泡を楽しみおスパークリング日本酒です。
フルーティな香りと上品な甘み、爽やかなスパークリングの口当たりをお楽しみください〜

二合瓶 4,200-
四合瓶 7,500-

◎鶴齢 純米生原酒しぼりたて [日本酒度+3]

〜新酒独特のフレッシュ感のある口当たりと、原酒の濃厚な旨味が楽しめるお酒です〜

グラス 500-

◎北雪 純米しぼりたて生原酒 [日本酒度+4]

〜純米ならではの旨味としぼりたてならではのフレッシュさを併せ持つお酒です〜

グラス 600-

HAKKAISAN

Enjoy the graceful bubbles of this sparkling sake.
A secondary in-bottle fermentation is the secret.
Taste our signature elegant and refreshing sparkling sake.



あわ Sparkling



金の達人SELECTION 贅沢ブレンド



酒の書物

頸城酒造の酒造り

「地酒」とは、その地の歴史・文化を背景に地域の恵みを100%活かした地域の力により醸され、地域に愛される酒。我々は真の柿崎の地酒でありたい。

そして、「我々の理想の酒」は生きる根本とも言える「食」のなかで料理を引き立て、人を紡ぎ幸せな時間を生み出すことができるもの。そんな「至高の脇役」になりたい

心からの感謝と

造り手の誇りを込めて

◎ 八恵久比岐 大吟醸 空 [日本酒度+3]

くよどみなく曇りが無いその味わいは、

故郷柿崎の青空を思わせるような、澄み切った味わいです

グラス 7201 / 四合瓶 4,5001

◎ 八恵久比岐 純米吟醸 風 [日本酒度+2]

上品な香りと心地よい膨らみを併せ持つその味わいは、

故郷柿崎のそよ風を思わせるような、やさしい味わいです

一合 9801 / 四合瓶 4,2001

◎ 越路乃紅梅 純米 [日本酒度+5]

一合 9201 / 四合瓶 3,0001

◎ 越路乃紅梅 特別本醸造 [日本酒度+4]

一合 8801 / 四合瓶 2,8001

◎ 久比岐 和希水 純米 [日本酒度+4]

一合 9801 / 四合瓶 3,2001

※税抜き
※タッチパネルメニューよりご注文下さい
※お燗酒は覆供までにお時間を頂きます。

