

【2月限定】宮城・三重・広島のコラボ！

～冬のふるさと三味 味覚めぐり～

日本酒×おつまみ セットメニュー

★ワンコインセット 日本酒1杯+おつまみ1品を選んで 500円(税込)

★飲み比べ・食べ比べセット 日本酒3杯+おつまみ3品を選んで 1,400円(税込)

日本酒

- **一ノ蔵 特別純米酒 大和伝 (宮城)**
淡麗辛口ならではのキレ味の良さ、純米ならではの芯の通った豊かなコクと膨らみのある味わい、昔ながらの麴の香ばしい旨みが広がります。
- **蒼天伝 蔵の華 純米酒 (宮城)**
宮城産酒造好適米「蔵の華」を100%使用した純米酒。穏やかな香りと、キレの良い味わいが特徴。
- **伊勢慶酒 おかげさま (三重)**
精米歩合40%、五十鈴川の伏流水で仕込んだまろやかな口当たりとすっきりした後味です。平成28年全国新酒鑑評会金賞。
- **極上 宮の雪 (三重)**
極低温で発酵させた吟醸造りによって、フルーティーな香りに仕上がっています。軽快でまろやかな味が人気。
- **酔心 ブナのしずく純米酒 (広島)**
ブナの原生林より湧き出る超軟水を100%使用。落ち着いた香りと上品な酸味をふくよかな旨味が包み込んだ、口当たりの柔らかい味わい。
- **富久長 純米吟醸 山田錦 (広島)**
香り高く滑らかな味わいで、富久長の「顔」として長く親しまれる一番人気の一本。軟水醸造によるやわらかな味が楽しめます。

おつまみ

- **しそ巻くるみ揚 (宮城)**
秘伝の仙台味噌にくるみと砂糖、南蛮を合わせ、鉄火で練り、じっくり寝かせたものをひとつひとつ、しその葉で巻いて、軽く揚げた逸品。
- **牛たんサイコロカット 黒こしょう (宮城)**
サイコロ状にカットしたスモーク牛たんです。
- **伊勢たくあん (三重)**
米ぬか・塩・柿の皮・茄子の葉・唐辛子と共に一年以上ゆっくりと漬け込み、乳酸発酵による自然の酸味と旨味がバランスよく仕上がった逸品。
- **あおさはんぺん (三重)**
厳選した白身すり身に、伊勢志摩産のあおさが練り込まれ、磯の風味豊かな天ぷらに仕上げられています。
- **広島菜漬 倭(やまと) (広島)**
じっくり熟成させた広島菜とパリパリ食感のきゅうりを刻み、香ばしい、しその風味を添えたお漬物。
- **牡蠣のオリーブオイル漬 (広島)**
広島産牡蠣に、白ワイン、オイスターソースなどを絡めて焼き上げ、ローリエと唐辛子と共に、オリーブオイルに漬け込みました。オイルが牡蠣にしみ込み、牡蠣の旨味が凝縮された逸品。

