

## ふぐのお酒 特選日本酒

「グラス」「シングル」表示のあるお酒はグラスでもお楽しみいただけます

「久保田 碧壽～へきじゅ～」の	ひれ酒	3,000 円
	継ぎ酒	2,000 円
「久保田 紅壽～こうじゅ～」の	ひれ酒	2,000 円
	継ぎ酒	1,000 円
ふぐ白子酒		7,500 円

## 特選日本酒

「グラス」表示のあるお酒はグラスでもお楽しみいただけます

八海山 金剛心 はっかいさんこんごうしん 純米大吟醸		
新潟県 八海醸造	8000ml ボトル	33,000 円
洗心 せんしん 純米大吟醸		
新潟県 朝日酒造	720ml ボトル	18,000 円
久保田 萬壽 くぼたまんじゅ 純米大吟醸		
新潟県 朝日酒造	720ml ボトル	12,000 円
	グラス	2,400 円
禄乃越州 ろくのえっしゅう 純米大吟醸		
新潟県 朝日酒造	720ml ボトル	12,000 円
田酒 でんしゅ 純米大吟醸 四割五分 秋田酒こまち		
青森県 西田酒造店		
その名前の通り四割五分まで磨いた純米大吟醸酒		
	720ml ボトル	12,000 円
田酒 でんしゅ 吟醸吟醸 百四拾 ひゃくよんじゅう		
青森県 西田酒造店		
すき焼きや、しゃぶしゃぶに。		
	720ml ボトル	8,000 円
田酒 でんしゅ 特別純米		
青森県 西田酒造店		
	720ml ボトル	8,000 円
	グラス	1,600 円

黒龍 こくりゅう 純米吟醸		
福井県 黒龍酒造	720ml ボトル	8,000 円

## 燗酒・ひれ酒に向けたお酒

久保田 碧壽～へきじゅ～	山廃仕込み・純米大吟醸	
	720ml ボトル	10,000 円
	グラス	1,700 円
	徳利	1,700 円

久保田 紅壽～こうじゅ～		
	720ml ボトル	5,500 円
	グラス	1,000 円
	徳利	1,000 円

## 甘口のお酒・スパークリング

久保田 スパークリング	500ml ボトル	4,500 円
-------------	-----------	---------

## ウィスキー

ビンテージウィスキー	山崎リミテッド 2017	
	700ml ボトル	100,000 円

ビンテージウィスキー	響 17 年	
	700ml ボトル	90,000 円

ビンテージウィスキー	竹鶴 17 年 ピュアモルト	
	700ml ボトル	60,000 円

ビンテージウィスキー	山崎 12 年	
	700ml ボトル	40,000 円
	シングル	2,200 円

ウィスキー	響～ひびき～ nv	
	700ml ボトル	24,000 円
	シングル	1,300 円

## 特選焼酎／果実酒

百年の孤独	5年古酒 麦・40度	宮崎県 黒木本店	720ml ボトル	17,000 円
			シングル	1,300 円
爆弾ハナタレ	芋・約44度	宮崎県 黒木本店	360ml ボトル	10,000 円
天使の誘惑	芋・40度	鹿児島県 西酒造	720ml ボトル	12,000 円
富乃宝山	とみのほうざん 芋・25度	鹿児島県 西酒造	720ml ボトル	7,000 円
			グラス	900 円
喜六	きろく 芋・25度	宮崎県 黒木本店	720ml ボトル	6,000 円
			グラス	900 円
中々	なかなか 麦・25度	宮崎県 黒木本店	720ml ボトル	6,000 円
			グラス	900 円
佐藤	黒麹仕込 芋・25度	鹿児島県 佐藤酒造	720ml ボトル	10,000 円
佐藤	白麹仕込 芋・25度	鹿児島県 佐藤酒造	720ml ボトル	9,000 円
佐藤	麦・25度	鹿児島県 佐藤酒造	720ml ボトル	6,000 円
特選梅酒			グラス	800 円

## 自家製かぼす手絞り果汁

当店でお楽しみ頂いておりますぼん酢は、大分県産のカボスを、一つずつスタッフが手絞りしたものでございます。

この、ぼん酢になる前の、酸味のほとぼしるカボスの手絞り果汁を、レモンの代わりにいかがですか。

ペリエ割りも、おすすめです。

## ノンアルコールドリンク

ウーロン茶	700円
ペリエ	700円
ノンアルコールビール	800円
宮崎マンゴージュース	1,200円
自家製かぼす手絞り果汁ジュース	800円

### 自家製かぼす手絞り果汁ジュース

当店でお楽しみ頂いておりますぼん酢は、大分県産のカボスを、一つずつスタッフが手絞りしたものでございます。  
この、ぼん酢になる前の、酸味のほとぼしるカボスの手絞り果汁を、割水して提供いたします。  
仕上げに、小笠原・父島産のハチミツをブレンドした、自家製黒蜜をかけて、ペリエ割りが、おすすめです。

## ぎんざ姿の取り組み

当店でお飲み物やお料理をよそるお皿は、150年以上昔の器たちを使用しております。  
江戸の昔から、銀貨の鑄造を担っていた「銀座」  
先人たちが盃を酌み交わした時代に思いをはせながら、  
同じ器で、至宝のとらふぐ料理をお楽しみくださいませ。  
当店でお出しするお酒は、  
すべて、オーナー自ら当店のお料理に合うお酒を吟味して取り揃えました。  
「酒は寝かせて旨くなる」長期保存されたお酒は、  
店内冷蔵庫にて低温管理されたものをお楽しみいただいております。  
冷蔵を指定していないお酒、長期熟成を目的としたお酒、  
オーナーが可能と判断したお酒は、あえて常温で保存しております。

当店提供のお酒は、ボトルキープおよび店外への持ち出しが可能です。  
お気軽にお申し付けください。(ワインなど、ボトルの形状で栓ができないものを除く。)

ぎんざ姿 1日1組 至宝のとらふぐ料理

電話 :03-3567-0003

営業時間 : 平日 17:00 ~ 22:00

2024.2.20作成 このリストの内容は予告なく変更することがございます