# 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

好適酒米秋田酒こまちを四割五分まで磨いた

純米大吟醸酒 720ml ボトル 12,000 円

グラス 2,400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 10,000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

## 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・ひれ酒に向いたお酒

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2,000 円

徳利 2,000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 7,000 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 7,000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 10,000 円

佐藤 麦・25 度 鹿児島県 佐藤酒造

720ml ボトル 7,000 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ぽん酢は、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、ぽん酢になる前の、酸味のほとば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ぽん酢は、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、ぽん酢になる前の、酸味のほとば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、銀貨の鋳造を担っていた「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ございます。

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