

2021年1月24日（日）

日曜の昼にシェフが作る
最高の料理と最高の日本
酒を楽しむ会

日本酒
メニュー

NEW RAINBOW
貴醸酒 無濾過生原酒

芳醇でまろやかな甘口な口当たりとキレ味の良いバランス

MELLOW GREEN
特別純米無濾過原酒「吟風」

NEON (GREEN)の火入れ仕様。MELLOW(まろやか)な味わい

NEON GREEN
特別純米無濾過生「吟風」

北海道産酒造好適米「吟風」を使用し、氷温で20ヶ月熟成
やわらかな甘味と芳醇な味わい

純米無濾過生原酒 十右衛門

香りを抑えた味わい深い飲み口の辛口の純米酒
冷/常温/ぬる燗

金婚 本醸造 超辛

日本酒度 +10と超辛口。食中酒としておすすめ
ロック/冷/常温/ぬる燗/あつ燗

金婚 しぼりたて無濾過生原酒

季節限定酒。酒作りの一番搾り。
ロック/冷