

本日の地酒

にいだしぜんしゅ

福島県

純米吟醸

石鎚

愛媛県

純米 初

日高見

宮城県

純米 超辛口

神亀

埼玉県

純米 辛口

九頭龍

福井県

逸品

和田龍登水

長野県

宝剣

広島県

純米 八反錦

※徳利は交換制になりますので
飲み切ってからご注文をお願いいたします。

本格焼酎



麦 中々 (黒本本店／宮崎)

まさしく中々は、焼酎業界の不動のケース。「百年の孤独」の原酒こそ、この中々です。

麦 山猿 (尾鈴山蒸留所／宮崎)

麦子ヨコのような香ばしさとやわらかい味は絶品です。

麦 佐藤麦 (佐藤酒造／鹿児島)

麦の香ばしさとやわらかな甘み、麦本来の旨みを存分に引き出した、オイリーで濃厚な味わい。

芋 きろく (黒本本店／宮崎)

「黄金千貫」を黒麹にて仕込み、長期熟成してから出火される王道の一本です。

芋 山ねこ (尾鈴山蒸留所／宮崎)

自社培養による独自の酵母を用い、2年間以上熟成させ、独特の風味を持つ。

芋 晴耕雨読 (佐多宗二商店／鹿児島)

芋の風味をおさえ柔らかく軽やかな香味とスツキリとした後味、余韻があります。

芋 六代目百令 (塩田酒造／鹿児島)

先祖代々、伝統の味を受け継いできた、これぞ芋焼酎と言える焼酎です。
濾過をせず、芋の旨みとコクをしっかりと残しています。

芋 いも麴芋 (国分酒造／鹿児島)

芋100%で芋焼酎を造り上げた、バイオニアです。さつまいもの風味がダイレクトに感じられ、非常にキレイのある味わいが特徴です。

芋 蔓無源氏 (国分酒造／鹿児島)

幻となっていた「100年昔の芋」「蔓無源氏」を復活させ醸した大変貴重な焼酎です。「大正の一滴」と同様、老麴を使用して仕込んでいます。
まんぜん

芋 萬膳 (萬膳酒造／鹿児島)

樽、丁字、カメルなどの複雑な香り、淡麗な味わい。林檎のような苦味が隠れています。

芋 佐藤白 (佐藤酒造／鹿児島)

白麹の柔らかい酒質に「黄金千貫」(品種)の持つ豊かな甘味、風味が調和した、まろやかで
のど越しのよい味わいが特徴です。芋本来の甘みと香りを感ぜられます。

芋 佐藤黒 (佐藤酒造／鹿児島)

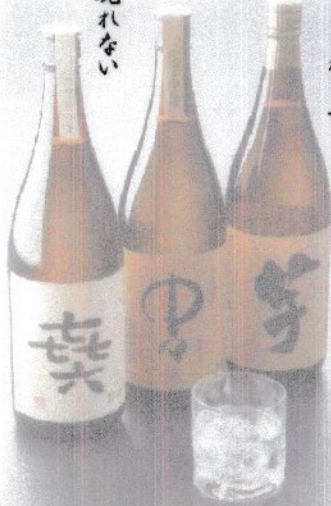
黒麹仕込みの特徴である力強い酒質に芋独特の香ばしさと
旨みが調和し、濃厚な飲みごたえに仕上がっています。

米 山せみ (尾鈴山蒸留所／宮崎)

宮崎県産のヒノヒカリ米を高度に精米し、吟醸酒にしか現れない
吟醸香と米の旨みを感じられる逸品です。

黒糖 壺乃醸朝日 (朝日酒造／鹿児島)

最大の特徴は、通常の黒糖焼酎で使用する黒糖の何倍もの良質の黒糖を使用しているところ。主成分にラム酒のようなインパクトのある芳醇な香りが感じられます。



飲み放題メニュー

■ビンビール

キリンラガー

■本日の日本酒

冷酒・熱燗

■ウイスキー 《ブラックニッカ》

【水割り・ロック・お湯割り】

【ハイボール】



■焼酎

芋焼酎 《黒伊佐錦》

麦焼酎 《白水》

【水割り・ロック・お湯割り】



■果実酒・梅酒

濃厚梅酒 【ロック・ソーダ割り】

ライチ酒 【ロック・ソーダ割り】

しんるうちゅう

杏露酒 【ロック・ソーダ割り】

カシスソーダ

カシスウーロン

カシスオレンジ



■サワー

酎ハイ

ウーロンハイ

緑茶ハイ

レモンサワー

グレープフルーツサワー



■ワイン 《ネブリナ》

白・赤

～ラストオーダーにつきて～

当店の飲み放題は、

2 時間コース / 3 時間コースともに

「30 分前」 にラストオーダーを

取らせていただいております。

■ソフトドリンク

緑茶

ウーロン茶

100%オレンジジュース

100%グレープフルーツジュース

コココーラ

ジンジャエール