

本日の日本酒飲み比べセット

本日のコースに合う日本酒を特別セレクト
60ml×3 **¥1,000**

各100ml **グラス**

神奈川の蔵元

日本三大名水に数えられる丹沢山系の伏流水を仕込み水に、神奈川県には13軒の蔵元があります。どの蔵も秀逸な清酒を造り、大消費地であった江戸の呑み助たちに愛飲されていました。

丹沢山 麗峰 阿波山田錦純米 川西屋酒造(山北町)

¥740

1897年の創業、酒匂川の上流山北町で味重視の酒造りをする川西屋酒造。目指すのは料理の味を引き出しながら、酒の旨味と料理の味とが溶け合う「最高の食中酒」。阿波山田錦を100%使用し、タンクで2年後熟成しましたお燗のできる純米酒。

いづみ橋 純米吟醸 白ラベル 泉橋酒造(海老名市)

¥760

海老名の地で160年続く蔵元。「酒造りは米造りから」という信念のもと、近隣の地区で栽培した酒米を用いて酒造りを行なっています。泉橋酒造にしては珍しい、旨口タイプで冷酒からぬる燗までお楽しみいただける定番の純米吟醸です。

松みどり 純米酒 中沢酒造(松田町)

¥950

文政8年創業、昔ながらの麴造り、槽による上槽と手作りにこだわった酒造りを11代目の鍵和田亮氏が実践。神奈川県の名水『丹沢山の伏流水』と長野県産美山錦を使用。フレッシュさを感じる爽やかな香りとキレイな米の旨味、バランスがよく素直な味わい。令和二年東京国税局酒類鑑評会にて優特賞を受賞。

※税別