

## SOFT DRINK

### Healthy Drink

Hot Yuzu & Honey Tea	glass	£3.50
Hot Ginger & Honey Tea	glass	£3.50
Hot Jujube & Honey Tea	glass	£3.50
Hot Plum & Honey Tea	glass	£3.50

### Cold Drink

Still /Sparkling Water	330ml	bottle	£2.00
	750ml	bottle	£4.00
Coke / Diet coke		glass	£2.50
Sprite		glass	£2.50
Apple Juice		glass	£3.00
Orange Juice		glass	£3.00
Lychee Juice		glass	£3.00
Natural Aloe vera Juice		glass	£3.00
Plum Juice		glass	£3.00
Calpico Water		glass	£3.00
Green Tea		glass	£3.00
Oolong Tea		glass	£3.00
lemon Tea		glass	£3.00

### Hot Drink

Green Tea	cup	£2.00
Oolong Tea	cup	£2.50
Jasmine Tea	cup	£2.50



## BEER

### 政和ビール



Owa Lager Beer (abv 5%) 330ml bottle £5.30

*Artisan ale beer brewed in Belgium by a Japanese brewer.  
Roast malt aroma with smooth after taste to go with Japanese cuisine.*

### サッポロ プレミアム



Sapporo premium Lager Beer (abv 5%) 330ml bottle £4.00

*Imported premium beer, a fine lager with a refreshing flavour  
and Moderate light body*

### キリン 一番搾り



Kirin Draught Beer 生ビール (abv 5%) Half pint £3.50  
1 pint £6.30

*Premium draught beer, the fine aroma of hops and Japanese rice provides  
kirin iciban with its lighter body and delicate aftertaste*

### アサヒ スーパードライ



Asahi Draught Beer 生ビール (abv 5%) Half pint £3.50  
1 pint £6.30

*Imported premium beer, refreshing with subtle satin smoothness Japanese*

### ステラ



Stella Artois Lager Beer (abv 5%) 330ml bottle £3.30

*Its full, characteristic flavour and high quality is assured through a superior brewing process  
and brewed for an average of 6-11 days longer than most other beers using the finest quality  
hops and barley including Bohemian Saas hops.*

## No alcohol BEER

### ベックス



Becks non-alcohol Beer (abv 0.50%) 330ml bottle £3.00

*What this brew lacks in alcohol it makes up for in flavor. Beck's brewmasters stop  
the fermentation process before alcohol can form, but not before they achieve  
the distinctive full-bodied taste and aroma of the finished brew. Light amber in color,  
Beck's Non-Alcoholic boasts a full, rich, thick head and balanced bitterness.*

# SAKE

## 熱燗 Hot Sake

House hot sake	1合	180ml carafe	£6.00
<i>Slightly Dry</i>	2合	360ml carafe	£12.00



## 冷酒 Cold Sake

House hot sake	1合	180ml carafe	£6.00
<i>Slightly Dry</i>	2合	360ml carafe	£12.00



## Our recommendation !!

### 利き酒セット kikizake Cold Sake Set

£20.00

50ml of Dai - Gingyou , Gingyosyu , Honjozo and Nigori

大吟醸酒, 吟醸酒, 本醸造酒, にがり酒の4種の利き酒



## Brief Introduction to types of SAKE

### 大吟醸酒

#### Daiginjyo -syu

brewed with very highly polished rice (to at least 50%. and even more precise and labour intensive methods. The pinnacle of the brewers' art. Generally light, complex and quite fragrant

### 吟醸酒

#### Ginjo-syu

Brewed with labour-intensive steps, eschewing machinery for traditional tools and methods, using highly polished rice (at least 60%) and fermented at colder temperatures for longer periods of time. Light, aromatic, fruity, and refined.

### 本醸造酒

#### Honjozo-syu

Made with rice, water, koji and a very small amount of pure distilled alcohol "brewers' alcohol" to help extract flavour and aroma. Light, mildly fragrant, easy to drink.

### にごり酒

#### Nigori-syu

Nigori sake remains unfiltered, resulting in a far cloudier drink. generally the sweetest of all sakes, with a fruity nose and a mild flavour, making a great drink to complement spicy foods or as a dessert wine.

Try 4 different kinds of sake

## 日本酒 S A K E 300 ml bottle



Hakushika namacyozo 白鹿 生貯蔵酒 兵庫 Hyougo £15.00

Ginjo 吟醸 Slightly Dry and Fruity

フレッシュでフルーティーな香り、スッキリと爽やかな喉ごしで上品な甘味。

*Fresh, fruity Sake with subtle sweet flavour and smooth finish.*

*It goes well with any type of food, and is popular with female drinkers.*



Bizen maboroshi 備前幻 岡山 Okayama £20.00

Jyunmai ginjyo 純米吟醸 Slightly sweet and Rich

雄町米の旨みと口当たりの柔らかさ、ほのかな吟醸香の素晴らしいバランスが特徴の

雄町米純米吟醸酒。「モンドセレクション」2009年金賞受賞（金賞4回・銀賞3回）

また「BTI（本部シカゴ）」において2006年度金賞を受賞。

*Using only the top of the line sake rice Bizen Omachi, this 2009 Monde Selection Gold*

*award winning sake has rich rice umami flavour with soft mouth feel and sweet gentle aroma*



Masumi Okuden Kanrsukuri 真澄 奥伝寒作り 長野 Nagano £23.00

Jyunmai 純米 Surpassingly smooth

真澄オリジナルの七号酵母で醸した癒し系の純米酒。主張しすぎない穏やかな香り、

ふくよかな旨味、やわらかな後味が魅力。お米の美味しさを素直に引き出した飽きの来ない味わい。

*Long time sake-drinkers find this sake comfortingly familiar. It is smooth at first sip*

*and displays a range of subtle, organic flavours as well as a pleasant natural sweetness*



Dewazakura 出羽桜 桜花 美山錦 雪化粧 山形 Yamagata £25.00

Ginjo 吟醸 Dry and Elegant

その柔らかな舌触りと透き通るような味わいは、無色透明のこの酒のイメージそのもの。

梨やメロンを思わせる味わいと、花のような心地よい香りが特徴。

*Soft-feeling on the tongue, Oka's transparency of flavour matches the clarity of the*

*colourless liquor. It is floral rather than fruity, though there is a touch of pear or melon.*



Tedorigawa 手取川 五百万石 石川 Ishikawa £28.00

Yamahai Dai-ginjo 山麩大吟醸 Dry Rich and Elegant

蜂蜜やハーブを思わせる典雅な風味が舌先に立ち、続けて清冽な味わいが広がる

しなやかな味わい。

*Enticing imprint of honey and herbs at first sip, segueing at mid-range into a sake of*

*surprising clarity.*

## 日本酒 S A K E 720 ml bottle



Kawatsuru Junmai muroka 川鶴 純米無濾過 香川 Kagawa £50.00

Junmai 純米 Slightly sweet and Clean

川鶴旨口 純米無濾過酒 地元讃岐産山田錦100%で作られた無濾過酒。  
純米ならではの米の旨みが生きた深みのあるバランスの取れた味。程よい酸味が  
アクセントになり食材を引き立てる。

*This unfiltered junmai sake has well rounded taste, while offering smooth finish.  
Its slight sweetness complements Japanese savoury dishes.*



Kubota Senjyu 久保田 千寿 五百万石 新潟 Nigata £50.00

Tokubetsu honjozo 特別本醸造 Dry and Mellow

新潟・福井・富山・石川の北陸地方で作られる五百万石という米で醸される酒。飲み口の良い  
スッキリとした辛口のお酒。上品でやさしい香味は、冷やして良し爛して  
まるやかな味わいの逸品。

*Extremely dry, possessing a slightly fiery character as all good honjozo sakes should.  
Flavors of clove and nutmeg meld with notes of bay leaf and sweetgrass in the nose.*



Bizen maboroshi 備前幻 岡山 £53.00

Jyunmai ginjyo 純米吟醸 Slightly sweet and Rich

雄町米の旨みと口当たりの柔らかさ、ほのかな吟醸香の素晴らしいバランスが特徴の  
雄町米純米吟醸酒。「モンドセレクション」2009年金賞受賞（金賞4回・銀賞3回）  
また「BTI（本部シカゴ）」において2006年度金賞を受賞。

*Using only the top of the line sake rice Bizen Omachi, this 2009 Monde Selection Gold  
award winning sake has rich rice umami flavor with soft mouthfeel and sweet gentle aroma.*



Masumi Okuden Kanrsukuri 真澄 奥伝寒作り 長野 Nagano £55.00

Jyunmai 純米 Surpassingly smooth

真澄オリジナルの七号酵母で醸した癒し系の純米酒。主張しすぎない穏やかな香り、  
ふくよかな旨味やわらかな後味が魅力。お米の美味しさを素直に引き出した飽きの来ない味わい。

*Long time sake-drinkers find this sake comfortingly familiar. It is smooth at first sip  
and displays a range of subtle, organic flavours as well as a pleasant natural sweetness*

## 日本酒 S A K E 720 ml bottle



Dewazakura 出羽桜 桜花 美山錦 雪化粧 山形 Yamagata £60.00

Ginjo 吟醸 Dry and Elegant

美山錦.雪化粧.桜花何とも言えぬ音色の響きがこの酒にはある。

雪が解ける.花が咲く.秋を向かえれば日本酒の季節。香りのバランスが良い酒である。

*Soft-feeling on the tongue, Oka's transparency of flavor matches the clarity of the colorless liquor. It is floral rather than fruity, though there is a touch of pear or melon.*



Dassai junmaidaiginjyo 50 獺祭純米大吟醸50 山口 Yamaguchi £65.00

Junmai daiginjyo 純米大吟醸 Clean and Sweet

派手ではないが、ふわりと感じる控えめで優しい吟醸香。柔らかい口当たりと上品な砂糖菓子を思わせるような、穏やかながらキラキラ輝くイメージを受ける甘み。

*Dassai 50 is a premium junmai ginjo sake, made from only rice milled down to 50%, water and koji mold. Clean, soft and very subtle, the balanced aromas and a mild sweetness envelop the senses making Dassai enjoyable on its own, or with a meal of refined cuisine.*



Hakkaisan 八海山 山田錦 新潟 Niigata £70.00

Junmai ginjyo 純米吟醸 Dry and Clean

淡麗辛口の中にも味わいがほのかにあって後味も素晴らしい。サラリと口に入りサッと切れていく、華やかすぎない穏やかな吟醸香が程よく残る。

*The original fine flavour of the high quality Miyama Nishiki and Yamada Nishiki rice used for sake brewing has been fully drawn out, and this dry and delicious sake is sure to charm anyone who drinks it.*



Dassai Migaki 39 獺祭純米大吟醸 磨き三割九分 山口 Yamaguchi £80.00

Junmai daiginjyo 純米大吟醸 Clean and Elegant

酒米の王者「山田錦」を39%まで精白し造られた純米大吟醸。

香りの印象どおりのさらりと綺麗な酒質を感じた直後、素晴らしい甘みが押し寄せる。

*The profile most like a Junmai Daiginjo, with a subtle nose, soft approach, fruitiness, and harmonizing sweet/bitter balance.*

# SPECIALITY SAKE

## にごり酒 Nigori Sake

Cloudy White & Creamy

*Nigori sake remains unfiltered, resulting in a far cloudier drink. Generally the sweetest of all sakes, with a fruity nose and a mild flavour, making a great drink to complement spicy foods or as a dessert wine.*



Sparkling yuzu citrus 実りのスパークリング柚子 奈良 Nara 250n £16.00

Sweet and fruity 5.0%

日本酒仕込みのまろやかな口当たりと、ゆず特有の香りや程よい酸味とのバランスが格別。

*The first sparkling, infused sake drink, seamlessly combines the clean taste of sake with Yuzu citrus exotic Asian flavours.*



Sparkling Peach 実りのスパークリング桃 奈良 Nara 250n £16.00

Sweet and fruity 5.0%

フルーツ本来のみずみずしさと、炭酸の心地いい爽やかさが、グラスの中でやさしくとけ合う。

日本酒仕込みのまろやかな口当たりで、とろりと桃の豊かなコクが広がる、芳醇でいて軽やかな味わい。

*Fruity and flavoursome. Makes you feel eating dessert. Perfect finish your meal.*



Shirakabekura MIO 松竹梅白壁蔵 霽 スパークリング清酒 300m £20.00

Sparkling seisyu 発泡清酒 Slightly Sweet 5.0%

ほどよい酸味とほんのり甘い味わい、爽やかな泡立ちが楽しめる発泡性清酒。

低アルコールでありながら、しっかりとした日本酒の味わいを感じさせる。

*A NEW TRADITION-SPARKLING SAKE Refreshing, fruity and unique sweet aroma.*

*Crafted in the traditional brewing style, with rice, water, Koji, Mio appeals to a wide range of tastes*



Jyunmai sayuri 純米にごり さゆり 兵庫 Hyougo 300r £25.00

Jyunmai 純米 Slightly Sweet 12.5%

米と米こうじ、水だけで丁寧に醸した「純米にごり酒」。爽やかな甘味とすっきりとした後味が特長。

*Using only selected rice and rice koji, this is pure Nigori sake brewed up carefully with the natural water of Rokko.*



Dassai Nigori 瀬祭 濁り 山口 Yamaguchi 300ml £30.00

Jyunmai ginjo 純米吟醸 Slightly Dry 16.5%

フレッシュでフルーティーな香り、スッキリと爽やかな喉ごしで上品な味わい。

味わいを添えて味に幅を持たせたバランスの良い味わい。

*Fresh, fruity Sake with subtle sweet flavour and smooth finish.*

*It goes well with any type of food, and is popular with female drinkers.*

## WHITE WINE

ホワイトワイン

750ml

glass bottle

- | 1  | Kanu <b>Chenin Blanc</b>   | - Stellenbosch         | 2010 | South Africa | £5.00 | £20.00 |  |  |  |
|----|--|------------------------|------|--------------|-------|--------|--|--|--|
|    | <i>A nose of green melon , nectarines and honeysuckle contrasting with a more savoury celery salt character .<br/>crisp , full-bodied palate with litted floral notes.</i>                     |                        |      |              |       |        |  |  |  |
| 2  | Vin de pays d'Oc <b>Sauvignon Blanc</b>  | - La Prade             | 2010 | France       | £5.00 | £20.00 |  |  |  |
|    | <i>Fresh citrus and gooseberry aromas lead into bright, crisp flavours with touches of lemon zest.</i>   |                        |      |              |       |        |  |  |  |
| 3  | Goriska Brda <b>Pinot Grigio</b>   | - Quercus              | 2010 | Slovenia     |       | £23.00 |  |  |  |
|    | <i>A concentrated Pinot Grigio with aromas of ripe pear, grapefruit, pineapple and cinnamon..<br/>Poised, medium-bodied palate with a silky,citrusy finish.</i>                                |                        |      |              |       |        |  |  |  |
| 4  | Vin de pays d'Oc <b>Viognier</b>   | - Delas                | 2009 | France       |       | £25.00 |  |  |  |
|    | <i>Soft elegant and slightly floral fruits, nicely rounded off with a hint of Viognie.</i>   |                        |      |              |       |        |  |  |  |
| 5  | <b>Vernaccia di San Gimignano</b>  | - Teruzzi & Puthod     | 2010 | Italy        |       | £28.00 |  |  |  |
|    | <i>A delicately floral wine with hints of almond, characterise this elegant well balanced wine.</i>  |                        |      |              |       |        |  |  |  |
| 6  | Chateau Ste Michelle Dry <b>Riesling</b>   | - Chateau ste michelle | 2009 | USA          |       | £30.00 |  |  |  |
|    | <i>A dry, crisp, refreshing style of Riesling with beautiful forward fruit flavours.<br/>white peach and mandarin and a clean finish.</i>  |                        |      |              |       |        |  |  |  |
| 7  | Eden Valley <b>Chardonnay</b>  | - Yalumba              | 2008 | Australia    |       | £33.00 |  |  |  |
|    | <i>A well balanced wine with lovely fruit and a mineral, chalk and flint backbone.</i>   |                        |      |              |       |        |  |  |  |
| 8  | Alsace Grand Cru <b>Reisling</b>   | - René Muré            | 2008 | France       |       | £35.00 |  |  |  |
|    | <i>Mandarin and peach fruit on the nose is balanced by distinctive honeyed citrus fruits of lime and lemon</i>   |                        |      |              |       |        |  |  |  |
| 9  | Rias Baixas <b>Albariño</b>  | - Castro Martin        | 2009 | Spain        |       | £38.00 |  |  |  |
|    | <i>This wine is bursting with juicy, albarino character, pear, citrus fruit, musky perfume<br/>and hints of mineral and spice.</i>   |                        |      |              |       |        |  |  |  |
| 10 | Kamptaler Terrassen <b>Gruner Veltliner</b>  | - Brundlmayer          | 2009 | Austria      |       | £40.00 |  |  |  |
|    | <i>A well balanced wine with lovely fruit and a mineral, chalk and flint backbone.</i>   |                        |      |              |       |        |  |  |  |
| 11 | Pouilly Fumé Les Berthiers - <b>Sauvignon Blanc</b>  | - Dagueneau            | 2010 | France       |       | £43.00 |  |  |  |
|    | <i>Crisp and dry with a ripe grassy fruit reminiscent of gooseberries.</i>   |                        |      |              |       |        |  |  |  |
| 12 | Carneros <b>Chardonnay</b>   | - Saintsbury           | 2008 | USA          |       | £45.00 |  |  |  |
|    | <i>Medium bodied with a core of apple, pear and flinty fruits. Long and intense finish.</i>  |                        |      |              |       |        |  |  |  |
| 13 | Saint Romain <b>Chardonnay</b>   | - Morey Blanc          | 2007 | France       |       | £50.00 |  |  |  |
|    | <i>A harmonious blend of honeysuckle, hazelnut and citrus fruit flavours.</i>  |                        |      |              |       |        |  |  |  |
| 14 | Marche <b>Pinot Noir</b>   | - Mancini              | 2009 | Italy        |       | £60.00 |  |  |  |
|    | <i>Subtle and complex aromas of white fruit and blossom, leading to a rounded, elegant structure in the mouth<br/>and a refreshing finish.</i>   |                        |      |              |       |        |  |  |  |
| 15 | Chateauneuf-du-Pape blanc Boisrenard -Dom de Beurenard   |                        | 2006 | France       |       | £85.00 |  |  |  |
|    | <i>Complex black fruits on the nose with notes of blackberry, violet, rose, cinnamon and vanilla.<br/>On the palate the wine is ample, delicate, tannins supple and extremely long finish.</i> |                        |      |              |       |        |  |  |  |
| 16 | Chablis Grand Cru Les Clos <b>Chardonnay</b>   | - Jean Marc Brocard    | 2008 | France       |       | £85.00 |  |  |  |
|    | <i>Polished and refined with honey, ripe pear flavours and beautiful focus.</i>  |                        |      |              |       |        |  |  |  |



## ROSE WINE

ロゼワイン

						bottle
Valle del Maipo	<b>Cabernet Sauvignon</b>	- Santa Rita	2010	Chile		£23.00
	<i>A full ,fruity rose showing vibrant ripe berry plavours and plenty of weight in the mouth.</i>					

## RED WINE

レッドワイン

750ml

						glass	bottle
1	Vino de la Tierra de Castilla	<b>Tempranillo</b>	- Candidato	2009	Spain	£5.00	£20.00
	<i>Delicious red fruit aromas, which develop into rounded flavours which perfectly compliment wine's structure, with a hint of oak on the finish.</i>						
2	Valle del Rapel	<b>Merlot</b>	- Santa Rita	2010	Chile		£23.00
	<i>A very dark rich smoky black fruit, but soft, well rounded and easy drinking.</i>						
3	Ribera roble 4 meses	<b>Tempranillo</b>	- Castilla y León	2009	Spain		£28.00
	<i>Elegant strawberry and blackcurrant fruit has been given the merest hint of vanilla and spice from a short spell in oak. Smooth and powerful ont he palate, with an elegantly appetising finish.</i>						
4	Darling	<b>Pinotage</b>	- Cloof	2008	South Africa		£30.00
	<i>A rich, ripe composition of red currant, damson and cedar wood , Voluptuous and mouth filling.</i>						
5	Valpolicella Classico Bonacosta	<b>Corvina , Rondinella , Molinara</b>	- Masi	2009	Italy		£35.00
	<i>Ruby red colour with violet tinges. Bouquet of violets, roses and mint combined with cherries and apices such as cinnamon and cloves .</i>						
6	Marlborough	<b>Pinot Noir</b>	- Matakana	2009	New Zealand		£38.00
	<i>A seductive nose of berries and spice leads through to a plumply savoury palate, with exceptional texture, finesse.</i>						
7	Barassa	<b>Mourvèdre , Grenache, Shiraz</b>	- Yalumba	2007	Australia		£40.00
	<i>Ripe, enticing red berry aromas, well structured with juicy raspberry and damson flavours.</i>						
8	Château Lalande Gravet	<b>Merlot , Cabernet Sauvignon</b>	( Saint Emilion )	2007	France		£45.00
	<i>A rich intense wine, with fat and fleshy berry fruit flavours and long lasting flavour.</i>						
9	Barbera d'Alba Pian Romualdo		- Prunotto	2004	Italy		£50.00
	<i>A complex nose of blackberry and spice give this full bodied wine a fruity long lasting finish.</i>						
10	Rioga Reserva Conde del Romualdo	<b>Tempranillo</b>	- Salceda	2000	Spain		£65.00
	<i>The first impression in the mouth is soft and velvety , opening out into a powerful wine , to finish with a notable tannic structure , long with a fruty end.</i>						
11	Chiant Classico Riserva Badia a Passignano	<b>Sangiovese</b>	- Antinori	2004	Italy		£80.00
	<i>Aromas of vanilla , chocolate and coffee instruct a strikingly weighty structure, with a round mouth feel , a lingering ripeness and hints of blackberries and plums on the plate.</i>						
12	Chambolle Musigny	<b>Pinot Noir</b>	- Robert Arnoux	2005	France		£100.00
	<i>A beguiling composition of ripe damson and cedarwood. Smooth fleshy and full bodied.</i>						



## SPIRITS

スピリッツ

	glass single	glass double
Gin Tonic	£7.00	£12.00
Vodka Coke	£7.00	£12.00
Vodka Lemonade	£7.00	£12.00
Vodka Apple	£7.00	£12.00
Vodka Cranberry	£7.00	£12.00
Vodka Orange	£7.00	£12.00
Rum Coke	£7.00	£12.00
Cassis Lemonade	£7.00	£12.00
Cassis Soda	£7.00	£12.00
Cassis Oolong Tea	£7.00	£12.00
Cassis Orange	£7.00	£12.00
Malibu Lemonade	£7.00	£12.00
Malibu Orange	£7.00	£12.00

## SPARKLING

スパークリングワイン

		bottle
Prosecco DOC di Valdobbiadene Brut Treviso Ca del Console	white france	£28.00
<i>The Venetian "champagne", Typical pale-straw colour, gentle fizz, mild-mannered acidity. Aperitif for the refined mind.</i>		
Moët et Chandon Brut Impérial NV	white france	£65.00
<i>Brut Imperial is a subtle, drier-styled champagne. Predominantly Pinot characteristics being very ample on the palate with a discreet finish.</i>		
Moët et Chandon Rosé Brut Impérial NV	rose france	£85.00
<i>Fresh, fruity and subtle in style, this rose champagne with aromas of redcurrants and wild strawberries.</i>		



## WHISKEY

ウイスキー

			Single	Double
Bell's	8 years	Blended	£6.00	£10.00
Wild Turkey	8 years	Blended	£7.00	£12.00
Chivas Regal	12 years	Blended	£7.00	£12.00
Ballantines	10 years	Blended	£7.00	£12.00
Glenfiddich	12 years	Single malt	£7.00	£12.00
The Glenlivet	12 years	Single malt	£7.00	£12.00
Highland Park	12 years	Single orkney Island malt	£7.00	£12.00
Glanmorange	10 years	Single Highland malt	£7.00	£12.00
The Macallan	10 years	Single Highland malt	£7.00	£12.00
Ben Nevis	10 years	Single Highland malt	£7.00	£12.00
Lagavulin	16 years	Single Islay malt	£10.00	£18.00
Jack Daniels	Old No7	Tennessee	£7.00	£12.00
Yamazaki	12 years	Single Japanese malt	£12.00	£20.00

## BRANDY

ブランデー

Martell	V.S.		£7.00	£12.00
---------	------	--	-------	--------

## TEQUILA

テキーラ

Tequila			£5.00	£8.00
---------	--	--	-------	-------



# PLUM WINE

## 梅酒

- 梅乃宿のあらごし梅酒** UMENOYADO ARAGOSHI plum wine **Thick&Sweet** 12% £6.00  
甘酸っぱい梅の味わいとジューシーな果肉感が口いっぱいに広がり、まるでジェラートのようにごり梅酒。  
Gelato-like texture bursting with sweet and sour fruity ume flavour.
- 大関 完熟梅酒** OOZEKI KANJYUKU plum wine **Mild** 14% £6.00  
青どりせず、樹上でじっくり熟した紀州梅の最高品種「南高梅」で仕込んだまろやかさとコクの「完熟梅酒」。  
Premium ume plums, 'Nanko-ume', were fully ripened on the tree to produce this mellow and creamy wine.
- キッコーマン 梅酒** KIKKOMAN plum wine **Mild** 13% £6.00  
粒選りの梅果を純度の高いホワイトリカーに漬け込んで熟成。香りが高く甘味と酸味もほどよくまろやかなおいしさが魅力。  
Matured plum in pure white liqueur. Highly aromatic, deliciously mellow and sweet with a slight tinge of acidity.
- 紀州 物語り 梅酒** KISYU MONOGATARI plum wine **Mild** 14% £6.00  
紀州完熟南高梅を使用したあまずっぱい香り、風味豊かな味わいが魅力的なチャーミングな梅酒。  
Delightfully delicious with a sweetly tangy smell of ripe plums (Kishu-Nanko-ume)
- 高千穂 梅酒** TAKACHIHO plum wine **Sour** 14% £6.00  
厳選した国内産梅100%使用。スッキリとした後味とさわやかな梅の酸、さっぱりとした甘みの少ない梅酒。  
Made with 100% selected Japanese plums. Refreshing and light aftertaste. Not too sweet.
- 宝 梅酒** TAKARA plum wine **Mild** 10% £6.00  
国産手摘み青梅を100%使用した高品質な梅酒。  
High-quality plum wine using hand-picked Japanese green plums.
- チョーヤ 梅酒** CHOYA plum wine **Mild** 10% £6.00  
馥郁たる香気と深くまろやかな味わい。  
Elegantly fragrant and deeply mellow and smooth.
- 鶴梅 すっぱい** TSURUUME SUPPAI **Mild&Sour** 8% £6.00  
濃厚な梅の風味と飲みやすさを備えた非常に完成度の高い梅酒。  
Prepared to perfection. Rich and intense ume flavour yet most enjoyable.
- 中田 紀州の梅酒** NAKATA KISYU plum wine **Mild** 10% £6.00  
梅の優良品種『紀州南高梅』の完熟果実だけを選別し、熟成貯蔵した自信をもってお勧めしたい本格梅酒。  
Well-ripened prime Kishu-Nanko-ume plums only were used. Highly recommended.
- 南部美人 梅酒** NANBU BIJIN plum wine **Mild** 10% £6.00  
収穫したばかりの南高梅の青梅に、できたばかりの純米酒の新酒で漬けたノンシュガー梅酒。  
Fresh Nanko-ume green plums were steeped in freshly brewed pure rice sake. No sugar added.
- 八海山の焼酎梅酒** HAKKAISAN SYOUCYU plum wine **Mild** 14% £6.00  
「八海山」の持つ上品な吟醸香が楽しめる本格焼酎に漬け込んだ梅酒。3年以上の長期貯蔵されたマイルドな口当たりが特徴。  
Aged over three years in authentic Shochu spirit. Enjoy the delectable aroma of Hakkaisan ume plums.

12. **FURUTSURU UME** FURUTSURU UME plum wine Mild 12% £6.00  
 10年古酒の梅酒。深みがあり甘さ控え目の梅酒。  
 Flavoursome for having been steeped for ten years. Not very sweet.
13. **弁天福梅** BENTENFUKUME plum wine Sour 12% £6.00  
 20年以上、熟成させたブランデーベースの梅酒だからこそ表現できる深みがある甘さ控え目の梅酒。  
 Only 20-year aged umeshu can have this level of full-bodied deep flavour. Brewed in brandy. Not very sweet.
14. **鳳凰美田 熟成秘蔵梅酒** HOUOUBIDEN JYUKUSEIHIZOU plum wine Mild 15% £6.00  
 日本酒特有の旨み成分を上手く利用し、梅とのバランスが絶妙。濃すぎず軽すぎず、甘すぎず酸っぱすぎず。  
 Ume plums and the distinctive umami flavour of Japanese sake are exquisitely balanced. Medium texture and flavour.
15. **八岐の梅酒 (古城梅)** YAMATA GOJIRO UME plum wine Sour 15% £6.00  
 立ち香には青梅のもつ青みが効き、口中ではスパイシーな酸味のあるわりとサッパリした口あたり。  
 With fabulous aromas of green ume plums, it has a nice acid. Piquant and refreshing.

## FRUIT LIQUEUR フルーツ酒

16. **子宝 山形すもも** KODAKARA JAPANESE PLUM Thick&Sweet 8% £6.00  
 山形県産のすもも果汁をたっぷり使った甘酸っぱく、トロミがありかなり濃厚。ソーダ割がお薦め。  
 Thick with Japanese plum nectar. Sweet and sour, rich and creamy. Best mixed with soda.
17. **鶴梅 夏蜜柑** TSURUUME CHINESE CITRON Mild 8% £6.00  
 歌山産の夏蜜柑をたっぷり使い、和歌山産檸檬の果汁で風味を整えた日本酒ベースのリキュール。  
 Japanese citrons flavoured with lemon in sake.
18. **鶴梅 檸檬** TSURUUME LEMON Mild&Sour 8% £6.00  
 日本酒と檸檬果汁のそれぞれの特徴がバランス良く溶け込んでいる。  
 Sake and lemon juice in perfect harmony.
19. **鶴梅 ゆず** TSURUUME YUZU Mild 8% £6.00  
 2年熟成の日本酒とのブレンドにより柚子の酸味が抑えられ口あたりが滑らか。  
 Acidity of Yuzu was softened by sake for 2 years. Smooth taste.
20. **梅乃宿 ゆず酒** UMENOYADO YUZU Mild 8% £6.00  
 天然ゆず果汁を惜しげもなく使用し、ゆず特有の酸味と風味を存分に引き出しながら、ほんのりの甘さ。  
 Natural yuzu juice was liberally used, drawing out the characteristic aroma of yuzu, with a touch of sweetness.
21. **鳳凰美田 ゆず** HOUOUBIDEN YUZU Mild&Clean 12% £6.00  
 厳選した柚子+鳳凰美田吟醸酒。柚子の風味がよく出ており、爽やかで飲みやすい仕上がり。  
 Carefully selected yuzu and sake. This liqueur has a distinctive yuzu flavour, is clean tasting and easy to drink.
22. **Nature-blessing yuzu** NATURE-BLESSING YUZU Mild&Clean 12% £6.00  
 澄さから想像できないほど、豊かな柚子果汁の香りソフトな味わいが特徴。本格焼酎「蒼天」を使用。  
 Clear liquid conceals the rich aroma of yuzu and a gentle taste. Steeped in Souten authentic shochu spirit.

## PLUM WINE BOTTLE 梅酒

U1



Sasanigori umesyū honoume ささにごり梅酒 ほの

Slightly sweet  
300ml

13% £20.00

蔵伝統の麴と螢流湧水で仕込んだ荒ごしにがり酒に梅実を漬け込む。

紅麴由来の艶やかなピンク色のにがり梅酒。ほんのり上品な甘口で爽やかな飲み口。

Rich ,sweet and creamy . This very unique roughly-filtered plum like wine is made with sake instead of shouchu , which gives honoume a character.

U2



Nanbu bijin umesyū 南部美人梅酒

Slightly sweet  
300ml

13% £28.00

糖類を一切加えず、甘味を強めた梅酒専用の全麴仕込みの純米酒に、岩手県産の梅を低温で漬け込み、糖類を使用しなかったことで、梅由来のとても綺麗なラグジュアリーピンクの梅酒が誕生。

No added sugar. Sweetened by pure sake specifically made from koji rice mould for plum wine. Japanese ume plums were infused at a low temperature and because no sugar was used,the natural ume colour was enhanced to such luxuriously beautiful pink.

U3



Cyoya Dento umesyū チョーヤ 伝統梅酒

Rich 700ml

14% £57.00

紀州産南高梅のみを使用し、ホワイトスピリッツで数年熟成させたプレミアムタイプの梅酒。

優雅な香りと奥深い贅沢な味わいが、至福のひと時を演出。

Balance of sweetness, acidity, and exotic smooth taste and elegant aroma will complement those moments of tranquility and relaxation.

U4



Umenoyado Aragoshi umesyū 梅の宿 あらごし梅酒

Thick&Sweet  
720ml

12% £57.00

日本酒ベースの梅酒に梅の果肉をブレンドし、果実感あふれる「あらごし梅酒」に仕上がる。

とろりとしたやわらかな口当たりと濃厚な味わいは、まさにデザート梅酒。

Made using pulp of very ripe Ume-apricot giving it a nice orange colour.

A lot of flesh remains and it is a very fruity Umeshu with a nice shot of acid.

Plum wine with pulp of ume plum. It is a very fruity dessert plum wine.

## CITRUS LIQUOR BOTTLE ゆず酒

U5



Umenoyado Yuzusyu 梅の宿 ゆず酒

Mild 720ml

8% £57.00

天然国産ゆず果汁を惜しげもなく使用し、ゆず特有の酸味と風味を存分に引き出しながら、

ほんのり甘味のある仕上がり。柑橘類ならではの爽やかな香りと程よい酸味が軽やかな余韻を残す。

A super refreshing citrus confection. Lower in alcohol and made using fresh Yuzu juice.

refreshingly light bright citrus flavours combined with soft texture and a hint of sweetness.

# 焼酎

## SHOUCYU

					720ml	900ml	1800ml
<b>泡盛焼酎 made from rice</b>							
久米仙 び	Kumesen bi	25%	S1	£75.00	(700ml)		
玉の露 古酒	tamanotsuyu koshu	43%	S2	£120.00			
<b>粕取焼酎 made from sake lees</b>							
烟波亭	Enbatei	38%	S3	£40.00	(375ml)		
勝畫楼	Syougarou	38%	S4	£40.00	(375ml)		
<b>長芋焼酎 made from yam pototo</b>							
砂丘長いも	Sakyu nagaimo	25%	S5	£65.00			
<b>ごま焼酎 made from sesame</b>							
紅乙女	Beniotome	25%			S6	£63.00	
<b>そば焼酎 made from buckwheat</b>							
雲海	Unkai	25%			S7	£60.00	
<b>黒糖焼酎 made from brown suger</b>							
喜界島	Kikajima	25%			S8	£60.00	
朝日 飛乃流 黒麹	Asahi hinoryu kurokouji	25%					L1 £260.00
<b>麦焼酎 made from wheat</b>							
むぎいち	Mugiichi	25%	S9	£58.00			
知心剣	Shirashinken	25%	S10	£60.00			
神の河 樽熟成	Kannoko Taru	25%	S11	£68.00			
二階堂吉四六 樽熟成	Nikaidou kichomu Taru	25%	S12	£80.00			
中々	Nakanaka	25%	S13	£100.00			
山猿	Yamazaru	25%	S14	£100.00			
百年の孤独	Hyakunennokodoku	40%	S15	£150.00			
三段じこみ	Sandanjikomi	25%					L2 £230.00
元老院	Genrouin	25%					L3 £230.00
<b>米焼酎 made from rice</b>							
ひのひかり	Hinohikari	25%	S16	£63.00			
山ほたる	Yamahotaru	25%	S17	£75.00			
炎の刻	Honoo no koku	25%	S18	£75.00			
山翡翠	Yamasemi	25%	S19	£85.00			
武者返し	Musyagaeshi	25%	S20	£85.00			
「旬」五十四萬石	Syun gojuyonnmangoku	25%	S21	£90.00			
「旬」五十四萬石原酒	Syun gojuyonnmangoku gensyu	44%	S22	£108.00			
鳥飼	Torikai	25%	S23	£110.00			
野うさぎの走り原酒	Nousaginohashiri gensyu	37%	S24	£250.00			
最古蔵	Saikokura	25%	S25	£100.00			L4 £250.00
耶馬美人 米	Yababijin	25%					L5 £280.00

# 焼酎

## SHOUCYU

				720ml	900ml	1800ml
芋焼酎	made from sweet potato					
天孫降臨	Tenso kourin	25%	S26	£55.00		
小鶴 黒麴	Kozuru kurokouji	25%	S27	£55.00		
小鶴 黄麴	Kozuru kikouji	25%		S28	£60.00	
さつま島美人	Satsuma shimabijin	25%		S29	£75.00	L6 £150.00
さつま白波 白	Satsuma shiranami shiro	25%	S30	£58.00	(700ml)	
さつま白波 黒	Satsuma shiranami kuro	25%		S31	£68.00	
さつま七夕	Satsuma tanabata	25%	S32	£60.00		
さつま七夕 黒	Satsuma tanabata kuro	25%		S33	£68.00	
黒伊佐錦	Kuroisanishiki	25%	S34	£60.00		
霧島 白	Kirishima shiro	25%		S35	£70.00	
霧島 黒	Kirishima kuro	25%	S36	£70.00	(700ml)	
一刻者	Ikkomon	25%	S37	£80.00		
吉兆 宝山 黒麴	Kicyo houzan kurokouji	25%	S38	£80.00		
富乃 宝山 黄麴	Tomino houzan kikouji	25%	S39	£80.00		
薩摩 宝山 白麴	Satsumahouzan sirokouji	25%	S40	£90.00		
太平次	Taiheiji	28%	S41	£90.00		
喜六	Kiroku	25%	S42	£100.00		
いも麴 芋	Imokouji imo	26%	S43	£100.00		L7 £245.00
金峰 櫻井	Kinpo sakurai	25%	S44	£100.00		
やきいも 黒瀬	yakiimo kurose	25%	S45	£100.00		
山猫	Yamaneko	25%	S46	£110.00		L8 £275.00
海	Umi	25%	S47	£110.00		L9 £275.00
三岳	Mitake	25%	S48	£120.00		L10 £300.00
絆	Kizuna	25%	S49	£85.00		L11 £210.00
ひとり歩き	Hitoriaruki	25%	S50	£85.00		L12 £210.00
くじら	Kujira	25%	S51	£92.00		L13 £230.00
くじら 黒麴	Kujira kurokouji	25%	S52	£92.00		L14 £230.00
池の露	Ikenotsuyu	25%	S53	£92.00		L15 £230.00
薩摩嵐	Satsumaarashi	25%				L16 £230.00
月の中	Tsukinonaka	25%				L17 £230.00
蓮寿庵	Renjyuan	25%				L18 £230.00
さつま寿	Satsuma kotobuki	25%				L19 £230.00
ひぎ目	Higime	25%				L20 £230.00

3ヶ月のボトルルキープをさせていただきます。

# 焼酎

## PREMIUM SHOUCHYU

720ml

900ml

1800ml

### 芋焼酎

made from sweet potato

養老伝説	Yourodensetsu	40%	S54	£100.00	
Cangoxi na	Kangoshina	44%	S55	£100.00	(500ml)
超不可羅王 紅寿芋黒麹	Cyoufuwaou	25%	S56	£108.00	
たちばな 原酒	Tachibana gensyu	38%	S57	£180.00	
なかむら 穰	Nakakura jyo	37%	S58	£250.00	
なかむら	Nakakura	25%			L21 £350.00
明るい農村	Akaruinouson	25%	S59	£125.00	L22 £312.00
もぐら 紫	Mogura murasaki	25%			L23 £350.00
もぐら 赤	Mogura aka	25%			L24 £350.00
真鶴	Mazuru	25%			L25 £350.00
萬膳	Manzen	25%			L26 £350.00
萬膳 庵	Manzen an	25%			L27 £350.00
佐藤 黒麹	Satou kuro	25%	S60	£170.00	L28 £400.00
八重桜 原酒	Yaezakura gensyu	36%			L29 £450.00
魔王	Maou	25%	S61	£250.00	L30 £650.00
村尾	Murao	25%			L31 £650.00
森伊蔵	Moriizo	25%			L32 £650.00
森伊蔵 極上の一滴	Moriizo gokujoyounoitteki	25%	S62	£1,000.00	

3ヶ月のボトルキープをさせていただきます。



# 焼酎 Shochu

## 芋焼酎 Potato Shochu

P1	あらざけ 原酒	ARAZAKE GENSHU	芋	鹿児島	38%	£15.00
ろ過によって失われる濃厚な味わいをろ過を行わないことによってそのまま残し、貯蔵、熟成させた原酒。						
P2	赤霧島	AKAKIRISHIMA	芋	宮崎	25%	£15.00
P3	池の露 安納	IKENOTSUYU ANNOU	芋	熊本	25%	£10.00
芋本来の甘みと骨太で風味豊かな味わいの芋焼酎。						
P4	一刻者	IKKOMON	芋	鹿児島	25%	£10.00
芋本来の旨さを雑味なく引き出すため、焼酎の味わいを決める麹まで芋を使用した「芋100%」にこだわる。						
P5	芋	IMO	芋	鹿児島	25%	£10.00
その昔芋だけで造っていた焼酎があったが、それが今ここに復活。これぞ芋100%を味わえる薩摩の芋焼酎。						
P7	王道楽土 黒麹	OUDOURAKUDO KUROKOUJI	芋	熊本	25%	£9.00
地元球磨郡山江村で契約栽培された黄金千貫のみを使用し、黒麹で仕込んだ芋焼酎を無濾過のまま瓶詰めされた逸品。						
P8	於一の夢	OKATSUNOYUME	芋	鹿児島	25%	£9.00
歳で1年程寝かせた麹酎で、卓越したブレンド技術により完成。激動の時代を、力強く生き抜いた「篤姫」から命名。						
P9	角玉 黒麹	KAKUDAMA KUROKOUJI	芋	鹿児島	25%	£10.00
最上の黄金千貫、願娃町の芋のみを使用。芋の風味溢れ、さらに黒らしい豪快なキレ味もあるがどこか優しい味わい。						
P10	影法師蔵 黒麹	KAGEBOUSHI KUROKOUJI	芋	鹿児島	25%	£12.00
地元の黄金千貫を原料とし黒麹で仕込み、地中に埋めたカメ壺の中で貯蔵して造られた逸品。						
P11	CANGOXI NA 初留取り	KANGOSHINA HATSUDOMETORI	芋	鹿児島	44%	£15.00
『不二才』の初留取り。度数は高いが香りは甘い果実の様。ストレートがお薦め。						
P12	かんろ時代蔵 黒麹	KANROJIDAIKURA KUROKOUJI	芋	宮崎	25%	£9.00
寿甘藷を黒麹で仕込み素材が持つ本来の旨味を十二分に引き出し黒麹特有のコクと香りがあり、雑味が無い綺麗な酒質の本格芋焼酎。						
P13	霧島 白麹	KIRISHIMA SHIROKOUJI	芋	宮崎	25%	£9.00
本格芋焼酎だけが持つ、馥郁たる香りとまろやかで深みのある味わい。						
P14	霧島 黒麹	KIRISHIMA KUROKOUJI	芋	宮崎	25%	£10.00
黒麹仕込み由来のトロリとした甘みとキリッとした後味の良さ。香りに癖がないので非常に飲みやすい。						
P15	き六無濾過 黒麹	KIROKU MUROKA KUROKOUJI	芋	宮崎	25%	£12.00
黒麹で醸した「きろく」の蒸留したての原酒を、無濾過・無調整のまま瓶詰め。甘みのあるスッキリ味。						
P16	金山蔵	KINZANKURA	芋	鹿児島	36%	£15.00
薩摩金山蔵だけの黄金麹仕込みの芋焼酎。						
P17	玉露	GYOKURO	芋	鹿児島	25%	£10.00
手造り麹で仕込み昔ながらの「大ガメ」でゆっくり時間をかけ発酵させる。芋本来の香りと甘味が焼酎に活かされ甘口で深みのある味。						
P18	玉露 黒麹	GYOKURO KUROKOUJI	芋	鹿児島	25%	£10.00
いも本来の香りと甘味が十分に活かされ、コクのある深い味わいが楽しめる。						
P19	金峰 櫻井	KINPOU SAKURAI	芋	鹿児島	25%	£12.00
白麹8：黒麹2の割合で丁寧に仕込まれた、深いコクと旨味がぎゅっしり詰まった逸品。						

# 焼酎 Shochu

## 芋焼酎 Potato Shochu

P21	蔵の宿六	KURANOSYUKUROKU KUROKOUJI	芋	鹿児島	25%	£12.00
	昔ながらの木桶蒸留器で蒸留した芋焼酎で、ほのかな木の香りが感じられるやわらかな味わいの焼酎。					
P22	倉津 黒麹	KURATU KUROKOUJI	芋	鹿児島	25%	£12.00
	香りはすっきりとしたものながら、生を含んだときの何とも言えない上品で、程よい甘さ加減の広がり具合は正に正統派の味わい。					
P23	蔵の文太 黒麹	KURANO BUNTA KUROKOUJI	芋	宮崎	20%	£8.00
	甘みと口に含んだ時のトロ味が余韻を残す。壺貯蔵することにより奥の深いまろやかさが感じられる。					
P24	黒天狗	KUROTENGU	芋	鹿児島	25%	£15.00
	常圧蒸留で黒麹を用いて3年間熟成させた逸品。壺熟成ならではの上品でのびのある味わい。					
P25	げんろ 初留取り	GENRO HATSUDOMEDORI	芋	鹿児島	44%	£20.00
	初留取りに割り水して1年熟成。ドライな中にもフルーティな香りと甘さが見えてキレ味抜群。					
P26	小鹿の郷 黒麹	KOJIKANOSATO KUROKOUJI	芋	鹿児島	25%	£12.00
	麹米を地元の新米、さつま芋も地元大隅の掘たて黄金千貫芋を使用。香り豊かでコクのある甘みを感じる芋焼酎。					
P27	五代目 和助 黒麹	GODAIME WASUKE KUROKOUJI	芋	鹿児島	25%	£10.00
	古くからの伝統を守りつつ、現代風に仕上げた、まろやかでスッキリした飲み心地。					
P28	小鶴 黄麹	KOTURU KIKOUJI	芋	鹿児島	25%	£8.00
	一次、二次ともかめ仕込み。かめ仕込み特有の芳醇な香りと濃厚な味わい。水割がお勧め。					
P29	小鶴 黒麹	KOTURU KUROKOUJI	芋	鹿児島	25%	£8.00
	「昔味再現」の想いのもと新鮮な県産さつま芋コガネセンガンと大地が磨いた権現様の宮水と呼ばれる天然地下水を使用。					
P30	小牧 黒麹	KOMAKI KUROKOUJI	芋	鹿児島	25%	£8.00
	黄金千貫を地熱を利用した独特のかめ仕込みで造った本格焼酎。独特の深みのあるまろやかな味わいと芳醇な香りが楽しめる。					
P31	古老ノ語り	KOROU NO KATARI	芋	宮崎	25%	£15.00
	壺熟成のまろやかな飲み口が素晴らしく、芋の甘さが後からじんわり感じられる。数量限定酒。					
P32	桜島 黒麹	SAKURAJIMA KUROKOUJI	芋	鹿児島	25%	£8.00
	焼き芋を思わせる香ばしさと、濃厚なトロリとした甘さと旨さを持つ。鹿児島県本格焼酎鑑評会 平成18酒造年度 総裁賞代表受賞。					
P34	薩摩黒九頭龍 黒麹	SATSUMAKUROKUTOURYU	芋	鹿児島	25%	£14.00
	昔ながらの「かめ」で1年以上貯蔵。入手困難な一品で店頭に並ぶことなく売り切れが続いている幻の焼酎。					
P35	さつま 木挽	SATSUMA KOBIKI	芋	宮崎	25%	£8.00
	百年余りの伝統の出水蔵で紫尾山形の水と厳選したコガネセンガンで丹念に作り上げた洗練された香りと深い味わい。					
P36	さつま島美人	SATSUMASHIMABIJIN	芋	鹿児島	25%	£9.00
	口当たりはサラサラしていて、舌の上でさわやかにほじける。余韻は長く、焼き栗のような香ばしい香りが漂う。					
P37	さつま白波	SATSUMA SHIRANAMI	芋	鹿児島	25%	£8.00
	薩摩酒造のスタンダードでなおかつ、丁寧な造りをしている地元の人気焼酎。					
P38	さつま白波 黒麹	SATSUMA SHIRANAMI KURO	芋	鹿児島	25%	£9.00
	口当たりの中に旨さ、軽さより深さを。黒麹ならではのやわらかい風味。					

# 焼酎 Shochu

## 芋焼酎 Potato Shochu

P41	薩摩鉄幹 黒麹	SATSUMATEKKAN KUROKOUJI	芋	鹿児島	25%	£12.00
	柔らかい口当たりと芳醇な香り。黒麹特有の深いコクを堪能できる。					
P43	薩摩藩 黒麹	SATSUMAHAN KUROKOUJI	芋	鹿児島	25%	£12.00
	秘蔵の黒麹、新鮮な芋より造られる。こだわりが凝縮された香り高い品。					
P44	佐藤 黒麹	SATO KUROKOUJI	芋	鹿児島	25%	£17.00
	芋焼酎の特徴であるふわっとした甘さに、ほのかに感じる渋みなどの要素がバランスよく混じりあい洗練された品に仕上がる。					
P45	自然流	SHIZENRYU	芋	鹿児島	25%	£10.00
	自然の環境の中で熟成させ、熟成した豊かな香り。美味しさの秘密は自然と時間、人知の及ばぬ力が純粋な焼酎を造り上げる。					
P46	純芋 原酒 黄麹	JYUNIMO GENSYU KIKOUJI	芋	鹿児島	34%	£20.00
	さわやかで、飲み口がよく、キレがある。芋焼酎らしさを強調しつつ、くせのない上質な酒。お湯割がお薦め。					
P47	白玉の露	SHIRATAMANOSHIZUKU	芋	鹿児島	25%	£10.00
	原料の甘みを感じる芳醇な香りと、芋独特のあまい香り、まろやかな味わいが特長。					
P48	白玉の露 本流	SHIRATAMANOSHIZUKU HONRYU	芋	鹿児島	25%	£12.00
	まろやかな風味とひきしまった余韻を飲む人に与え、まさに本場さつまの味を代表するにふさわしい。					
P49	晴耕雨読 原酒	SEIKOUUDOKU GENSGU	芋	鹿児島	37%	£18.00
	「晴耕雨読」を原酒のまま1年間貯蔵。原酒独特の香りと濃厚な味わいを楽しめる。					
P50	大自然林	DAISHIZENRIN	芋	鹿児島	28%	£10.00
	伝統の技と秘境屋久島の名水が見事に調和した逸品。。大自然に抱かれ、気の温もりを感じさせる本格芋焼酎。					
P51	大正の一滴	TAISHOUNOITEKI	芋	鹿児島	25%	£12.00
	芋の濃厚な味わいに焦点を絞り、ぼん菓子のような昔懐かしい味わいに仕上げている。クラシカルな製法で、ノスタルジックな味わいを表現する。					
P52	太平次	TAIHEIJI	芋	鹿児島	28%	£9.00
	昭和30年代の昔懐かしい芋焼酎をイメージして、昔ながらの製法にこだわり、手間と時間をかけて綿布で濾過するだけにとどめ、丹念に仕上げた。					
P53	田倉	TAKURA	芋	鹿児島	25%	£20.00
	何百年も前からの自然湧水を使い、自然栽培米と地元の芋を母に伝統の壺仕込。その味わいは丹念に造られた証。					
P54	とちあかね	TOCHIAKANE	芋	栃木	25%	£10.00
	旨味や甘味に特長があり、新しい香味バランスの芋焼酎。					
P55	たちばな 原酒	TACHIBANA GENSHU	芋	宮崎	38%	£20.00
	割り水などによる調整を一切しない単一原酒100%の焼酎。独特のコク、甘い芋の香りと、まろやかですっきりした後味。					
P56	たなばた	TANABATA	芋	鹿児島	25%	£10.00
	芋の旨みが生かされたまろやかでコクのある味わいで、いくら飲んでも飽きない。					
P57	たなばた 古酒	TANABATA KOSYU	芋	鹿児島	25%	£10.00
	長期の熟成により柔らかな口当たりとキメ細かな味わいを愉しめる焼酎。やわらかさと甘さ、まろやかさとすっきり感が絶妙なバランス。					
P58	小さな蔵で	CHIISANAKURADE	芋	鹿児島	25%	£12.00
	白麹と黒麹の 9 : 1 のブレンドの壺仕込の手作り芋焼酎。飲み口やわらかく素朴な味わい。					

# 焼酎 Shochu

## 芋焼酎 Potato Shochu

P59	千代吉	CHIYOKICHI	芋	鹿児島	25%	£10.00
	麴の粋を極めて、壺で熟成・黄金のモロミから生まれた「千代吉」は甘さとコク・キレともに満点。					
P60	超不可羅王 紅寿芋	CHOUFUARAOU BENIMASARIIMO	芋	宮崎	25%	£12.00
	原材料は地元産の紅寿芋、麴は黒麴ゴールドを使用した当蔵最高峰のこだわりを凝縮した。甘くやわらかい風味が特徴。					
P61	天誅	TENCHU	芋	鹿児島	25%	£10.00
P62	手づくり明治蔵	TEZUKURINOMEIJIKURA	芋	鹿児島	25%	£10.00
	紫芋特有の香りとスッパリとした味わい。いつもと違う芋焼酎を味わいたい方にお勧め。					
P63	天使の誘惑 樽熟成	TENSHINOYUWAKU TARU	芋	鹿児島	40%	£22.00
	いも焼酎原酒を8年間熟成させた長期貯蔵熟成焼酎。豊かな芳香に旨味もコクも強く複雑で厚みもある。とにかく美味しい逸品。					
P64	天酔楽 黒麴	TENSUIRAKU KUROKOUJI	芋	宮崎	25%	£10.00
	原酒を樽で7年以上熟成した重厚な味わいとふくよかな熟成香が楽しめる。芋焼酎の甘みが強調されている。					
P65	天孫降臨	TENSONKOURIN	芋	宮崎	25%	£8.00
	風味重視の常圧蒸留と、口当たり良くふくよかな甘味、酔い醒め重視の減圧蒸留の原酒を絶妙なバランスでブレンド。					
P66	杜氏潤平 紅寿芋	TOUJIJUNPEI BENIMASARIIMO	芋	宮崎	25%	£10.00
	手造りで丁寧に醸されており、口当たりもよくフルーティな芋の味わいと、柑橘系の香りが口の中で広がる。					
P67	農家の嫁	NOKANOYOME	芋	鹿児島	25%	£14.00
	じわ〜と伝わる旨み、ほんのり甘く鼻を抜ける焼芋の香ばしい風味。個性的な芋焼酎。					
P68	白天宝山	HAKUTENHOUZAN	芋	鹿児島	25%	£13.00
	芋の甘くふくよかな芳香、白麴らしい優しい穏やかな口当たりの中で柔らかな芋の甘味と辛口のキレの良さが同居する。					
P69	八幡	HACHIMAN	芋	鹿児島	25%	£18.00
	一次、二次仕込みを全て壺で行っている。深いコクと芋の香りが特徴。					
P70	花と蝶 黒麴	HANATOCHOU KUROKOUJI	芋	鹿児島	25%	£13.00
	甘さとコクが調和し絶妙なテイスト。伝統の三石壺を使い、一次、二次仕込みとも壺仕込み。					
P71	百秀	HYAKUSHU	芋	鹿児島	25%	£10.00
	白麴に「添え麴」を使用し、香りを抑えつつも味わいがある。					
P72	万暦 初留取り 黒麴	BANREKI KUROKOUJI	芋	鹿児島	40%	£15.00
	芋の旨みが凝縮され濃厚で複雑な力強い味わいと芋本来の独特の香りが存分に堪能できる。					
P74	日向 木挽 原酒	HIMUKAI KOBIKI GENSHU	芋	宮崎	36%	£12.00
	芋本来の自然の甘味と素朴でコクのある深い味わいが特長。原酒ならではの味、香りをそのままに味わえるアルコール度数36度。					
P75	不二才	BUNISE	芋	鹿児島	25%	£13.00
	とにかく甘みや渋み、土っぽさなどの香りが際立ちこれぞ芋焼酎といった強烈な存在感。お湯割りがお薦め。					
P77	紅椿	BENITUBAKI	芋	鹿児島	25%	£15.00
	その深い味わいと華やかな香り貯蔵によりうまれたまろやかな口あたりは、焼酎の芸術品。熟成の焼酎がお好きな方に人気。					

# 焼酎 Shochu

## 芋焼酎 Potato Shochu

P78	宝山 綾紫芋	HOUZAN AYAMURASAKIIMO	芋	鹿児島	34%	£15.00
	「綾紫」という芋を使用。キレが良く、上品な香りが楽しめる。芋の酸味と甘みがほど良く合う。					
P79	宝山 吉兆 黒麹	HOUZAN KICCHOU KUROKOUJI	芋	鹿児島	25%	£10.00
	一次、二次ともに壺で仕込んだ。ボディがしっかりしており、甘い香りと深い味わいを持つ。					
P80	宝山 薩摩	HOUZAN SATSUMA	芋	鹿児島	25%	£10.00
	重厚感のある華やかな香り、口当たりはなめらか深みのある味わいが特徴。					
P81	宝山 白豊芋	HOUZAN SHIROYUTAKAIMO	芋	鹿児島	34%	£15.00
	でんぷん値が高く、やさしく上品な味わい					
P82	宝山 富乃 黄麹	HOUZAN TOMINO KIKOUJI	芋	鹿児島	25%	£10.00
	柑橘系の極めてさわやかな香りで、口当たりはなめらかでキレのある仕上がり。					
P83	魔王	MAOU	芋	鹿児島	25%	£25.00
	最高の香り・味わいで“天使を誘惑する悪魔の酒”といった意味で命名。熟成酒ならではの風味は、まさに名門の粹。					
P84	萬膳 庵 黄麹	MANZEN AN KIKOUJI	芋	鹿児島	25%	£18.00
	黄麹の特徴が生きた清涼感のある香りと味わい。無濾過だが舌触りはソフトで喉ごしのやわらかさが際立つ。日本酒愛飲者にお勧め。					
P85	萬膳 黒麹	MANZEN KUROKOUJI	芋	鹿児島	25%	£18.00
	口に含むと、黒麹によるぐっとくる重さの後に、何んとも言えない甘みが残る。					
P87	むかしむかし	MUKASHIMUKASHI	芋	鹿児島	25%	£14.00
	地元の野井倉名水と黄金千貫、白麹を使っの壺仕込。小さな蔵の蔵人の心意気が伝わる種やかな芋の香りとしっかりとした喉越し。					
P88	明治の正中	MURAKI KUROKOUJI	芋	鹿児島	25%	£10.00
	明治35年の焼酎製造の古記録に基づき、清酒で使われる黄麹菌を使う。古式芋焼酎の極みの逸品の、骨太で素朴な味わい。					
P89	心水	MOTOMI	芋	鹿児島	25%	£10.00
	初垂（はなたれ）から中垂のみを集めたいいとこどりの焼酎。「特別蒸留松露原酒」を原酒とする。					
P90	森八	MORIHACHI	芋	鹿児島	25%	£10.00
	かめ壺でねかせた為喉ごし良く、いも焼酎の風味、あまさもほど良くとろける味わいが特徴。					
P91	屋久の杜 黒麹	YAKUNOMORI	芋	鹿児島	25%	£10.00
	良質な南薩摩産さつま芋を使い、黒麹で仕込んだ原酒を屋久島工場に移し、現地屋久島の軟らかな名水を使用。					
P92	大和桜	YAMATOZAKURA	芋	鹿児島	25%	£12.00
	一次、二次ともにかめ仕込みを行う。やわらかい口当たりで、お湯割りがお薦め。					
P93	大和桜 紅芋	YAMATOZAKURA BENIIMO	芋	鹿児島	25%	£18.00
	紅芋を使用。一次、二次ともにかめ仕込みを行う。やわらかい口当たりでお湯割りがお薦め。					
P94	養老	YOUROU	芋	鹿児島	25%	£10.00
	華やかな味わいと違い、安心できる飲み心地に感じる。造り自体がしっかりしておりバランスが良く飲み飽きがこない仕上。					
P95	養老伝説 原酒	YOUROUDENSETU GENSHU	芋	鹿児島	40%	£15.00
	白麹で仕込まれた「養老伝説」は、スツと入る喉越しの良さと、さつま芋のふくよかな香りを存分に楽しめる。					
P96	酔ふよう	YOFUYOU	芋	鹿児島	25%	£12.00
	芋のふくよかな甘さがとまるやかな味わいとすっきりとした飲み口で酔い覚めも爽やか。「通」の方たちの中でも人気。					
P97	六代目百合	ROKUDAIMEYURI	芋	鹿児島	25%	£12.00
	香りは鮮烈、味は濃厚、余韻華やぐ入魂の味。					

# 焼酎 Shochu

## 米焼酎 Rice Shochu

R1	炎の刻 初留取り	AKANOTOKI	米	熊本	44%	£18.00
	本格米焼酎 壺仕込み・初留取り（炎の刻）。本来蔵人だけのひそかな愉しみであった、蒸留の最初に出てくる初留取り。					
R2	秋ノ穂	AKINOHO	米	熊本	25%	£12.00
	製法は昔ながらの常圧蒸留で、原料は高級酒米を用い石蔵の麹室、カメ仕込み、カメ貯蔵という完全手造り。					
R3	葦分	ASHIKITA	米	熊本	25%	£8.00
	パツと広がる華やかな「吟醸香」、フルーティーで丁寧な造りが伺える。口当たりは柔らかく、刺激感の少ない好感の持てる。					
R4	阿蘇産山村	ASOUMUYAMAMURA	米	熊本	25%	£8.00
	環境庁指定名水百選に選ばれた池山水源の名水を使って出来た焼酎。					
R5	温泉夢	ONSENYUME	米	熊本	25%	£8.00
	敷地内に湧き出た弱アルカリ性の温泉水のみで仕込んだユニークな一品。					
R6	郷の鴨遊び	GOUNOKAMOASOBI	米	熊本	21%	£8.00
	フルーティーな香りとまろやかでとても優しいアルコール感はこの焼酎ならではの味わい。					
R7	柑花	KANBANA	米	熊本	25%	£8.00
	フルーティーな吟醸香の中に柑橘系の香りが溶け込み、さわやかな口当たり。					
R9	五十四萬石 旬	GOJUUSHIMANGOKU SHUN	米	鹿児島	25%	£10.00
	吟醸タイプの球磨焼酎の草分け的存在のシャープな壺仕込み焼酎。平成9年度の熊本国税局鑑評会にて第一位の栄誉に輝く。					
R10	五十四萬石 旬 原酒	GOJUSHIMANGOKU GENSHU	米	熊本	44%	£20.00
	種やかな香り。滑らかで豊かなとろみのある甘味の後、徐々に力強さを感じさせるがとてもスムーズな印象。					
R11	十年の転た寝	JYUNENONOUTANE	米	熊本	25%	£10.00
	素晴らしい芳醇な香りとまろやかな米の旨み。眠り続けた十年の歳月をしっかりとその味わいに刻み込んでいる。					
R12	水鏡無私	SUIKYOMUSHI	米	熊本	25%	£8.00
	すっきりとした飲み口でありながら、香りや旨みも十分備えている。					
R13	樽御輿 樽熟成	TARUMIKOSHI TARU	米	熊本	25%	£8.00
	琥珀純米熟成古酒。2001年にモンドセレクションで金賞を受賞。樽のほのかな香りとまろやかな口当たりが特徴。					
R14	豊永蔵のこころ	TOMINAGAKURANOKOKORO	米	熊本	25%	£8.00
	〈球磨の米・球磨の水・球磨に根ざした人による焼酎造り〉に徹した焼酎。。甘み、コク、キレの三拍子揃った焼酎。					
R15	どどいつ	DODOITU	米	熊本	25%	£8.00
	清酒蔵が日本酒の製造技術を駆使して造った米焼酎「都々逸」。薫り高い米の風味を楽しめる。					

# 焼酎 Shochu

## 米焼酎 Rice Shochu

R16	鳥飼	TORIKAI	米	熊本	25%	£15.00
96年モンドセレクションゴールドメダル受賞。海外にまで熱烈なファンをもつ。世界が賞賛した香りと味わいは熊本県人吉市の小さな蔵から生まれた。						
R17	野のとき	NONOTOKI	米	熊本	25%	£8.00
野趣あふれる香りと旨みが自然の妙で調和し、さわやかな山の空気を感じさせる。シャクナゲ酵母を使用。						
R18	ひのひかり	HINOHIKARI	米	熊本	25%	£8.00
自家栽培米（ひのひかり）を100%使用し、清酒用の酵母と黄麹菌で仕込む。華やかな香りとスッキリとした飲み口。						
R20	宮の譽 琥珀の眠り	MIYANOHOMARE TARU	米	熊本	25%	£12.00
かめ壺仕込み、桜樽貯蔵六年古酒。桜樽から由来する琥珀色の黄金の輝き、豊かなコクはまるでウイスキーのような芳香を放つ。						
R21	武者返し	MUSHAGAESHI	米	熊本	25%	£12.00
蒸留後1年以上の熟成期間を経ることで米焼酎ならではの深い味わいに仕上げている。						
R22	杜の蔵 吟香露	MORINOKURA GINKORO	米	福岡	20%	£10.00
減圧蒸留によって余分な味などが取り除かれ、すっきりとしたフルーティーな味わい。						
R23	らんぷ	RANPU	米	神戸	25%	£10.00
良質な清酒粕を原料に用いることにより、清酒由来の香り成分が多く含まれることが特徴。						
R24	山ほたる	YAMAHOTARU	米	熊本	25%	£8.00
初夏にはホタルの群れが乱舞する里山で、自然の恵みと伝統の技が調和した本格球磨焼酎の逸品。						
R25	山翡翠	YAMASEMI	米	宮崎	25%	£10.00
自社の酵母菌を用い、手造りの仕込みと伝統の常圧蒸留に徹する。貯蔵・熟成させて仕上げた独自でマイルドな風味。						
R26	遊木 樽熟成	YUKI TARU	米	熊本	25%	£12.00
5種類の樽に長期貯蔵した焼酎をブレンド。熟成された豊かな香りとコク、芳醇な味わい。						
R27	裏伝萬緑	RIDENBANRYOKU	米	熊本	25%	£8.00
麹を通常の焼酎の数倍使い、無濾過なまま瓶詰される。穏やかで深みのある上品な味わい。ストレートがお薦め。						
R28	瑠璃の香	RURINOKA	米	熊本	25%	£8.00
長期貯蔵酒（3年以上のもの）を新酒とブレンドする技術によって上品な香りのクセのないまろやかな甘口に仕上げる。						



# 焼酎 Shochu

## 麦焼酎 Barley Shochu

B1	神の河 樽熟成	KANNOKO TARU	麦	鹿児島	25%	£9.00
麦100%を原料に長期樽貯蔵させた麦焼酎。うっすらとした琥珀色が長期熟成された証。						
B2	知心剣	SHIRASHINKEN	麦	大分	25%	£8.00
麦本来の香ばしく甘い味わいと飲みやすさにこだわって造られた本格麦焼酎。						
B3	トヨノカゼ	TOYONOKAZE	麦	大分	25%	£10.00
貯蔵期間が3ヶ月ながらも、熟成されたようなまろやかな味を伴い、麦の香りがふわりと広がる女性的な焼酎。						
B4	二階堂 吉四六	NIKAIDOU KICYOUMU TARU	麦	大分	25%	£10.00
選りすぐりの麦を原料に自然水を用いて製造。芳醇な香りとやさしい舌ざわり。						
B5	百年の孤独	HYAKUNENKODOKU	麦	宮崎	40%	£18.00
大麦製の焼酎を長期間貯蔵し、熟成させることによって造り上げた本格焼酎の絶妙なる一品。						
B6	ふしぎ屋 原酒	FUSHIGIYA GENSHU	麦	大分	36%	£12.00
より芳ばしく、よりやわらかな甘み。豊かな味わい。						
B7	むぎいち	MUGIICHI	麦	鹿児島	25%	£10.00
精麦・選別された大麦を原料にじっくりと低温で発酵、さらにまろやかな味と香りを造りだしたソフトでマイルドな本格麦焼酎。						
B8	杜の翁 黒麹	MORINOOKINA KUROKOUJI	麦	大分	25%	£10.00
黒麹を使用し、常圧蒸留、ほぼ無濾過に近い状態で出荷。香ばしい芳香と熟成からくる優しい口当たりと旨味が特徴。						
B9	杜谷 黒麹	MORIYA KUTOKOUJI	麦	大分	25%	£8.00
国産のはだか麦を使用し黒麹で仕込む。十分な香ばしさを感じ、麦の風味と甘味がバランス良く調和。						



# 焼酎 Shochu

## 泡盛焼酎 Awamori Shochu

A1	玉の露 古酒	TAMANOTSUYO KOSYU	泡盛	沖縄	43%	£15.00
	黒麹にこだわり、個性的な泡盛を作る玉那覇酒造所の古酒「銀30度」。					
A2	宮乃鶴	MIYANOTSURU	泡盛	沖縄	30%	£12.00
	まろやかで独特なクセのある味わい。手造りならではの、まろやかさで独特のある味わい。					
A3	南光	NANKO	泡盛	沖縄	30%	£12.00
	甘くて芳醇な香りとコクを求めた酒造り。昔ながらの製法にこだわり基本に忠実に醸造。穀物の香り豊かで、懐かしい味わい。					
A4	久米仙 び	KUMESEN BI	泡盛	沖縄	25%	£8.00

## その他の焼酎

O1	朝日 飛乃流 黒麹	ASAHI HINORYU KUROKOUJI	黒糖	鹿児島	25%	£12.00
	種やかで柔らかいラム酒のような香り、味わいは柔らかく幅があり優しい甘味が口中でゆっくりと広がって消えていく上品な美味しさ。					
O2	喜界島	KIKAIJIMA	黒糖	鹿児島	25%	£9.00
	甘い香りと爽やかな喉越しめ、どなたにも満足頂けるように全ての面においてバランスがとれた商品。					
O3	日出る国の銘酒 原酒	HIIZURUKUNINOMEISYU GENSYU	黒糖	鹿児島	44%	£18.00
	喜界島で自家農園で育てたサトウキビを自家製の黒糖にして醸し5年間熟成した銘酒。					
O4	龍宮	RYUGU	黒糖	鹿児島	30%	£15.00
	全工程を40年以上使い込んだカメで仕込み発酵。奄美大島の蔵元の中で最も小さな蔵元のため、年間の生産量はごく僅か。					
O5	六超	ROKUCYO	黒糖	鹿児島	25%	£12.00
	濾過をあまりかけないで瓶詰めされて、コクがあり呑み応え十分。					
O6	雲海	UNKAI	そば	宮崎	25%	£9.00
	香りはシャープで涼やかで柑橘系。味わいはトロトロしてほのかな甘みと辛さが感じられ甘さが余韻として残る。					
O7	天照	TENSYO	そば	宮崎	25%	£9.00
	そばを原料に作られた健康酒。キレがよく柔らかな口当たりは減圧蒸留ならではの。					
O8	烟波亭	ENBATEI	清酒粕	宮城	38%	£9.00
	清酒を絞った酒粕を蒸留した酒。米独特の香りと風味を持った焼酎は、甘味にも似た深い味わいを持つ。					
O9	勝晝楼	SHOUGAROU	清酒粕	宮城	38%	£9.00
	酒粕から蒸留した焼酎をオーク樽で1年間熟成させたもの。ウイスキーのような香りと熟成された深い味わい。					
O10	野うさぎの走り 原酒	NOUSAGINOHASHIRI GENSYU	もち米	宮崎	37%	£20.00
	長期かめ貯蔵の古酒ともち米をブレンド。高濃度ながらも、まろやかな余韻が楽しめる。					
O12	紅乙女	BENIOTOME	ごま、麦	福岡	25%	£9.00
	香ばしいゴマの風味が全体的に打ち出され独特の個性となっている。お湯割がお薦め。					