



折原商店

折原商店とは · ABOUT ORIHARA SHOTEN

食と酒の相性、その奥深さ、その多様な味わいをしっかりとお伝えしたいという思いから「折原商店バンコク」は生まれました。日本酒にとって理想的な環境を整え、ベストコンディションな状態でご提供することを常とし、一人でも多くの方に、日本酒の素晴らしさを知っていただきたいと思っております。

The colorful variety of flavors and aroma, new discoveries that come from pairing with various food... ORIHARA SHOTEN BANGKOK was born in the hopes of spreading the beautiful complexity of Japanese sake. The ideal environment has been provided in order for our sake to be served in its best condition, allowing us to share the wonders and joyful experience with our customers.

日本酒とは · ABOUT JAPANESE SAKE

お米とお水と麴から作られる日本古来のお酒で、味によって大きく4つのカテゴリーに分類できます。

A type of alcoholic beverage unique to Japan, produced from rice, water and a special type of malt known as 'Ko-ji'. Sake can be divided into 4 main flavor categories.



その他、日本酒は醸造アルコールの有無によって純米酒が本醸造酒に分けられ、そこからお米の磨きによって更に分類されます。

Sake can also be categorized into either 'Junmai Sake' type or 'Honjozo Sake' type with the addition of distilled alcohol, as well as into different grades depending on the rice polishing ratio.

		種類 [Type]	精米歩合 [Rice Polishing]	醸造アルコール使用 [Addition of Distilled Alcohol]
特定名称酒 [TOKUTEI MEISHOU-SHU] "Special Designation Sake"	純米 [JUNMAI]	純米大吟醸 [Junmai Daiginjo]	≤ 50%	×
		純米吟醸 [Junmai Ginjo]	≤ 60%	×
		純米 [Junmai]	制限なし [No Limit]	×
	本醸造 [HONJOZO]	大吟醸 [Daiginjo]	≤ 50%	○
		吟醸 [Ginjo]	≤ 60%	○
		本醸造 [Honjozo]	≤ 70%	○
通常のお酒 "Standard Table Sake"		普通酒 [Futsu-shu]	> 70%	○

お燗について ・ ABOUT WARM SAKE

日本酒は冷酒からお燗まで、世界的に見ても珍しい幅広い温度帯で楽しめるお酒です。

Japanese sake can be enjoyed from chilled to hot, and there is no other alcoholic beverage that can be enjoyed in such wide range of temperature.

温度カテゴリー [Category]	名前 [Name]	温度帯 [Temperature]
お燗 [OKAN = Warm Sake] 温度が上がるにつれ香りも広がり、味にも磨らみが出ます。 暖める事でお米の甘みや旨味が感じられますので純米酒や 本醸造酒、普通酒等におすすめ。 With the increase in temperature, the aroma gets more intense while the flavor gets rounded. The increased flavor of the rice and umami makes it suitable for Junmai, Honjozo and Futsu-shu types.	飛び切り燗 [Tobikiri-kan = Piping Hot]	= 55°C
	熱燗 [Atsu-kan = Hot]	= 50°C
	上燗 [Jou-kan = Warm]	= 45°C
	ぬる燗 [Nuru-kan = Luke Warm]	= 40°C
	人肌燗 [Hitohada-kan = Body Warmth]	= 35°C
	日向燗 [Hinata-kan = Sunny Warm]	= 30°C
冷や [HIYA = Standard Temperature] そのお酒の本来の香りと味が楽しめます。 The true aroma and flavor of the sake can be felt.	常温 [Jou-on = Room Temperature]	= 20°C
冷酒 [REI-SHU = Chilled Sake] スッキリとした喉越しは吟醸系におすすめです。 The crisp and clean flavor, refreshing sensation is suited for Ginjo style sake.	涼冷え [Suzu-hie = Fresh Chilled]	= 15°C
	花冷え [Hana-hie = Flower Chilled]	= 10°C
	雪冷え [Yuki-hie = Snow Chilled]	= 5°C



HAPPY HOUR



ASAHI
DRAFT BEER
80B



SUNTORY
HI-BALL
90B

EVERYDAY
17:00-20:00

SPECIAL SAKE BUFFET MENU

990B ※Untill 8PM

-Please order 1 glass at a time



竹葉 奥能登 本醸造 (石川県)

Chikuha Okunoto Honjozo (Ishikawa Pref.)

瀧澤 特醸 本醸造 (長野県)

Takizawa Tokujo Honjozo (Nagano Pref.)

スタッフのおすすめ爽酒

Staff's recommended of Light/Smooth type



手取川 純米 山廃仕込み (石川県)

Tedorigawa Junmai Yamahai zikomi (Ishikawa Pref.)

千代むすび 純米 無濾過生原酒 (鳥取県)

Chiyomusubi Junmai Muroka nama gensyu (Tottori Pref.)

スタッフのおすすめ醇酒

Staff's recommended of Flavorfull type



美丈夫 純米吟醸 純麗たまラベル (高知県)

Bijofu Junmai ginjo Junrei Tama label (Kohchi Pref.)

真澄 山廃純米吟醸 吉福金寿 (長野県)

Masumi Yamahai Junmai ginjo + Kippuku Kinju (Nagano Pref.)

スタッフのおすすめ薫酒

Staff's recommended of Aromatic type



吉野物語 しそ (奈良県)

Yoshino monogatari Shiso (Nara Pref.)

紀州 シークワサー梅酒 (和歌山県)

Shikwasa umesyu (Wakayama Pref.)

DRINK MENU

ASAHI Draft Beer / アサヒ 生ビール
-160B

CHAO SIAM Wit Bier (THAI CRAFT) / チャオサイアム 白
-100B

SUNTORY KAKU Highball / サントリー 角ハイボール
-180B

▼-SHOCHU / 焼酎

'IKIKKO' / 麦焼酎「老岐娘」
-280B

'KUROKIRISHIMA' / 芋焼酎「黒霧島」
-320B

'DABADA HIBURI' / 栗焼酎「ダバダ火振」
-270B

Shochu Cocktail
Green Tea High, Oolong Tea High, Lemon High
/ ウーロンハイ、緑茶ハイ、レモンハイ
-200B

▼Soft Drink / ソフトドリンク

HOKKAIDO Taisetsu Asahidake Natural Mineral Water / 大雪旭岳源水
-60B / 500ml

Tea (Green, Oolong, Hoji)
(緑茶、ウーロン茶)

-Cold / 70B • Hot / 40B

Juice (Orange, Apple, Coke, Ginger ale, Tonic water, Mulberry vinegar)
(オレンジ、アップル、コーラ、ジンジャーエール、トニックウォーター、マルベリー酢)
-70B

Sake Tasting Set

日本酒 利き酒セット

佐久の花
飲み比べセット
Sakuno hana
Tasting set
長野県/Nagano Pref



(60ml × 3 glasses)

490B

1. 純米 熊本酵母 / Junmai Kumamoto yeast
2. 辛口吟醸 / Karakuchi Ginjo
3. 純米吟醸 七号酵母 / Junmaiginjo Nanago yeast
4. 純米吟醸 無濾過瓶火入れ / Junmaiginjo Muroka Bin hire
5. 純米吟醸 / Junmaiginjo
6. 純米大吟醸 / Junmai Daiginjo

(60ml × 6 glasses)

790B

誠鏡
飲み比べセット
Seikyo
Tasting set
広島県/Hiroshima Pref



(60ml × 3 glasses)

400B

1. たけはら純米 / Takehara Junmai
2. 純米 超辛口 / Junmai Cho Karakuchi
3. 幻 純米吟醸 / Maboroshi Junmaiginjo

Pick Up /// Buy The Glass



栄光富士 万流 [EIKOFUJI Banryu]



Alcohol Level: 14-15% // Dryness: +3 // Acidity: 0.9

麹米: --- (精米歩合 65%)
Koji-Rice: --- (Polishing 65%)

軽快に飲める普通酒です。
名前の通り、料理との相性はあっさり系の料理から
濃厚な物までどんなお料理とでも美味しくお飲みいただけます。

A standard table sake that can be enjoyed casually,
this light and smooth sake can be paired with a wide range
of food from light to rich flavoured.

Glass 199B 720ml 1,335B

真澄 辛口ゴールド [Masumi Karakuchi Gold]



Alcohol Level: 15.0% // Dryness: +3 // Acidity: 1.0

米: 美山錦 (精米歩合 68%)
Rice: Miyama nishiki (Polishing 68%)

味があるのに軽快なあっさり辛口な食中酒にピッタリなお酒。飲み
始めは蒸気でお酒飲みにはピッタリ
な毎日の1本。

Even with its full flavour, the light dryness and mild fragrance
makes this an easy-to-drink sake that is
perfect during a meal.

Glass 194B 720ml 803B 1800ml 1,626B

千代むすび 本醸造 鬼の舌震い 超辛口 [CHIYOMUSUBI Honjozo 'Oni-no-Shitaburui' Cho Karkuchi]



Alcohol Level: 14% // Dryness: +12 // Acidity: 1.4

麹米: 五百万石 (精米歩合 70%)
掛米: 五百万石 (精米歩合 70%)
Koji-Rice: Gohyaku-Mangoku (Polishing 70%)
Kake-Rice: Gohyaku-Mangoku (Polishing 70%)

飲み口スッキリ、心地よいミネラルの舌刺もありません。
舌を痺ねさせた爽やかな 辛口で潤りするお酒です。
Refreshingly crisp with a slight bitterness of minerals that is comforting
on the palate. Super dry yet filled with umami-ideal to serve as hot sake.

Glass 247B 500ml 1,142B 1800ml 2,559B

東力士 特別本醸造 しぼりたて 生 [AZUMARIKISHI Tokubetsu Honjozo Nama]



Alcohol Level: 14-15% // Dryness: +3 // Acidity: 1.4

麹米: ----- (精米歩合 60%)
Koji-Rice: ----- (Polishing 60%)

しぼったまま熟成を施さない生きたお酒なので
生酒ならではのフレッシュ感と後味すっきり甘口を
お楽しみください。

A lively sake characteristic to un-pasteurised 'Nama' sake,
you can enjoy the refreshingly sweet taste.

Glass 278B 300ml 771B

Pick Up /// Buy The Glass



真澄 純米酒 奥伝寒造り [MASUMI Junmai Okuden Kanzukuri]



麹米：美山錦、ひとごち (精米歩合 60%)
掛米：美山錦 (精米歩合 60%)
Koji-Rice: Miyama-Nishiki, Hitogokochi (Polishing 60%)
Kake-Rice: Miyama-Nishiki (Polishing 60%)

優しい味わいの産地系純米酒。
米の美味しさが引き出されているお酒で冷でも
美味しいが常温お燗でお米の旨みが一層引き立ちます。

Mellow and mid-mannered in every aspect, this sake fully brings out the sweetness and umami of the rice. It can be enjoyed when served chilled, although the taste of the rice is brightened when served warm.

Glass	249B	300ml	889B	720ml	1,677B
				1800ml	3,093B

三井の寿 山廃純米 辛醸美田 [Miino kotobuki Yamahai Junmai Shinjou Biden]



Alcohol Level: 15-16% // Dryness: +14 // Acidity: 2.1

麹米：山田錦 (精米歩合 70%)
Koji-Rice: Yamadanishiki (Polishing 70%)

穏やかな香りに山廃ならではの旨みはしっかりと残しつつ切れ味は鋭く後味スッキリ。しっかりとした酸味も加わり麹の来ない辛口仕上がります。

Gentle aroma with a solid umami characteristic to the traditional 'Yamahai' style, this sake is recommended to those who prefer dryer flavors.

Glass	246B	720ml	1,656B
-------	------	-------	--------

竹葉 能登純米 [CHIKUHA Noto Junmai]



Alcohol Level: 15-16% // Dryness: +1 // Acidity: 1.7

麹米：能登産山田錦95%、能登産五百万石5% (精米歩合 55%)
Koji-Rice: Noto-produced Yamada-Nishiki 95%,
Noto-produced Gohyaku-Mangoku 5% (Polishing 55%)

能登の米、水、技で醸す、力強さと喉越しの良さを併せ持つ、
バランスの良い純米酒。
しっかりとした旨味がありながら軽やかですっきりとした酒質です。

A well-balanced Junmai produced with 100% local ingredients from Noto. Full-bodied umami yet with a light and refreshing impression overall.

Glass	239B	300ml	879B	720ml	1,741B
				1800ml	3,222B

房島屋 純米 超辛口 火入れ [BOJIMAYA Junmai Cho Karakuchi Hi-Ire]



Alcohol Level: 17% // Dryness: +10 // Acidity: 1.8

麹米：あけぼの (精米歩合 65%) // 掛米：五百万石 (精米歩合 65%)
Koji-Rice: Akebono (Polishing 65%)
Kake-Rice: Gohyaku-Mangoku (Polishing 65%)

7号酵母で仕込んだ純米を+10まで発酵させたあえての辛口純米酒。
味がしっかりと力強くありながらも
スッキリとした後味が飲みやすい1本。

A powerful sake that was pasteurised once instead of the standard two-time. There is a prominent dryness and acidity that dry sake-lovers will not be able to get enough of.

Glass	242B	720ml	1,624B
-------	------	-------	--------

Pick Up /// Buy The Glass



香りの高いタイプ
Aromatic Type

誠鏡 純米吟醸 まぼろし [SEIKYO Junmai Ginjo Maboroshi]

Alcohol Level: 15~16% // Dryness: +3 // Acidity: 1.4

麹米: 八反錦 (精米歩合 55%)
Koji-Rice: Hattan-Nishiki (Polishing 55%)

広島県の酒米「八反錦」で醸したお酒は熟成が進むにつれ、次第に味に幅が出てきて芳醇で柔らかな旨酒になります。

Brewed from Hiroshima's 'Hatan-Nishiki' rice, as the sake is left to mature the more rich in flavour it gets, making this a gentle yet tasteful drink.



文楽 純米吟醸 Pure 《真》 [BUNRAKU Junmai Ginjo Pure]

Alcohol Level: 15~16% // Dryness: +1 // Acidity: 1.5

麹米: 五百万石 (精米歩合 55%)
Koji-Rice: Gohyaku-Mangoku (Polishing 55%)

軽やかな飲み口ながらもお米の旨みがしっかりと味わえる純米吟醸。香りと味わいのバランスが良くお食事とも合わせやすい上品ながらも芯の強さを感じる1本です。

Light and easy to drink whilst keeping the umami of the rice, this elegant Junmai Ginjo has the perfect balance of fragrance and flavor.



Glass	270B	720ml	1,816B	1800ml	3,275B
-------	------	-------	--------	--------	--------

Glass	249B	720ml	1,677B
-------	------	-------	--------

阿櫻 純米吟醸 [Azakura Junmai Ginjo]

Alcohol Level: 15~16% // Dryness: +3 // Acidity: 1.4

麹米: ふくひびき (精米歩合 50%)
Koji-Rice: Fukuhibiki (Polishing 50%)

秋田県産「ふくひびき」を50%まで磨き、新酵母「こまち酵母 R-5」で仕込んだお酒。酵母が醸し出す華やかな香りとまろやかな味わいが特徴です

Brewed using Akita's 'Fukuhibiki' rice and new type yeast 'Komachi R-5', this sake has lively fragrance and round flavor on the palate.



刈穂 純米吟醸 六舟 [KARIHO Junmai Ginjo Rokushuu]

Alcohol Level: 15~16% // Dryness: +3 // Acidity: 1.4

麹米: 美山錦 (精米歩合 55%)
Koji-Rice: Miyama-Nishiki (Polishing 55%)

上槽後瓶詰め、瓶火入れを行いフレッシュな香味ときめ細やかな味わいを保持したまま出荷されるあざやかなやや辛口な1本。

Brewed carefully in small volume to maintain its delicateness, the fresh and bright fragrance with the smooth mouthfeel due to it being bottled straight after pressing is what makes this one special Junmai Ginjo.



Glass	340B	300ml	963B	720ml	2,287B
				1800ml	4,753B

Glass	280B	720ml	1,880B
-------	------	-------	--------



楯野川 純米大吟醸 美山錦 中取り
[TATENOKAWA Junmai Daiginjo
Miyama-Nishiki Nakadori]

Alcohol Level: 15~16% // Dryness: +2 // Acidity: 1.5

精米: 美山錦 (精米歩合 50%)
Koji-Rice: Miyama-Mishiki (Polishing 50%)

お酒の中でもっとも香味のバランスが優れた「中取り」部分。
柑橘類の様なシャープで広がりのある味と特徴的な酸味が
綺麗にまとめています。

"Nakadori" is the part of sake with the best balance of
aroma and flavor.
A deep sharp citrus-like acidity and a slightly reserved nose
lends itself to an expansive rustic flavour that pairs well with
various food.

Glass 389B 300ml 1,070B 720ml 1,945B



真名鶴 林檎酸高生成純米大吟醸
NEWTON77
[MANATURU Junmai Dai ginjo
Newton 77]

Alcohol Level: 13% // Dryness: -15 // Acidity: 2.0

精米: 五百万石 (精米歩合 50%)
Koji-Rice: Gohyaku-Mangoku (Polishing 50%)

林檎酸高生成酵母No.77で醸した甘口高酸味純米大吟醸。
りんご酸特有の爽やかでフルーティーな酸味と上品な甘味が特長で
す。

A Junmai Daiginjo brewed using the Apple Yeast No. 77,
this sake is high in acidity and sweetness with a fruity and
refreshing feel.

Glass 368B 720ml 2,477B

秋田富士 濁り酒
[KINMON AKITA Akitafuji Nigori Sake]

Alcohol Level: 14.5% // Dryness: - // Acidity: -

精米: - (精米歩合 70%)
Koji-Rice: - (Polishing 70%)

布を布であらゆる雑質を取り除き、旨みを閉じ込めました。
コクと旨みがあり味はスッキリとしたやや甘口となります。

Sake filtered using a broader mesh resulting in the permeating
of the rice particles and a far cloudier appearance.
This heavy "nigori" sake is filled with umami with a sweeter palate
and clean finish.



Glass 290B 300ml 803B

真名鶴 純米大吟醸 サマーゴッデス
[MANATSURU Junmai Daiginjo
Summer Goddess]

Alcohol Level: 15% // Dryness: -17 // Acidity: 2.7

精米: 五百万石 (精米歩合 50%)
Koji-Rice: Gohyaku-Mangoku (Polishing 50%)

炭酸専用の純米大吟醸。旨味や酸味、香りを十分に持たせる事で、
炭酸で割ってもおっぱくならず、炭酸の心地良い刺激と相まって
スッキリ爽やかに楽しめます。

A unique sake aimed to be enjoyed mixed with soda, there is
enough aroma, acidity and sweetness that even when mixed with
soda the flavor does not get diluted and instead can be enjoyed
fresh and clean.



With Soda***

Glass 326B 720ml 2,191B

梅酒&果実酒

Umeshu & Fruits Liqueur Selection

Kishuu Hachimitsu Umeshu

紀州 蜂蜜梅酒

(Wakayama Pref. / 和歌山県)

Alcohol Level: 12%

An umeshu made from Wakayama's local Japanese plums and honey. The mild sweetness of the orange honey harmonizes perfectly with the sweetness and sourness of the umeshu, creating an elegant and rounded flavor that can only be experienced by the addition of honey.

紀州和歌山県産の南高梅の梅酒に天然蜂蜜を加えました。蜂蜜のまろやかな甘みが梅酒の甘味・酸味と上手く調和し、梅酒の甘味だけでは味わえないしっとり上品な甘みの梅酒に仕上がっています。



Honey

Glass	189 B	300ml	749 B	720ml	1,270 B
				1800ml	2,312 B

Kishuu Hassaku Umeshu

紀州のはっさく梅酒

(Wakayama Pref. / 和歌山県)

Alcohol Level: 12%

An umeshu mixed with the fresh fruit juice of Wakayama Prefecture's local Hassaku Orange. The Hassaku used is not put through heat sterilization therefore it retains its freshness that can be felt through the umeshu, making this the perfect refreshment liqueur.

透明感あるキレイな味わいと、バランスの良さが特徴。辛口で引き締まった飲み口ながら爽やかな味と香りが楽しめるお酒でお料理との相性も抜群。



Hassaku Orange

Glass	213 B	720ml	1,431 B	1800ml	2,633 B
-------	-------	-------	---------	--------	---------

Kishuu Shikuwasa Umeshu

紀州のシークワサー梅酒

(Wakayama Pref. / 和歌山県)

Alcohol Level: 12%

An umeshu mixed with the tropical citrus Shikuwasa Lemon, unique to the Island of Okinawa. The sourness of the Shikuwasa balances the sweetness of the umeshu in a way that it creates a new harmony unlike anything you have tasted before.

沖縄の南国果実「シークワサー」を加えた甘味と酸味のバランスが絶妙な新感覚の梅酒で、南国のさわやかな香りをそのまま楽しめます。



Shikuwasa Orange

Glass	213 B	720ml	1,431 B	1800ml	2,633 B
-------	-------	-------	---------	--------	---------

Kishu Waho Gokan

紀州 和宝五柑

(Wakayama Pref. / 和歌山県)

Alcohol Level: 12%

An umeshu mixed with the fresh fruit juice of 5 types of Wakayama's local citrus. The perfectly balanced blend of 'Unshu' Orange, 'Hassaku' Orange, 'Daidai' Bitter Orange, 'Amanatsu' Orange and 'Sanboku' Orange matches perfectly with the sweet and sour flavor of the plum.

柑橘王国和歌山で大切に育てられた五種類の柑橘をブレンドした、スッキリ爽やかな梅酒です。温州みかん、八朔、だいたい、あまなつ、三宝柑の厳選素材が和歌山県産の南高梅とマッチングした「究極の梅酒」です。



5 Kinds Orange

Glass	213 B	720ml	1,431 B	1800ml	2,633 B
-------	-------	-------	---------	--------	---------

Kishu Akai Umeshu

紀州 赤い梅酒

(Wakayama Pref. / 和歌山県)

Alcohol Level: 12%

An umeshu made from Wakayama's local plums and local red shiso leaf, or 'red perilla', the refreshing fragrance and taste of the red shiso that comes after the sweetness and sourness of the umeshu makes this a very smooth drink.

紀州和歌山県産の南高梅の梅酒に赤しそを使用した健康志向の梅酒。梅酒の持つ十分な甘みと酸味の後に赤しその爽やかでスッキリとした風味が感じられる鮮やかなルビー色が美しい1本。



Shiso Herb

Glass	189 B	300ml	749 B	720ml	1,270 B
				1800ml	2,312 B

Kishu Ryokucha Umeshu

紀州 緑茶梅酒

(Wakayama Pref. / 和歌山県)

Alcohol Level: 12%

An umeshu made from Wakayama's local plum with green tea. The organic compounds within the green tea makes this a healthier choice. The combination of the slight bitterness of the green tea along with the sweetness and sourness of the umeshu creates a uniquely balanced flavor.

紀州和歌山県産の南高梅の梅酒に緑茶を使用した梅酒。緑茶はタンニンやカテキンを多く含むため健康志向の方にぴったりです。緑茶の爽やかな飲みと梅酒独特の甘み、酸味が絶妙なバランスの梅酒です。



Green Tea

Glass	189 B	300ml	749 B	720ml	1,270 B
				1800ml	2,312 B

**Kozaemon Junmai Umeshu
Beni Nankobai**

小左衛門 純米梅酒 紅南高梅
(Gifu Pref. / 岐阜県)

Alcohol Level: 11% // Dryness: -39 // Acidity: 20.6

This 'Umeshu', or Plum Liqueur, is produced from using the rich flavoured KOZAEEMON Junmai Sake as a base and regional plums that are local to the Wakayama Prefecture. An elegant liqueur with a mildly sweet and sour taste with an addictive complexity.

リッチな味わいの小左衛門純米酒をベースに造られた甘さ控えめな梅酒。梅酒用に造られた20度の純米酒で手間暇かけて造られた甘酸っぱくてエレガントな梅酒。冷、ロック、ぬる燗がオススメです。



Glass	389B	500ml	2,340 B	1800ml	6,164B
-------	------	-------	---------	--------	--------

Kinmon Akita Plum Sake Shizuku
悠久の梅 雫 銀撰
(Akita Pref. / 秋田県)

Alcohol Level: 14% // Dryness: -1 // Acidity: - -

Umeshu that uses the popular Yamabiki Gold vintage sake as the base alcohol, this is an item that is deep in color, aroma and flavor and one can enjoy its complex sweetness balanced with the sourness of the plum.

金紋秋田の人気古酒「山吹」で仕込んだアミノ酸たっぷりの梅酒。古酒本来の深みのある色調、梅のほのかに甘酸っぱいやさしい香り、飲む前から楽しくなる1本です。



Glass	237 B	720ml	1,591 B
-------	-------	-------	---------

Takasago Sakusaku Umeshu
高砂 サクサク梅酒
(Shizuoka Pref. / 静岡県)

Alcohol Level: 7% // Dryness: +5 // Acidity: 1.0

A new type umeshu that can be frozen and enjoyed as sorbet, the iced sweet and sour goodness will keep you wanting more. Can be equally enjoyed as it is, non-frozen.

凍らせて食べる新感覚の梅酒です。口に入れた瞬間に、冷えた甘酸っぱい梅酒が口いっぱい広がります。もちろんそのまま飲んでも美味しく召し上がれます。



Glass	298 B	500ml	1,377 B
-------	-------	-------	---------

MIINOKOTOBUKI Shiroy Umeshu
三井の寿 白い梅酒
(Fukuoka Pref. / 福岡県)

Koji-Rice: Yamada-Nishiki (Polishing -%)
Alcohol Level: 8%

A sake-based plum wine blended with lactic yoghurt acid, the milky sweetness and aroma makes this a new type of umeshu that is creamy yet fresh.

日本酒で造った梅酒乳酸菌飲料との素敵な出会いから生まれた新感覚ながらも懐かしさを感じさせるクリーミーでありながらフレッシュ感漂う梅酒です。



Lactic Acid

Glass	237 B	300ml	910 B	720ml	1,591 B
-------	-------	-------	-------	-------	---------

Kozaemon Shiroku Junmai Yuzu Sake
小左衛門 始禄 純米ゆず酒
(Gifu Pref. / 岐阜県)

Alcohol Level: 8.5% // Dryness: -88 // Acidity: 19.5

The flavor of this liqueur is soft and fresh due to the addition of 'Yuzu', a very popular citrus in Japan, making it suitable for many types of food. This miracle collaboration of the Junmai Sake and Yuzu Juice is popular amongst a wide range of people.

国内の柚子の中でも最も果肉を感じさせる味わいの徳島県産柚子を使用。開栓するとたちまち柚子の香りが立ち込めます。柚子の濃度が高いので水の量で濃度を調節してお飲み頂くのがオススメです。



Yuzu Citrus

Glass	298 B	300ml	803 B	500ml	1,377B
				1800ml	2,954B

Kozaemon Shiroku Junmai Kabosu Sake
小左衛門 始禄 純米カボス酒
(Gifu Pref. / 岐阜県)

Alcohol Level: 5% // Dryness: -116 // Acidity: 23.6

A Junmai Sake with the addition of 'Kabosu', a type of Japanese lime, this is a strong flavored liqueur with a refreshing fragrance and high acidity that can be enjoyed in various ways, such as on the rocks, with soda, chilled or heated and even frozen as sorbet.

鮮烈な味わいと強い酸味が特徴の大分県産カボスを使用。酸味と香りのパンチが強いお酒。柚子に比べると香りが口に残らないので、食前、食中酒としても美味しいリキュール。



Kabosu Citrus

Glass	275 B	500ml	1,270 B	1800ml	2,740B
-------	-------	-------	---------	--------	--------

梅酒&果実酒

Umeshu & Fruits Liqueur Selection

Bijofu Yuzu

美丈夫 ゆず

(Kouchi Pref. / 高知県)

Alcohol Level: 7%

This is one refreshing liqueur made from mixing sake with the fresh juice of Kouchi's local Yuzu fruit. With a sweet and sour taste along with the comforting natural fragrance of the citric fruit, this pleasant drink is best served with ice or even mixed with soda.

日本酒をベースに、高知県産の柚子の搾りたて生果汁を使った、とても爽やかなリキュール。甘酸っぱい新鮮な風味、心地良い柑橘の香りと自然の甘みをお楽しみください。

Yuzu Citrus



Glass 253 B 720ml 1,698 B

Bijofu Yuzu Shuwa

美丈夫 ゆずしゅわ

(Kouchi Pref. / 高知県)

Alcohol Level: 6%

A sparkling Yuzu liqueur with a low alcohol level of 6%, making it an enjoyable drink for those that do not drink alcohol often. The light effervescent feeling that tickles the throat, along with the citric aroma of the natural Yuzu, makes this the perfect refreshing drink.

発泡性のゆずリキュール。アルコール度数6%とお酒の苦手な方でも飲み易く、シュワシュワとした微炭酸の喉ごしと天然ゆずの香りがなんとも爽やかな蔵元自信作。

Yuzu Citrus



500ml 1,270 B

Yatagarasu Yoshino Monogatari Momo

やたがらす 吉野物語 もも

(Nara Pref. / 奈良県)

Alcohol Level: 9%

A fruit liqueur that richly displays the goodness of the peach with some flesh pulp added to enhance the texture. The characteristic sweet fragrance and mellow flavor makes this an item that can be enjoyed by a wide audience.

お酒の中に桃の果肉がたっぷり入っており、原料である桃に由来する濃厚な甘い香りとまろやかな味わいが非常に特徴的なリキュールです。

Peach



Glass 237 B 720ml 1,591 B 1800ml 2,954 B

Yatagarasu Yoshino Monogatari La France

やたがらす 吉野物語 ラ・フランス

(Nara Pref. / 奈良県)

Alcohol Level: 9%

A rich fruit liqueur full of flesh pulp of the 'La France' pear. The refreshing fragrance, comfortable acidity and subtle sweetness creates the perfect balance that can be enjoyed in many ways.

素材であるラ・フランス(洋梨)に由来する「爽やかな香り」「心地良い酸味」「過ぎない甘味」が織り成す絶妙なバランスの良さにより非常に飲み口の良いお酒に仕上がっています。

La France



Glass 237 B 720ml 1,591 B 1800ml 2,954 B

Yatagarasu Yoshino Monogatari Shiso

やたがらす 吉野物語 しそ

(Nara Pref. / 奈良県)

Alcohol Level: 9%

A liqueur that use the fruit juice of red shiso, it has a refreshing fragrance and clean taste characteristic to the Japanese herb. The clear ruby red of the shiso also adds to the refreshing feel of the item.

赤しそに由来する爽やかな香りと清涼感のある飲み口が特徴的なしそリキュール。見た目にも「濁り」のない透き通った鮮やかな赤色が非常に涼やかです。

Shiso Herb



Glass 237 B 720ml 1,591 B 1800ml 2,954 B

Yoichi Ringo-no-Osake

余市りんごのお酒

(Nara Pref. / 奈良県)

Alcohol Level: 9%

One will enjoy the fresh pulp of the fine apple from Hokkaido along with the sweet and fresh fragrance and acidity that comfortably tingles ones palate. Its smoothness and lightness makes this an easy to drink fruit liqueur.

素材である北海道余市産りんごの果肉感を満喫でき、りんご由来の爽やかな香り、心地良い酸味が非常に特徴的な飲み口の良い美味しいお酒です。

Apple



Glass 253 B 720ml 1,698 B

梅酒&果実酒

Umeshu & Fruits Liqueur Selection

Returner Earl Grey Tea Liqueur
リターナーアールグレイ紅茶リキュール
(Kanagawa Pref. / 神奈川県)

Alcohol Level: 15%

An Earl Grey tea liqueur that is clear and elegant. The only liqueur made with fully organic ingredients using traditional methods. Its deep red color and unique flavor of Earl Grey and Bergamot makes this liqueur enjoyable in infinite ways.

アールグレイ紅茶は、自然派志向のオーガニックリキュール。深い赤い色と、独特な甘みを持つ紅茶リキュールとしては、グラスやロックでも楽しめます。

SOLD OUT

Red Tea



Yogurt Liqueur Kita no Makibakara
ヨーグルト「北の牧場から」
(Nara Pref. / 奈良県)

Alcohol Level: 9%

A liqueur made from quality yogurt from Hokkaido. Made in a way so as to bring out the best of the fresh yet mild yogurt, the comfortable acidity along with the amount of sweetness creates the perfect harmony that one will surely enjoy.

北海道の牧場直送の新鮮で濃密な味わいのヨーグルトの素材の良さを最大限に引き立てたヨーグルトリキュール。心地良いヨーグルト由来の適度な酸味と甘味が織り成す絶妙なバランスをお楽しみください。

Yogurt



Glass	237 B	300ml	910 B	720ml	1,591 B
				1800ml	2,954 B

Umeshu & Fruits Liqueur Tasting Set

梅酒 & 果実酒 利き酒セット

(60ml)

3 Kinds of tasting as you selected

三種 利き酒

500 B

6 Kinds of tasting as you selected

六種 利き酒

900 B

9 Kinds of tasting as you selected

九種 利き酒

1,300 B



FOOD MENU



Assorted ODEN 5 Pos.
おでん おまかせ5種盛り合わせ - 220B

- ・DAIKON (Sliced Radish) / 大根
 - ・HANPEN (White Fishcake) / はんぺん
 - ・TAMAGO (Boiled Egg) / たまご
 - ・KONNYAKU (Japanese Yam Cake) / こんにゃく
 - ・ATSUAGE (Deep Fried Tofu) / 厚揚げ
 - ・CHIKUWA (Fishcake Tube) / ちくわ
 - ・GOBO MAKI (Wrapped Burdock Root) / ごぼう巻き
 - ・ROLL CABBAGE (Pork mince wrapped cabbage) / ロールキャベツ
- 50 B / Pc.



<p>RAKKYO</p>  <p>60B</p> <p>らっきょう</p>	<p>TAKANA ZUKE</p>  <p>60B</p> <p>高菜漬け</p>	<p>MIXED NUTS</p>  <p>80B</p> <p>ミックスナッツ</p>	<p>KIMCHI By The Searlet Picker</p>  <p>80B</p> <p>キムチ</p>
<p>OT SUMAMI MENMA</p>  <p>80B</p> <p>おつまみメンマ</p>	<p>NAMETAKE OROSHI</p>  <p>80B</p> <p>なめ茸おろし</p>	<p>ONION SLICE</p>  <p>80B</p> <p>オニオンスライス</p>	<p>PIRI KARA KYURI</p>  <p>90B</p> <p>ピリ辛胡瓜</p>
<p>CREAM CHEESE MISO ZUKE</p>  <p>90B</p> <p>クリームチーズ味噌漬</p>	<p>EDAMAME</p>  <p>100B</p> <p>枝豆</p>	<p>MOROKYU</p>  <p>100B</p> <p>もろきゅう</p>	<p>UMEBOSI</p>  <p>100B</p> <p>梅干し</p>
<p>IKA SHIOKARA</p>  <p>100B</p> <p>いかの塩辛</p>	<p>TAKOWASABI</p>  <p>120B</p> <p>たこわさび</p>	<p>POTATO SALAD</p>  <p>120B</p> <p>ポテトサラダ</p>	<p>SAKI IKA</p>  <p>120B</p> <p>さきいか</p>

FOOD MENU

CREAM CHEESE
SYUTOU



120B

クリームチーズ酒盗

PICKES
MORAWASE
By The Serial Picker



120B

ピクルス盛り合わせ

SATSUMA AGE



120B

さつまあげ

YUDEYASAI
KARASHI-SUMISO



120B

SHISHAMO



140B

ししゃも

SHIME SABA
SMOKE



140B

スモークしめ鯖

GYU TONGUE
SMOKE



140B

スモーク牛タン

EIHIRI



200B

えいひれ

SAKE TOBA



200B

さけとば

SMOKE SALMON



200B

スモークサーモン

UME SUISYO



200B

梅水晶

IBURIGAKKO
CREAM CHEESE



200B

いぶりがっこクリームチーズ

TATAMI IWASHI



200B

たたみいわし

TAKIKOMI COHAN



100B

炊き込みご飯

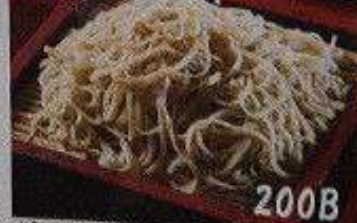
MISO SOUP



60B

みそ汁(あおさ)

ZARU SOBA



200B

ざるそば



SAPPORO

With lush use of aroma hops, Sapporo has an amazingly crisp taste, refreshing flavor, and refined bitterness to leave a clean finish. Sapporo Beer can be enjoyed on any occasion.

เป็นเบียร์ที่รสชาตินุ่ม ดื่มง่าย เมื่อดื่มเวลา
รับประทานอาหาร จะช่วยเพิ่มรสชาติอาหารได้
เป็นอย่างดี ขวดแก้วสะดวกต่อการถือดื่ม

SAPPORO BEER (Bottle 330ml)

160 B

