日本酒
Sake

ローカル
Hokkaido

1.北の勝 大海 ¥500 ¥900
(グラス(90ml) / 一合(180ml))
碓氷 勝三郎商店(根室市)精米歩合:70%
Kitanokatu Taiki
地元で支持されている北の勝。
晩酌などの定番酒としてお勧めします。

2.国稀酒造特別純米酒 ¥700 ¥1,150
(グラス(90ml) / 一合(180ml))
国稀酒造(増毛町)精米歩合:55%
Kunimare Tokubetsu Junmaishu
米の旨さを生かし純米酒ながらスッキリとした飲み口のお酒 。
Kura Master2019 受賞酒

[燗酒におすすめ]
3.小林酒造秘蔵純米 ¥750 ¥1,150
(グラス(90ml) / 一合(180ml))
小林酒造(栗山町)精米歩合:65%
Kobayashi Hizou Junmai
4年タンク熟成させた古酒。古酒のニュアンスはありますが、
酸味があるので、幅広いお料理に合います。
お燗にも最適です。

4.二世古酒造大吟醸 ¥900 ¥1,300
(グラス(90ml) / 一合(180ml))
二世古酒造(倶知安町)精米歩合:40%
Niseko Daiginjo
上品で華やかな吟醸香、程よい米の旨味と
キレのいい味わいがお楽しみいただけます。

辛口タイプ
Dry

5.ソガペールエフィス ¥900 ¥1,300
(グラス(90ml) / 一合(180ml))
小布施ワイナリー(長野県)精米歩合:50%
Sogga Pere et Fils
入手しにくいことから「幻の日本酒」とも言われるソガペールエフィス。
ワインを造る醸造所、ワイナリーが製造しており、他の日本酒と比べても
かなり個性的な風味を楽しむことができます。

6.農口尚彦研究所 本醸造 ¥750 ¥1,150
(グラス(90ml) / 一合(180ml))
農口尚彦研究所(石川県)精米歩合:60%
Noguchi Naohiko Honjozo
お酒造りの神様といわれる野口杜氏の定番のお酒。
札幌ではあまりお見かけしない貴重なお酒です。
柔らかな口当たりで、その後コクのある旨味と甘い香りが
口の中に広がりますが、吸越しの余韻は短く、旅館のキレ味。

7.くどき上手 ばくれん超辛口吟醸 ¥550 ¥950
(グラス(90ml) / 一合(180ml))
亀の井酒造(山形県)精米歩合:55%
Kudokijozu
日本酒度+20という超辛口吟醸酒。
すっきりとしていて、キレの良さも特徴です。

8.日高見 辛口本醸造 ¥500 ¥900
(グラス(90ml) / 一合(180ml))
平孝酒造(宮城県)精米歩合:60%
Hidakami Honjozo
国内有数の漁港がある石巻市で親しまれる日高見。
穏やかな米の旨みがじわりと広がり、どんな料理にも合い
飲み飽きしないキレの良い味わいが特徴です。

日本酒
Sake

華やかタイプ
Ornate

9.加茂錦 荷札酒 純米大吟醸 ¥750 ¥1,150
(グラス(90ml) / 一合(180ml))
加茂錦酒造(新潟県)精米歩合:50%
Kamonishiki Nifuda Sake
軽快でありながら日本酒としての味わいを残し、トロピカルな印象。
パイナップルのような魅惑的な香り、
マスカットのような漏るような香りが特徴的です。

10.特別純米 彩 ¥650 ¥1,050
(グラス(90ml) / 一合(180ml))
阿桜酒造(秋田県)精米歩合:70%
Sayaka
ふくよかな旨味とすっきりした後味の
爽快感を併せ持った、さらりと飲める純米酒です。

11.白木久 特別純米酒 銀シャリ ¥600 ¥1,000
(グラス(90ml) / 一合(180ml))
白杉酒造(京都府)精米歩合:60%
Shirakiku Tokubetsu Junmaishu
香りは華やかなのですが味わいはキリッとした清涼感があります。
なかなか主張のあるお酒に仕上がっています。

コクタイプ
Koku

[燗酒におすすめ]
12.岩の井 山廃純米辛口 ¥700 ¥1,100
(グラス(90ml) / 一合(180ml))
岩瀬酒造(千葉県)精米歩合:70%
Iwanoi Yamahai
伝統醸造技法の山廃酛により醸した、お米の旨味のある辛口の純米酒です。
お燗すると膨らみのあるキレの良いお酒です。
札幌ではあまりお見かけしないお酒です。

13.美丈夫 特別純米酒 ¥650 ¥1,050
(グラス(90ml) / 一合(180ml))
濱川商店(高知県)精米歩合:60%
Bijofu Tokubetsu Junmaishu
ふっくらとした米の旨みを持ちながらも、程よい酸味と
キレの良さできれいな余韻が楽しめます。合わせる料理の幅も広く、
食事の際に頼りになる特別純米酒です。

14.竹鶴 純米にごり ¥600 ¥1,000
(グラス(90ml) / 一合(180ml))
竹鶴酒造(広島県)精米歩合:70%
Taketsuru Junmainigori
清酒のもろみを砕いて瓶詰めした、すっきり辛口の「にごり酒」。
お燗上がりもする「にごり酒」です。
ニッカウヰスキーの父"竹鶴正孝"の実家の酒蔵です。

15.車坂 純米酒 おふくろラベル ¥500 ¥900
(グラス(90ml) / 一合(180ml))
吉村秀雄商店(和歌山県)精米歩合:65%
Kurumazaka
脂の旨味をも友達にする、肩肘張らず気軽に呑めるお酒です。

日本酒呑み比べ 60ml×3種 ¥1,000
Handmade fermented lemon sour
お好きなものを3種類お選びください。

ワイン
Wine

スパークリング
Sparkling

1.サンテロ・ブラック ブリュット ¥700 ¥3,500
(グラス(100ml) / ボトル(750ml))
Santero Black Brut ／イタリア
泡立ちは力強く、花のようなアロマに新鮮なフルーツの香り。
そしてそのスタイリッシュな佇まいが人気の本格的なスプマンテです。

2.ジェイコブス・クリーク シャルドネ・ピノ・ノワール ¥4,600
(ボトル(750ml))
Jacob's Creek Chardonnay Pinot Noir ／オーストラリア
生産者のジェイコブス・クリークはワイン産業で最も権威あるモーリス・オシェ賞を受賞。
完熟シャルドネの柑橘類を思わせる華やかな香りとピノノワールの芳醇なコク。
口に含んだ時のボリューム感と切れの良い飲み心地が特徴的でシャンパーニュと
同じ製法で作られたプレミアムなスパークリングワイン。

3.シャンパーニュ ジョゼフ・デプロワ ¥8,800
(ボトル(750ml))
Champagne Joseph Desprois ／フランス
ピノ・ノワールとシャルドネだけを使用した贅沢なシャンパーニュは、
淡い金色としっかりとしたコク、そしてきめ細かい泡が特長で36ヶ月の
瓶内熟成による奥深い味わいが特徴のシャンパーニュです。

赤ワイン
Red Wine

[弥平風マーボ豆腐におすすめ]
4.エコ・バランス ピノ・ノワール ¥2,800
(ボトル(750ml))
Eco Balance Pinot noir ／チリ
ストロベリー等の赤い果実のアロマにスパイスやココアの香りが広がり
口に含むと柔らかなタンニンが感じられ心地よい後味が長く続きます。
味噌やタレといったしっかりした味わいのお料理におススメです。

5.グラン・ステータス ボデガス・イグナシオ・マリン ¥3,200
(ボトル(750ml))
Gran Status Bodegas Ignacio Marin ／スペイン
柔らかな口当たり、ブドウ本来の果実味を持ち、飲み心地良い赤ワイン。
リオハやシェリーと並びスペインで最も歴史あるカリニェナ産。
様々な料理とよく合います。サクラ・アワード2020 銀賞

[お刺身におすすめ]
6.クロスター ピノ・ノワールファルツ ¥700 ¥3,600
(グラス(100ml) / ボトル(750ml))
Klostor Pinot Noir Pfalz ／ドイツ
チャーミングな木苺のアロマと柔らかな口当たりでバランスの取れた赤ワイン。
こちらのピノノワールはお醤油、ポン酢に合います。
和食とピノノワールはとてもよく合います。おススメです。

7.セビアンコムサ・ルージュ マス・ド・ジャニーニ ¥4,500
(ボトル(750ml))
C'est Bien Comme Ca Rouge Mas de Janiny ／フランス
第20回シグナチュール・ピオ・ラングドックルーション地方コンクールで
銀賞を受賞したほか、07は第23回ヴァレ・ド・レローコンクールで金賞を受賞するなど
現地での評価はかなりのもの。ダークチェリーやカシスの香り、
瑞々しい果実味とこなれたタンニンが口中に拡がります。

ワイン
Wine

白ワイン
White Wine

8.レアレス・ビネードス レアル・コパニーア・デ・ビノス ¥2,800
(ボトル(750ml))
Reales Vinedos Real Compania de Vinos ／スペイン
雑誌「男子食堂」で極旨ワイングランプリ。
マカベオやベルデホのフレッシュな酸が特徴で、
味わいはまろやかで料理を引き立てるさわやかな白ワインです。

9.ヒドゥン・パール セミヨン/ソーヴィニヨン・ブラン ¥600 ¥2,800
(グラス(100ml) / ボトル(750ml))
Hidden Pearl Semillon / Sauvignon Blanc ／フランス
レモンやグレープフルーツなどの柑橘果実と微かにハーブの風味が感じられます。
明るく爽快としたフレッシュな白ワインです。揚げ物にはレモンを絞ります。
そのイメージでこちらのワインをお楽しみください。

10.ロベ・ティア・シャルドネ ¥2,800
(ボトル(750ml))
Lobetia Chardonnay ／スペイン
スペインだから出来る有機栽培ブドウを100%使った非常にリーズナブルなシャルドネ。
フレッシュな口当たりとシャルドネ特有のコクが楽しめます。
(2018)ミレジ ム・ピオ 2019 金賞、(2014)ムシダ ス・ヴィニ・ピオ 2015 銀賞、
(2011)ミレジ ム・ピオ 2012 銀賞/ムシダ ス・ヴィニ 2013 銀賞

11.クロード・ヴァル・ブラン ドメーヌ・ポール・マス ¥3,200
(ボトル(750ml))
Claude Val Blanc Domaines Paul Mas ／フランス
グルナッシュ・ブラン、ヴェルメンティーノ、シャサン、モーザック、ソーヴィニヨン・ブラン、
シュナン・ブランとなんと六種類ものブドウ品種を使用しながら、
それぞれの良さを引き立て調和を保つ、きりっと冷やしてごくごくと飲めもよし、
すこし高めの温度で(11度くらい)飲んでもバランスよし、グラスを回せば
様々なニュアンスが感じられて誠に心地よいです。

12.ラダチーニ・ブラン・ド・カベルネ ¥3,500
(ボトル(750ml))
Radacini Balanc de Cabernet ／フランス
赤ワイン用品種、カベルネ・ソーヴィニヨン100%で造られた珍しい白ワイン。
フレッシュなベリーの風味、グレープフルーツのアロマ、さわやかです。

[天ぷらにおすすめ]
13.アルザス・リースリング テュルクハイム醸造所 ¥700 ¥3,800
(グラス(100ml) / ボトル(750ml))
Alsace Riesling Cave de Turckheim ／フランス
リースリング 優雅でとても果実味が豊かなワイン。
蜜がたっぷりの甘いリンゴのニュアンスが香ります。

14.セビアンコムサ・ブラン マス・ド・ジャニーニ ¥3,800
(ボトル(750ml))
C'est Bien Comme Ca Blanc Mas de Janiny ／フランス
C'est bien commeça!=それええやん！という意味の気軽に楽しんでいただきたい
辛口白ワイン。レモンやライム、ミント、トロピカルフルーツの香り、フレッシュな酸と
果実味のバランスが取れています。

[アボカドやチーズにおすすめ]
15.ドメーヌ・ラ・ボーム・シャルドネ ¥800 ¥4,800
(グラス(100ml) / ボトル(750ml))
Domaine la Baume Chardonnay ／フランス
ワイン王国で特集内最高得点にて５つ星を獲得した、
フレッシュで桃やリンゴを感じさせる香りと、
樽由来のリッチな口当たりを兼ね備えたバランスのとれた白ワインです。
アボカド、チーズなどクリーミーな素材と相性が良いです。

焼酎
Shochu

いも
Sweet Potato Shochu

1.魔王 ¥600
白玉酒造(鹿児島)
Mao
本格焼酎「魔王」は天使を誘惑し、魔界への最高のお酒を調達する悪魔たちによって、
もたらされた特別のお酒という意味で命名。熟成酒ならではの飲みあきのしない
穏やかな風味が、グラス越しにその雄大さを知る。
華やかに香りたち、豊かな余韻を残す酒。まさに名門の粋。
今宵も受け継がれるロマンの一滴。プレミアム焼酎の3M の一角。

2.吉兆宝山 ¥550
西酒造(鹿児島)
Kiccho houzan
黒麹仕込み、しっかりとしたボディ、お湯で割ると豊かな香りと深い味わいを楽しめます。
グラスから立ちのぼる湯気と共に鼻をくすぐる芳香は、後味と同様、スッキリと爽快です。
芋焼酎の王道を、さらに深めた一本。

3.赤兎馬 限定品 ¥500
濱田酒造(鹿児島)
Sekitoba
赤兎馬の限定品をご紹介いたします。季節が変わる頃合いでご来店いただくと
その都度違う限定品に出会えるかもしれません。

麦
Wheat Shochu

4.百年の孤独 ¥600
黒木本店(宮崎)
Hyakunen no kodoku
創業明治十八年 宮崎県の黒木本店の名品。麦焼酎かめ仕込で造った原酒を樫樽で
長期保存させた甘い香りと深い味わいに仕上げています。

5.薩州 呂布 ¥550
濱田酒造(鹿児島)
Sassyu ryofu
大人気焼酎「赤兎馬」の相方、完熟果実のような甘く華やかな香り、
そして華やかさとコクのある味わいです。南の大地に力強くも悠然と立つまさに
「薩州 呂布」と呼ぶにふさわしい逸品です。

6.中々 ¥500
黒木本店(宮崎県)
Nakanaka
麦焼酎と言えば"中々"。コク、深みを兼ね備えた麦焼酎の逸品。
間違えありません。

焼酎その他
Other Shochu

ローカル
Local

1.しそ焼酎 鍛高譚 ¥500
合同酒精(北海道)
Tanntakatann
北海道白糠町産の厳選された香り高い赤シソと、
大雪山系を望む旭川の清冽な水を使用した、爽やかな風味の焼酎です。

2.珈琲焼酎 ¥500
二世古酒造(倶知安町)
Coffee Shochu
羊蹄山の湧水と米とコーヒー豆を苯醸で造った挽きたての香りがする苦みがある
コーヒー(ブラック) 通の焼酎です。ホンジュラス産コーヒー豆を
9%以上使用しています。エルムガーデンのソムリエ東のおススメです。

果実酒
Fruite Wine

3.国士無双の梅酒 ¥500
高砂酒造(旭川)
Ume Sake
北海道旭川の酒蔵高砂酒造の清酒「国士無双」に
梅と土別産ビートオリゴ糖を使用して造る日本酒ベースの梅酒。
酸味と甘み、コクの旨みのバランスが取れた逸品です。

4.鶴梅柚子 ¥500
平和酒造(和歌山県)
Yuzu Sake
柚子は樹齢の古い樹でなければ実をつけない果実、
そんな柚子を50%も使用しているということですから、
美味しくない訳がありません。

ウイスキー
Whisky

5.デュワーズ ホワイトラベル ¥500
Dewar's White Label
スムースな味わいと華やかな香りはハイボールに最適です。

＊表示の価格は全て税抜き価格となっております。