

食樂庵 報徳



■日本酒

・松みどり 純米
日本酒度+20〜+30 神奈川県松田町
優しい飲み口と穏やかだが広がりのある旨みがある。後口のキレも良く酒蔵の定番酒。

・丹澤山 純米

日本酒度+50 神奈川県山北町
丹沢の水、足柄の米、地元根ざしたお酒。
優しい旨みと軽快な酸がある。

・残草蓬萊(ざるそうほうらい) 特別純米

日本酒度+30 神奈川県愛川町
柔らかな酸味が主体の辛口タイプ。程よい甘さ
と旨みが広がる。お燗すると最高の味わい。

・AN-V(エーゼットフォー) 純米

日本酒度+100 神奈川県厚木市
辛さの中にも旨味のある味わいの良いお酒。
スッキリとした飲み口が、料理との相性もよく
食中酒向き。

・浦霞No.12 純米吟醸

日本酒度+20〜30 宮城県塩竈市
さらりと繊細な口当たりからマスカットを
思わせる爽やかな香り、凛とした澄んだ味
わいが優しく広がる。後味の酸味も心地良い。

・美丈夫 純米吟醸

日本酒度非公開 高知県安芸群
季節限定。パイナップルやライチなど南国の
フレッシュなフルーツを思わせる香りと
すっきりした米の旨み酸味が調和したお酒。

・繁栴(しげます) ヤメコトハジメ 純米

日本酒度非公開 福岡県八女市
季節限定。「吟のさと」を使った低精白純米酒。
酸を感じるスッキリとした特徴を持つ。辛口で
グツとくる酸のアタックと爽快感のある後口。

* 日本酒は地酒を中心に、季節限定のお酒など
含めたお任せで七種類程度をご用意いたします。
* 銘柄は予告なく変更する場合がございます。

■麦酒

アサヒスーパードライ(中瓶)

■蒸留酒

角ハイボール
王道のハイボールは和食とも相性◎

■焼酎

・小田原水れもん
焼酎の水割りにごっかットしたレモンを入れた
小田原ならではのローカルドリンク。

・麦焼酎 紅葉に鹿 奈良県

国産大麦を白麹で丁寧に仕込まれた麦焼酎。
上品で豊かな香り。春日大社に最も近い奈良町
の小さな酒蔵の自信作。

・芋焼酎 萩に猪 奈良県

奈良県産の芋「黄金千貫」を贅沢に使用し
濾過をほとんどせずに旨みをたっぷり残した
お酒。素朴だけど大胆。芋の風味を贅沢に味
わつことができる。

・米焼酎 弥太郎 神奈川県

地元の生産者さんのご協力のもと、厚木のお米
「キヌヒカリ」を使用。絹のような艶やかな光沢
があり飯米として人気のお米。

■洋酒(ワイン)

赤・白

■果実酒

芋焼酎仕込み梅酒 芋梅
青短 柚子酒

■ノンアルコール

アサヒノンアルコールビールドライゼロ
シャトー勝沼 ノンアルコールワイン 赤・白

■ソフトドリンク

オレンジジュース
グレープフルーツジュース
ジンジャーエール
トニックウォーター
オーガニックトロピカルグリーンティー

令和六年三月 食樂庵報徳プラン 飲料参考一覧

飲みすぎにはご注意くださいながら
楽しいひと時をお過ごしください。