

# JUNMAI DAIGINJO/DAIGINJO

## 「純米大吟醸/大吟醸」

The outer layer of the sake rice is polished down to 50% or less of its original weight and is then fermented at low temperatures to create Daiginjo, the highest grade of sake. Daiginjo sake have ephemerally fruity aromas, yet has enough body to leave a pleasant & rich aftertaste.

厳選された最高級の酒米を50%以下の重量まで磨き、米麴と水を原料に厳寒期に長時間かけ低温発酵させ醸造した清酒。華やかな香りと透明感のあるサラリとした旨味がある味わいが特徴。

### HOKKAIDO/TOHOKU AREA 北海道・東北地方

			glass	carafe	masu	half	bottle
OTOKOYAMA	男山	Hokkaido/北海道	41	72	77	134	257
YUKI NO BOSHA	雪の茅舎	Akita/秋田	31	54	58	101	195
BISUIKAN	美酔冠	Akita/秋田	31	54	58	101	195
NANBU BIJIN	南部美人	Iwate/岩手	26	45	48	84	161
ASABIRAKI KYOKUSEN	あさ開 旭扇	Iwate/岩手	45	79	85	147	283
DEWAZAKURA	出羽桜	Yamagata/山形	20	35	37	65	125
DEWAZAKURA ICHIRO	出羽桜 一路	Yamagata/山形	16	29	31	53	103
TATENOKAWA 33	楯野川三十三	Yamagata/山形	16	29	31	53	103
GASANRYU KISARAGI	雅山流 如月	Yamagata/山形	13	23	25	43	83
GASANRYU GOKUGETSU	雅山流 極月	Yamagata/山形	15	26	28	49	94
URAKASUMI	浦霞	Miyagi/宮城	28	49	53	92	177
HAKURAKUSEI	伯楽星	Miyagi/宮城	18	31	33	58	112
KATSUYAMA AKATSUKI	勝山 暁	Miyagi/宮城	52	92	98	169	326
KEN	剣	Fukushima/福島	21	37	40	69	133

### SHINETSU/HOKURIKU AREA 信越・北陸地方

			glass	carafe	masu	half	bottle
MASUMI SANKA	真澄 山花	Nagano/長野	24	41	44	77	148
MASUMI YUMEDONO	真澄 夢殿	Nagano/長野	28	49	53	92	177
BORN GOLD	梵 ゴールド	Fukui/福井	16	29	31	53	103
BORN WING OF JAPAN	梵 日本の翼	Fukui/福井	36	63	68	117	226
BORN YUMEWA MASAYUME	梵 夢は正夢	Fukui/福井	50	86	92	169	429 (1000ml)
KOKURYU RYU	黒龍 龍	Fukui/福井	26	45	48	84	161
IKINA ONNA	いきな女	Ishikawa/石川	13	23	25	43	83

			glass	carafe	masu	half	bottle
TENGUMAI 50	天狗舞 50	Ishikawa/石川	13	23	25	43	83
SENSHIN	洗心	Niigata/新潟	29	50	54	93	179
KUBOTA MANJU	久保田 萬寿	Niigata/新潟	26	45	48	84	161
TOKUGETSU	得月	Niigata/新潟	28	49	53	92	177
KIRINZAN	きりんざん	Niigata/新潟	21	37	40	69	133
KOSHINOKANBAI	越乃寒梅 超特撰	Niigata/新潟	34	58	63	-	146 (500ml)

---

**KANTO AREA 関東地方**

---

			glass	carafe	masu	half	bottle
WATARIBUNE	渡舟	Ibaraki/茨城	34	58	62	108	210
OZE NO YUKIDOKE	尾瀬の雪どけ	Gunma/群馬	17	30	32	55	107

---

**TOKAI AREA 東海地方**

---

			glass	carafe	masu	half	bottle
KOZAEMON	小左衛門	Gifu/岐阜	21	37	40	69	133
MIYOZAKURA	御代桜	Gifu/岐阜	16	29	31	53	103
WAKATAKE ONIKOROSHI	若竹 鬼ころし	Shizuoka/静岡	15	26	28	49	94

---

**KANSAI/KINKI AREA 関西・近畿地方**

---

			glass	carafe	masu	half	bottle
TAMA NO HIKARI	玉の光	Kyoto/京都	14	24	26	45	88
SHUHARI	守破離	Kyoto/京都	18	31	33	58	112
YAEGAKI MU	八重垣 無	Hyogo/兵庫	13	23	25	43	83
FUKUJU	福寿	Hyogo/兵庫	31	54	58	101	195
TATSURIKI YOKAWA YONEDA	龍力 吉川米田	Hyogo/兵庫	58	101	109	189	364

---

**CHUGOKU / SHIKOKU AREA 中国・四国地方**

---

			glass	carafe	masu	half	bottle
MABOROSHI	幻	Hiroshima/広島	54	94	101	175	338
DASSAI 39	獺祭 三割九分	Yamaguchi/山口	16	29	31	53	103
DASSAI 23	獺祭 二割三分	Yamaguchi/山口	28	49	53	92	177
DASSAI 23 Centrifugation	獺祭 二割三分遠心分離	Yamaguchi/山口	34	58	62	108	210
KISEKI NO OSAKE	奇跡のお酒	Okayama/岡山	28	49	53	92	177
TSUKASABOTAN	司牡丹	Kochi/高知	26	45	48	84	161

# JUNMAI GINJO/GINJO

## 「純米吟醸/吟醸」

The outer layer of the sake rice is polished down to 60% or less of its original weight and is then laboriously fermented to create Ginjo. Known for their special aroma aptly named "Ginjo-Ko", Ginjo sake have a refined, rich taste with fruit and flower accents.

玄米を60%以下の重量まで磨いた酒米、麴、水を原料に厳寒期に長時間かけ低温発酵させ、醸造された清酒。洗練された旨味が特徴で、吟醸香と呼ばれるフルーティーな香りを持つものも多い。

### HOKKAIDO/TOHOKU AREA 北海道・東北地方

			glass	carafe	masu	half	bottle
DEWAZAKURA OKA	出羽桜 桜花	Yamagata/山形	12	21	22	39	74
KUDOKI JOZU	くどき上手	Yamagata/山形	10	17	19	32	62
JOKIGEN	上喜元	Yamagata/山形	11	20	21	36	70
YAMATO SHIZUKU	やまとしずく	Akita/秋田	11	20	21	36	70
BENIMANSAKU	紅まんさく	Akita/秋田	14	24	26	45	88
YUKI NO BOSHA	雪の茅舎	Akita/秋田	14	24	26	45	88
KATSUYAMA KEN	勝山 献	Miyagi/宮城	16	29	31	53	103
URAKASUMI ZEN	浦霞 禅	Miyagi/宮城	20	35	37	65	125
NANBU BIJIN GINGINGA	南部美人吟ぎんが	Iwate/岩手	15	26	28	49	94

### SHINETSU/HOKURIKU AREA 信越・北陸地方

			glass	carafe	masu	half	bottle
KOSHINO KANBAI MUKU	越乃寒梅 無垢	Niigata/新潟	15	26	28	49	94
JUKUSEIJOZEN	熟成上善如水	Niigata/新潟	13	23	25	43	83
SHIMEHARITSURU	×張鶴	Niigata/新潟	12	21	22	39	74
HAKKAISAN	八海山	Niigata/新潟	13	23	25	43	83
HAKKAISAN SNOW-AGED 3 Y/O	八海山 雪室貯蔵三年	Niigata/新潟	17	30	32	55	107
KUBOTA KOJU	久保田 紅寿	Niigata/新潟	11	20	21	36	70
KANBARA	蒲原	Niigata/新潟	13	23	25	43	83
KIKUSUI	菊水	Niigata/新潟	10	17	19	32	62
KAGATOBİ	加賀鳶	Ishikawa/石川	11	20	21	36	70
KOKURYU	黒龍	Fukui/福井	12	21	22	39	74
KOKURYU TOKUSEN	黒龍 特選	Fukui/福井	12	21	22	39	74
HANAGAKI	花垣	Fukui/福井	11	20	21	36	70
TATEYAMA	立山	Toyama/富山	12	21	22	39	74

# JUNMAI GINJO/GINJO

## 「純米吟醸/吟醸」

The outer layer of the sake rice is polished down to 60% or less of its original weight and is then laboriously fermented to create Ginjo. Known for their special aroma aptly named "Ginjo-Ko", Ginjo sake have a refined, rich taste with fruit and flower accents.

玄米を60%以下の重量まで磨いた酒米、麴、水を原料に厳寒期に長時間かけ低温発酵させ、醸造された清酒。洗練された旨味が特徴で、吟醸香と呼ばれるフルーティーな香りを持つものも多い。

### HOKKAIDO/TOHOKU AREA 北海道・東北地方

			glass	carafe	masu	half	bottle
DEWAZAKURA OKA	出羽桜 桜花	Yamagata/山形	12	21	22	39	74
KUDOKI JOZU	くどき上手	Yamagata/山形	10	17	19	32	62
JOKIGEN	上喜元	Yamagata/山形	11	20	21	36	70
YAMATO SHIZUKU	やまとしずく	Akita/秋田	11	20	21	36	70
BENIMANSAKU	紅まんさく	Akita/秋田	12	21	22	39	74
YUKI NO BOSHA	雪の茅舎	Akita/秋田	12	21	22	39	74
KATSUYAMA KEN	勝山 猷	Miyagi/宮城	16	29	31	53	103
URAKASUMI ZEN	浦霞 禅	Miyagi/宮城	20	35	37	65	125
NANBU BIJIN GINGINGA	南部美人吟ぎんが	Iwate/岩手	13	23	25	43	83

### SHINETSU/HOKURIKU AREA 信越・北陸地方

			glass	carafe	masu	half	bottle
KOSHINO KANBAI MUKU	越乃寒梅 無垢	Niigata/新潟	15	26	28	49	94
JUKUSEIJOZEN	熟成上善如水	Niigata/新潟	13	23	25	43	83
SHIMEHARITSURU	ㄨ張鶴	Niigata/新潟	12	21	22	39	74
HAKKAISAN	八海山	Niigata/新潟	13	23	25	43	83
HAKKAISAN SNOW-AGED 3 Y/O	八海山 雪室貯蔵三年	Niigata/新潟	17	30	32	55	107
MANOTSURU	真野鶴	Niigata/新潟	13	23	25	-	57 (500ml)
KUBOTA KOJU	久保田 紅寿	Niigata/新潟	11	20	21	36	70
KANBARA	蒲原	Niigata/新潟	11	20	21	36	70
KIKUSUI	菊水	Niigata/新潟	10	17	19	32	62
KAGATOBI	加賀鳶	Ishikawa/石川	11	20	21	36	70
KOKURYU	黒龍	Fukui/福井	12	21	22	39	74
KOKURYU TOKUSEN	黒龍 特選	Fukui/福井	12	21	22	39	74
HANAGAKI	花垣	Fukui/福井	11	20	21	36	70
TATEYAMA	立山	Toyama/富山	12	21	22	39	74

---

KANTO AREA 関東地方

---

			glass	carafe	masu	half	bottle
SENPOU TENSEI	千峰 天青	Kanagawa/神奈川	15	26	28	49	94
WATARIBUNE 55	渡舟 五十五	Ibaraki/茨城	14	24	26	45	88
AZUMARIKISHI	東力士	Tochigi/栃木	13	23	25	43	83

---

TOKAI AREA 東海地方

---

			glass	carafe	masu	half	bottle
KAIUN	開運	Shizuoka/静岡	13	23	25	43	83
TENRYO HIDAHOMARE	天領 ひだほまれ	Gifu/岐阜	15	26	28	49	94

---

KANSAI/KINKI AREA 関西・近畿地方

---

			glass	carafe	masu	half	bottle
KIRAKUCHO	喜楽長	Shiga/滋賀	10	17	19	32	62
TSUKI NO KATSURA YANAGI	月の桂 柳	Kyoto/京都	16	29	31	53	103
TATSURIKI	龍力	Hyogo/兵庫	13	23	25	43	83
FUKUJU	福寿	Hyogo/兵庫	11	20	21	36	70

---

CHUGOKU / SHIKOKU AREA 中国・四国地方

---

			glass	carafe	masu	half	bottle
FUKUCHO SUIGETSU	富久長 水月	Hiroshima/広島	14	24	26	45	88
FUKUCHO BIHO	富久長 美穂	Hiroshima/広島	12	21	22	39	74
KAMOIZUMI SHUSEN	賀茂泉 朱泉	Hiroshima/広島	10	17	19	32	78 (900ml)
SEIKYO OMACHI	誠鏡 雄町	Hiroshima/広島	13	23	25	43	83
TAKAISAMI NAKADARE	鷹勇 なかだれ	Tottori/鳥取	14	24	26	45	88
KAKEYA	掛合	Shimane/島根	21	37	40	69	133

---

KYUSHU AREA 九州地方

---

			glass	carafe	masu	half	bottle
SHICHIDA	七田	Saga/佐賀	12	21	22	39	74
KITAYA	喜多屋	Fukuoka/福岡	12	21	22	39	74
KUMAMOTO SHINRIKI	熊本神力	Kumamoto/熊本	15	26	28	49	94

# JUNMAI 「純米」

For Junmai, or “pure rice” sake, the outer layer of the sake rice is polished around 70% of its original weight. A specific milling rate is no longer required by law but will be listed on the label.

All Junmai is made with only three ingredients – sake rice, koji, and water – with no brewer’s alcohol added. This results in a fuller and richer body than the Ginjo types, and pairs well with a variety of foods.

玄米を70%程度の重量まで磨いた酒米、米麴、水を原料に醸造した清酒。穀物類の艶のある穏やかな香りとこくのある旨味が特徴です。個性的なものも多く冷酒、常温から御燗まで幅広く料理に合わせて楽しめます。

## HOKKAIDO/TOHOKU AREA 北海道・東北地方

			glass	carafe	masu	half	bottle
KITA NO NISHIKI	北の錦	Hokkaido/北海道	12	21	22	39	74
AMANOTO	天の戸 芳醇純米	Akita/秋田	10	17	19	32	62
AKITABARE	秋田晴	Akita/秋田	10	17	19	32	62
TAKE NO TSUYU	竹の露	Yamagata/山形	10	17	19	32	62
NARAMAN	奈良萬	Fukushima/福島	10	17	19	32	62
URAKASUMI	浦霞	Miyagi/宮城	11	20	21	36	70
ICHINOKURA	一ノ蔵	Miyagi/宮城	11	20	21	36	70

## SHINETSU/HOKURIKU AREA 信越・北陸地方

			glass	carafe	masu	half	bottle
MASUMI OKUDEN	真澄 奥伝	Nagano/長野	11	20	21	36	70
MIYASAKA YAWARAKA	みやさか やわらか	Nagano/長野	10	17	19	32	62
SOUGEN	宗玄	Ishikawa/石川	11	20	21	36	70
TENGUMAI UMAJUN	天狗舞 旨醇	Ishikawa/石川	10	17	19	32	62
SASAICHI	笹一	Yamanashi/山梨	10	17	19	32	62
KUZURYU	九頭龍	Fukui/福井	13	23	25	43	83
HANAGAKI	花垣	Fukui/福井	9	16	17	30	57

## KANTO AREA 関東地方

			glass	carafe	masu	half	bottle
SAWANOI DAIKARAKUCHI	澤乃井 大辛口	Tokyo/東京	12	21	22	39	74
AZUMA RIKISHI	東力士	Tochigi/栃木	11	20	21	36	70

KANSAI/KINKI AREA 関西・近畿地方

			glass	carafe	masu	half	bottle
KENBISHI	剣菱	Hyogo/兵庫	11	20	21	36	70
MIKAGEGO	御影郷	Hyogo/兵庫	10	17	19	32	62
KUROUSHI	黒牛	Wakayama/和歌山	9	16	17	30	57
HARUSHIKA	春鹿 超辛口	Nara/奈良	11	20	21	36	70
SOOKU	蒼空	Kyoto/京都	17	30	32	-	75 (500ml)
SHICHIHONYARI	七本鎗	Shiga/滋賀	12	21	22	39	74

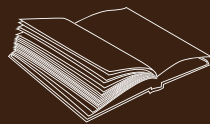
CHUGOKU / SHIKOKU AREA 中国・四国地方

			glass	carafe	masu	half	bottle
KAKEYA	掛合	Shimane/島根	13	23	25	43	83
IZUMOFUJI	出雲富士	Shimane/島根	12	21	22	39	74

KYUSHU AREA 九州地方

			glass	carafe	masu	half	bottle
SHICHIDA	七田	Saga/佐賀	11	20	21	36	70

# SAKE 101



## WHAT IS SAKAMAI?

Sakamai rice grains are larger and fatter than white rice. There are over 50 varieties of sakamai currently in use, but most sake is made from 9 basic and common types including Yamada Nishiki, Omachi, and Miyama Nishiki. The type of rice and its milling rate percentage greatly impacts the flavor of sake and determines the style of sake. Water is another ingredient that is integral to the sake's final flavor.

## HOW LONG IS THE SAKE MAKING PROCESS?

From the first stage to bottling, the process takes about 6 or 7 months. Fermentation lasts about 1 month. Ginjo type of premium sake can take more time due to the longer fermentation period at a lower temperature.

# TOKUBETSU JUNMAI 「特別純米」

Tokubetsu or "Special" Junmai balances the rich, bold taste common of Junmai with the distinctive aroma of Ginjo. Similar to Junmai, no brewer's alcohol was added to the mix of water, koji, and sake rice; however the rice is milled down to 60% or less of its original weight, more than that of Junmai.

特別純米酒は、蔵が吟醸酒レベルのお酒(精米歩合が60%程)として造り出来上がったものをあえて純米にこだわり特別な純米として命名されたお酒。薫りと米の旨みのバランスの取れた上質な純米酒。

## HOKKAIDO/TOHOKU AREA 北海道・東北地方

			glass	carafe	masu	half	bottle
OTOKOYAMA UTAMARO	男山 歌磨呂	Hokkaido/北海道	13	23	25	43	83
NANBU BIJIN	南部美人	Iwate/岩手	11	20	21	36	70
DENSHU	田酒	Aomori/青森	14	24	26	45	88
OKUNOMATSU	奥の松	Fukushima/福島	10	17	19	32	62

## SHINETSU/HOKURIKU AREA 信越・北陸地方

			glass	carafe	masu	half	bottle
HAKKAISAN	八海山	Niigata/新潟	11	20	21	36	70

## TOKAI AREA 東海地方

			glass	carafe	masu	half	bottle
KOZAEMON	小左衛門	Kozaemon/岐阜	11	20	21	36	70
ISOJIMAN	磯自慢	Shizuoka/静岡	16	29	31	53	103

## KANSAI/KINKI AREA 関西・近畿地方

			glass	carafe	masu	half	bottle
TAMAGAWA	玉川	Kyoto/京都	10	17	19	32	62

## CHUGOKU / SHIKOKU AREA 中国・四国地方

			glass	carafe	masu	half	bottle
CHIYOMUSUBI	千代むすび	Tottori/鳥取	10	17	19	32	62
SANZEN	燦然	Okayama/岡山	12	21	22	39	74
RYUSEI	龍勢	Hiroshima/広島	10	17	19	32	62
KUSUKAMI	楠神	Kagawa/香川	12	21	22	39	74
SUIGEI	酔鯨	Kochi/高知	10	17	19	32	62
SENCHU HASSAKU	船中八策	Kochi/高知	13	23	25	43	83

## KYUSHU AREA 九州地方

			glass	carafe	masu	half	bottle
NISHINOSEKI	西の関	Oita/大分	11	20	21	36	70
JIZAKE TENZAN	地酒天山	Saga/佐賀	15	26	28	49	94



## SHIZUKU-ZAKE 「雫酒」

*Shizuku Sake, Trickle Sake, literally "droplets". After the greatest care has been taken in the brewing of this sake, it is filtered by gravity rather than pressed to eliminate anything that could interfere with its extra ordinary perfume and flavor. The moromi is into sake bags, which are then hung up, and liquid that drips out under its own weight is collected.*

蔵元と杜氏が作る究極の芸術作品、『雫酒』。発酵の終わったもろみを酒袋に入れて吊るし、そこから落ちる雫のみを瓶詰めする『袋取り雫酒』、槽(ふね)という箱に入れ圧力をかけずに流れ出た雫を瓶詰めした『槽掛け雫酒』贅沢な極上の味をお楽しみください。

			glass	carafe	masu	half	bottle
SHICHIHONYARI	七本鎗しずく	Shiga/滋賀	38	65	70	-	164 (500ml)
OKUNOMATSU IHEI	奥の松 伊兵衛	Fukushima/福島	38	65	70	121	234
DAISHICHI HOREKI	大七 宝暦	Fukushima/福島	52	91	98	169	326
DAISHICHI MYOKA RANGYOKU	大七 妙花蘭曲	Fukushima/福島	-	-	-	-	650

## NAMA-SAKE 「生酒」

*Nama, meaning raw or fresh, is a type of sake that is unpasteurized or partially pasteurized. A refreshing mouth feel and a young, fruity aroma are characteristics of Nama sake.*

日本酒は通常、出荷前に二度の加熱処理を施しますが、これを行わないものを生酒と呼びます。フレッシュな果物を連想させる薫りとスッキリした切れ味が特徴です。

			glass	carafe	masu	half	bottle
HAKUROSUISHU	はくろすいしゅ	Yamagata/山形	14	24	26	45	88
EIKOFUJI	栄光富士	Yamagata/山形	17	30	32	55	107
ICHINOKURA	一ノ蔵	Miyagi/宮城	12	21	22	39	74
BORN MUROKA	梵 無濾過	Fukui/福井	20	35	37	65	125
NARUTOTAI	鳴門鯛	Tokushima/徳島	11	20	21	36	70
RED MAPLE	レッドメープル	Hiroshima/広島	11	20	21	36	70
HARADA	原田	Yamaguchi/山口	14	24	26	45	88
KANSANSUI	寒山水	Fukuoka/福岡	16	29	31	53	103
AMABUKI ICHIGO	天吹いちご	Saga/佐賀	10	17	19	32	62

# KIMOTO 「生酏」

The traditional method of propagating the air-borne wild lactic acid bacteria. In order to make it easier to gather wildlife lactic acid bacteria, the brewery workers use a tool called Kai to mix the mixture of steamed rice, water and Kobo. This process is called Yama-oroshi and requires great hard work and they have to do it every 3-4 hours night and day at the room temperature of 5 degrees Celcius where lactic acid bacteria are active and germs are inertia. The Sake using this hard-working process of Yama-oroshi is called Kimoto

生酏は、日本古来の伝統的な日本酒製造の手法です。これは、自然界の乳酸菌で雑菌を排除して、酵母を育成し、さらに、「山卸し」と呼ばれる、米をすり潰す作業が行われるタイプの製造法です。このすり潰す作業はかなりの重労働なので、今では1%ほどしか現存していません。ですので、生酏は、その作り手のこだわりが込められたお酒と言えます。

## KIMOTO JUNMAI DAIGINJO / DAIGINJO 生酏純米大吟醸・大吟醸

			glass	carafe	masu	half	bottle
HATSUMAGO	初孫	Yamagata/山形	16	29	31	53	103
JOKIGEN	上喜元	Yamagata/山形	16	29	31	53	103
TENKO	天巧	Akita/秋田	23	41	44	76	147
ARAMASA	新政	Akita/秋田	20	35	37	66	125
DAISHICHI MINOWAMON	大七 箕輪門	Fukushima/福島	23	41	44	76	147
DAISHICHI HOREKI	大七 宝暦	Fukushima/福島	52	91	98	169	326
SOHOMARE	惣誉	Tochigi/栃木	21	37	40	69	133
KUROSAWA	くろさわ	Nagano/長野	21	37	40	69	133

## KIMOTO JUNMAI GINJO 生酏純米吟醸

			glass	carafe	masu	half	bottle
DAISHICHI MASAKURA	大七 真桜	Fukushima/福島	20	35	37	66	125

## KIMOTO JUNMAI / TOKUBETSU JUNMAI 生酏純米・特別純米

			glass	carafe	masu	half	bottle
SAWANOI IROHA	澤乃井 いろは	Tokyo/東京	16	29	31	53	103
SOHOMARE	惣誉	Tochigi/栃木	10	17	19	32	62
DAISHICHI CLASSIC	大七 クラシック	Fukushima/福島	11	20	21	36	70

## KIMOTO HONJOZO 生酏本醸造

			glass	carafe	masu	half	bottle
DAISHICHI KIMOTO	大七 生酏	Fukushima/福島	10	17	19	32	62

# YAMAHAI 「山麩」

1909, National Research Institute of Brewing developed a new method which omits the laborious process of Yama-oroshi but still produces the very similar Sake. To be specific, they just rearranged the order in which steamed rice, Koji and water are added to Shubo. The Sake using wildlife lactic acid bacteria but without Yama-oroshi process is called Yamahai

製造手法は生酏と同じですが、その違いは山卸しの作業を行わないこと。この「山卸し」と呼ばれる、米を搗り潰す作業はかなりの重労働です。1909年の実験で、山卸しを行った酒母と行わなかった酒母で、成分的な違いが見られなかったことから、山卸しの作業は特に必要が無いという推論が発表され、「山卸しの作業を廃止する」という認識が広まり、この内容を略して「山麩」とよばれるようになりました。

## YAMAHAI JUNMAI DAIGINJO / DAIGINJO 山麩純米大吟醸・大吟醸

			glass	carafe	masu	half	bottle
KIMINOI	君の井	Niigata/新潟	20	35	37	65	125
KUBOTA HEKIJU	久保田 碧寿	Niigata/新潟	17	30	32	55	107
MASUMI NANAGO	真澄 七號	Nagano/長野	19	34	36	63	121
TEDORIGAWA	手取川	Ishikawa/石川	12	21	22	39	74

## YAMAHAI JUNMAI GINJO 山麩純米吟醸

			glass	carafe	masu	half	bottle
NARUTOTAI GENSHU	鳴門鯛 原酒	Tokushima/徳島	15	26	28	49	94

## YAMAHAI JUNMAI 山麩純米

			glass	carafe	masu	half	bottle
YUKI NO BOSHA	雪の茅舎	Akita/秋田	12	21	22	39	74
YAMATO SHIZUKU	やまとしずく	Akita/秋田	10	17	19	32	62
SUEHIRO DENSHO	末廣 伝承	Fukushima/福島	11	20	21	36	70
KIKUHIME	菊姫	Ishikawa/石川	11	20	21	36	-
JOKIGEN	常きげん	Ishikawa/石川	11	20	21	36	70
TEDORIGAWA	手取川	Ishikawa/石川	10	17	19	32	62

# HONJOZO 「本醸造」

The outer layer of the sake rice is polished down to 30% or less of its original weight to make Honjozo. A small amount of brewer's alcohol is added at the end of the fermentation process to optimize the flavor and aroma of the sake. Therefore, Honjozo has a smoother taste and can also be enjoyed both warm and cold.

本醸造は酒米を70%以下の重量まで磨いた白米、米麴、水、少量の純粋な醸造アルコールを原料に醸造された清酒。淡麗ですっきりした飲み口の物が多く、旨味そして薫りが生きています。御燗、冷酒ともに楽しめます。

			glass	carafe	masu	half	bottle
HAKKAISAN	八海山	Niigata/新潟	10	17	19	32	62
URA GASANRYU KOKA	裏雅山流 香華	Yamagata/山形	9	16	17	30	57
URAKASUMI GENSHU	浦霞 宮城限定	Miyagi/宮城	11	20	21	36	70
TAKATENJIN	高天神	Shizuoka/静岡	11	20	21	36	70
BLACK DOT	ブラック ドット	Aichi/愛知	12	21	22	39	74

# TARU-SAKE 「樽酒」

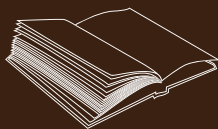
Traditionally, sake was transported in wooden barrels call "taru". Once glass bottling was introduced as a more sanitary method than taru, Taru-zake became its own special type of sake, mostly consumed during kagamibiraki ritual at large celebratory functions.

The Japanese sugi cedar gives the sake a woody & spicy taste.

日本酒を杉樽に貯蔵し、杉樽が醸し出す独特の木の薫りが付加されたお酒。

			glass	carafe	masu	half	bottle
GIN SUMIYOSHI	銀住吉	Yamagata/山形	10	17	19	32	62
ICHINOKURA TARU	一ノ蔵 樽	Miyagi/宮城	11	20	21	-	48 (500ml)
YOSHINOSUGI	吉野杉の樽	Nara/奈良	10	17	19	32	62

## SAKE 101



### HOW MANY SAKE BREWERIES ARE IN EXISTENCE?

There are approximately 1,350 "kura", or sake breweries, in Japan but this number is decreasing every year. Most kura have an average of ten products in their lineup.

### HOW IS SAKE BREWED DIFFERENTLY FROM WINE & BEER?

Sake goes through parallel fermentation, rather than wine and beer's linear fermentation. The starch to sugar, sugar to alcohol fermentation processes occur simultaneously.

# NIGORI SAKE 「濁り酒」

*Nigori is cloudy Sake, that has not been pressed fully from the fermenting rice solids. It is roughly filtered a coarse-textured cloth, or sake less of fermented rice mixture is*

*added back to into clear Sake.*

にごり酒は目の粗い布やざる等でもろみを清酒と酒粕に濾し、おりを残したお酒。口に含んだ時、とろっとしたものから軽いタイプの物まであります。味、香りのバランスをよくするには、蔵人の技が不可欠です。

			glass	carafe	masu	half	bottle
DIAMOND DUST	氷晶	Akita/秋田	11	20	21	36	70
NARAMAN ORIGARAMI	奈良萬 おりがらみ	Fukushima/福島	10	17	19	32	62
HANAGAKI	花垣 うすにごり	Fukui/福井	14	24	26	45	88
SHIRAKAWAGO	白川郷	Gifu/岐阜	13	23	25	43	83
SHICHIHONYARI	七本鎗	Shiga/滋賀	14	24	26	45	88
KAMOIZUMI	賀茂泉	Hiroshima/広島	11	20	21	-	49 (500ml)
DASSAI 50 NIGORI	瀬祭 50 にごり	Yamaguchi/山口	13	23	25	43	83
KANSANSUI KASUMIZAKE	寒山水 かすみ酒	Fukuoka/福岡	15	26	28	49	94

## KOSHU・KIJOSHU

### 「古酒・貴醸酒」

*Koshu are sake that have been aged for over 1 year before bottling. Kijoshu is a type of sake that only a handle of breweries produce. Some of the water typically used to brew sake is replaced with sake, giving Kijoshu a port wine like quality and a sweet, intense flavor.*

『古酒』は一般的には1年以上経ち、十分に熟成した清酒熟成酒』と呼び)、を長期熟成期させた物を『古酒(長期熟成酒)』と呼ばれています。『貴醸酒』は、平安時代の古文書にある酒造技術を現代に再現した独特な製法です。お酒を仕込む際、仕込み水の代わりに清酒を使用する事が最大の特徴です。甘めの味わいが特徴です。

#### KOSHU 古酒

			glass	carafe	masu	half	bottle
BORN YUMEWAMASAYUME	梵 夢は正夢	Fukui/福井	50	86	92	169	429 (1000ml)
TENRYO	天領	Gifu/岐阜	13	23	25	43	83
DARUMA MASAMUNE	達磨正宗	Gifu/岐阜	44	76	82	142	273
KAMOIZUMI SACHI 18 Y/O	賀茂泉永年古酒	Hiroshima/広島	26	45	48	84	161

#### KIJOSHU 貴醸酒

			glass	carafe	masu	half	bottle
HAKKAISAN KIYOSHU	八海山 貴醸酒	Niigata/新潟	13	-	-	-	35 (300ml)

# UMESHU • FRUIT SAKE

## 「梅酒・果実酒」

Widely enjoyed in Japan, Umeshu is a fruit based liqueur made from ume, Japanese plum. Umeshu highlights the natural sweet and sour taste of the ume, and is made with shochu, commonly referred to as Japanese vodka, or sake. A twist on Umeshu, the Fruit Sake features sake based fruit liqueur made from yuzu citrus, peach and strawberry.

梅の自然な風味を生かした美味しい梅酒がここNYでも増えてきました。厳選された日本酒、焼酎等をベースにした梅酒をご賞味ください。果実酒はゆずやみかんの香りを生かした口当たりの良さが特徴です。

SAKE Based 日本酒ベース			glass	carafe	half	bottle
KAKUREI	鶴齢 純米吟醸梅酒	Niigata/新潟	13	23	43	83
ASABIRAKI UMEKANON	あさ開 梅花音	Iwate/岩手	12	21	39	51 (500ml)
NANBU BIJIN	南部美人 糖類無添加	Iwate/岩手	12	21	39	74
DAISHICHI	大七 純米生酏梅酒	Fukushima/福島	16	29	53	103
UME NO YADO	梅の宿 あらごし梅酒	Nara/奈良	10	17	32	62
KAMOIZUMI UMESHU	賀茂泉梅酒	Hiroshima/広島	11	20	36	70
SHOCHU Based 焼酎ベース			glass	carafe	half	bottle
AODANI NO UME 7 Y.O.	青谷の梅 七年熟成極上梅酒	Kyoto/京都	10	17	32	62
MITO NO KAIRAKUEN 5 Y.O.	水戸の偕楽園 五年熟成梅酒	Ibaraki/茨城	15	26	49	94
FRUIT SAKE 果実酒			glass	carafe	half	bottle
YUZU NO SAKE	ゆずの酒 山柚子搾り	Kochi/高知	12	21	39	74
YUZUOMOI	柚子想い	Kyoto/京都	10	17	32	43 (500ml)
KINOENE YUZUSHU	甲子 ゆあがりゆずしゅ	Chiba/千葉	10	17	32	62
KAMIKOKORO MOMOSAKE	嘉美心 桃酒	Okayama/岡山	11	20	36	50 (500ml)
ICHIGO NIGORIZAKE	苺にざり酒	Fukushima/福島	10	17	-	25 (300ml)

## SPARKLING SAKE 「スパークリング酒」

Sparkling Sake has a mouth feel reminiscent of champagne. There are two types: one is after pressed and bottled starts a secondly fermentation takes place that produces carbonation in the bottle, the other type is adding a carbon dioxide during the brewing process.

スパークリング酒(発砲日本酒)は米を原料としたシャンパンと言えます。醸造の途中で瓶詰めし残っている糖분을瓶内で再発酵させることで炭酸ガスを生成させるタイプと、醸造された日本酒に後付けで炭酸を吹き込むタイプがあります。低アルコール(8%–10%)で、飲みやすく優しい甘みのあるお酒です。

			bottle
OKUNOMATSU PREMIUM	奥の松 純米大吟醸 プレミアムスパークリング	Fukushima/福島	280
DASSAI 50 SPARKLING NIGORI	獺祭50 スパークリングにざり	Yamaguchi/山口	40 (350ml)
AMABUKI SPARKLING NIGORI	天吹 純米吟醸 スパークリングにざり	Saga/佐賀	62
SAWA SAWA	爽爽	Nara/奈良	20 (250ml)

# SAKE TASTING FLIGHT

## 「酒テイasting」

1. BEGINNER'S / ビギナーズ		30
NANBUBIJIN JUNMAI DAIGINJO	南部美人 純米大吟醸	Iwate/岩手
TSUKASABOTAN	司牡丹	Kochi/高知
DASSAI NIGORI	獺祭にごり	Yamaguchia/山口
2. DRY / 辛口		35
KUBOTA SENSHIN	久保田 洗心	Niigata/新潟
KEN	剣	Fukushima/福島
NARUTOTAI GENSHU	鳴門鯛原酒	Tokushima/徳島
3. SWEET / 甘口		35
GASANRYU GOKUGETSU	雅山流 極月	Yamagata/山形
BORN NIHON NO TSUBASA	梵 日本の翼	Fukui/福井
AMABUKI ICHIGO	天吹いちご	Saga/佐賀
4. KIMOTO / 生酏		35
DAISHICHI MINOWAMON	大七 箕輪門	Fukushima/福島
TENKO	天功	Akita/秋田
SAWANOI IROHA	澤乃井 いろは	Tokyo/東京
5. YAMAHAI / 山廃		30
KIMINOI	君の井	Niigata/新潟
MASUMI NANAGO	真澄 七號	Nagano/長野
KUBOTA HEKIJU	久保田 碧寿	Niigata/新潟
6. OMACHI / 雄町米		30
KISEKI NO OSAKE	奇跡のお酒	Okayama/岡山
SEIKYO	誠鏡	Hiroshima/広島
JOKIGEN JUNMAI DAIGINJO	上喜元 純米大吟醸	Yamagata/山形
7. SHIZUKU / 雫		62
OKUNOMATSU IHEI	奥の松 伊兵衛	Fukushima/福島
DAISHICHI HOREKI	大七 宝暦	Fukushima/福島
SHICHIHONYARI SHIZUKU	七本槍しずく	Shiga/滋賀
8. LUXUARY / 高級酒		75
ASABIRAKI KYOKUSEN	あさ開 旭扇	Iwate/岩手
MABOROSHI	幻	Hiroshima/広島
BORN YUME WA MASAYUME	梵 夢は正夢	Fukui/福井

Three kinds sake above, 50ml each

# SHOCHU 「焼酎」

Shochu is a traditional Japanese spirit, the Japanese aqua vitae.

The alcohol content varies from 40 to 90 proof (20% to 45% ABV), although the average is around 50 proof (25% ABV)

			glass ...2oz	bottle ...25oz
SWEET POTATO 芋			glass	bottle
TENSHI NO YUWAKU	天使の誘惑	Kagoshima/鹿児島	15	162
SATO "BLACK"	佐藤 黒	Kagoshima/鹿児島	10	105
TOMINO HOUZAN	富の宝山	Kagoshima/鹿児島	9	93
SHIRANAMI BLACK	白波 黒麹仕込み	Kagoshima/鹿児島	8	90
BARLEY 麦			glass	bottle
KINTARO	金太郎 焙煎麦焼酎	Fukuoka/福岡	10	105
HITOTSUBU NO MUGI	一粒の麦	Kagoshima/鹿児島	10	105
KANNOKO 3Y/O	神の河 3年熟成貯蔵	Kagoshima/鹿児島	8	90
FUKIAGEKURA 3Y/O	吹上蔵 長期貯蔵	Kagoshima/鹿児島	8	90
RICE 米			glass	bottle
TORIKAI	鳥飼	Kumamoto/熊本	8	90
SESAME 胡麻			glass	bottle
BENIOTOME	紅乙女	Fukuoka/福岡	8	90
BUCKWHEAT 蕎麦			glass	bottle
TOWARI	十割	Kyoto/京都	8	90

# WHISKY 「ウイスキー」

Japanese Whiskey production in Japan began around 1870, but the first commercial production was in 1924 upon the opening of the country's first distillery, Yamazaki. Broadly speaking the style of Japanese whisky is more similar to that of Scotch whisky than Irish, American, or Canadian styles of whiskey, and thus the spelling typically follows the Scottish convention.

			glass	bottle
IWAI WHISKEY ( VATTED MALT )		マーズ岩井	12	105
YAMAZAKI 12Y/O ( SINGLE MALT )		山崎 12年	23	253
HIBIKI JAPANESE HARMONY		響 ジャパニーズハーモニー	18	183

We have more kinds Japanese Whiskey, please ask the staff



## SAKE COCKTAIL 「カクテル」

<b>VERY BERRY</b> <i>Ichigo nigiri sake, Red Maple, Cranberry juice, Cider</i>	15
<b>SNOW PEACH</b> <i>Kamoizumi nigori sake, Momo no sake, Ginger Ale</i>	15
<b>YUZU BREEZE</b> <i>Red Maple sake, Yuzuomoi, Yuzu Lemon Juice</i>	15
<b>TOKI HIGBALL</b> <i>Suntory Whisky Toki, Club Soda</i>	14

---

## BEER 「ビール」

---

### DRAFT 生ビール

---

<b>ASAHI</b>	アサヒ	7
<b>SAPPORO</b>	サッポロ	7

---

### BOTTLE 瓶ビール

---

<b>SOBA BEER</b> <i>Unique, bold flavor that captures the fragrance of buckwheat. First of its kind. Low in calories.</i>	蕎麦ビール	7
<b>GINGA KOGEN</b> <i>Unfiltered beer distinguished by its fruity aroma and pale color.</i>	銀河高原	8
<b>OZE NO YUKIDOKE I.P.A</b> <i>Using a luxurious 5 times the usual hops, beer of the pale ale was the type of system effectiveness to bitterness than flavor.</i>	尾瀬の雪どけ	10
<b>KAGUA ROUGE</b> <i>Sweetness of the malt flavor and the bitterness of the hop flavor are well balanced. It finishes with a fresh and spicy aftertaste.</i>	馨和ルーージュ	12
<b>ASAHI 21.4 oz</b> <i>Refreshing barley flavor and crisp aftertaste</i>	アサヒ大瓶	14

---

## SOFT DRINKS 「ソフトドリンク」

COKE・DIET COKE・GINGER ALE・CLUB SODA・JAPANESE CIDER・CRANBERRY ORANGE・CALPICO・OOLONG TEA	4/each
---	--------

---

## OTHERS 「その他」

SARATOGA NATURAL SPRING WATER	7
SARATOGA SPARKLING SPRING WATER	7