



# AUTUMN FAIR 2017

オータムフェア

2017年10月3日(火)～11月30日(木)

**2F**  
テーブル席  
限定

夏の暑さもおさまり、食欲の秋、  
この時期に日本酒も旬を迎えます。  
秋の9月～11月頃に出荷される  
日本酒「ひやおろし」「秋上がり」は  
程よく熟成しており、  
飲み頃の酒。  
秋の味覚とともに  
旬の日本酒を味わいましょう。



秋が旬! 「ひやおろし」の日本酒を味わおう!

## 【利き酒セット】3種

1,188円(税込)

味の違いを  
楽しんでいただけます。  
是非一度  
お試しください。

こすもす  
● 「富久長 ひやおろし純米吟醸 秋桜」(広島県) 一合 1,080円(税込)

昨年の12月にしぼった純米吟醸を原酒のまま瓶詰、火入れしてじっくり熟成させた、毎年人気のひやおろし。やや辛口で透明感のある味わいの中に、おだやかに熟成された米の旨みと、お酒にアクセントをつけているいきいきとした酸味を感じられます。常温がおすすめですが、少し冷やして、また燗をつけてもお楽しみいただけます。

● 「栗駒山 特別純米 無加圧中取 ひやおろし」(宮城県) 一合 1,080円(税込)

「ササニシキ」を55%まで磨いて醸造。モロミを絞る際、圧力をかけずに搾り、酒質の一番良い部分だけを瓶詰め(中取り)した、生まれたままのお酒です。柑橘系の爽やかな香り、すっきりとしてきれいな口当たり。雑味は少なく、お米の旨みが緩やかに広がります。お燗にすることで、より多くの食材と一緒に楽しめます。

● 「満寿泉 純米吟醸LE ひやおろし」(富山県) 一合 1,240円(税込)

「山田錦」を55%まで磨き醸した、全国でも数店舗のみの取り扱い限定品です。火入れをし、ひと夏を越えたことによる、グッと上がった味に芳ばしい香り。バランスが取れ、のびやかで味乗りのよい味わいに仕上がっています。

### おすすめ一品料理

- 煎り銀杏 648円
- 金目鯛の酒蒸し 1,404円
- カキフライ 1,080円

その他、多数揃えておりますのでご賞味ください。

