

3種當地酒試飲組 1,000日圓 (不含稅)

能以優惠價格，各品嚐一點敝館所推薦的當地酒。共有8款，請任選3款。

※任選3款，請勿重複。

① 日置櫻「純米酒」



低糖度 / 山根酒造場

將米的鮮甜發揮到極致，是這間釀酒廠的第一要務。濃縮後的鮮美，在加熱後口感更為溫潤，與在背後默默支撐的酸味，演奏出絕妙和聲。

② 純米大吟釀「丈」



低糖度 / 中井酒造

使用鳥取縣產的酒米（釀酒專用米）「玉榮」，將無過濾原汁原味的原酒封進酒罈中。有日本酒特有的香氣，卻溫潤不刺鼻，有著低糖度且沉著的口感。

③ 鷹勇「純米大吟釀」



糖度偏低 / 大谷酒造

與吟麗同圓的未過濾濁酒，裝入濾酒袋後，用舊式酒槽一點一滴精心萃取而成。是一款調和出絕妙香氣的逸品。「國際葡萄酒品評賽銀牌」

④ 八潮純米大吟釀「生」



糖度偏低 / 中井酒造

由橋津屋專用的酒桶，特別釀造出專屬於敝館的原創「生」大吟釀酒。請務必藉這個機會品嚐看看。

⑤ 山陰東鄉「純米酒」



低糖度 / 福羅酒造

不但100%使用鳥取縣三朝町產的契約栽培山田錦米，還以精米步合65%（糙米磨至只剩原來重量的65%）做為原料，細心發酵搾取的純米酒。請享用這能夠充分感受到米的甜美，又十分帶勁的低糖度日本酒。

⑥ 純米吟釀「強力」



低糖度 / 大谷酒造

鳥取縣原產的夢幻酒米「強力」復活。精心釀造出有深度的風味，以及「強力」獨有的清爽酸味，是一款識別性高的純米吟釀酒。

⑦ 伯陽長「純米吟釀」



低糖度 / 江原酒造本店

以耗時費工的傳統釀造技術，進行一道道的釀酒程序，將豐富的自然、技術以及心調和在一起，讓這款酒更添上了能夠發揮米的甘甜，濃郁又順口的口感。

⑧ 瑞泉「純米酒」



低糖度 / 高田酒造場

堅守職人品格的釀酒廠，逐漸得到大家認同，迅速累積了愛好者。這款酒有著濃郁、芳醇沉著的味道，是屬於低糖度醇厚類型。

若找到喜歡的酒，請購買整瓶。

*可以只點一合 (180ml)

① 日置櫻「純米酒」	低糖度	720ml	5,500 日圓	1,500 日圓
② 純米大吟釀「丈」	低糖度	720ml	3,500 日圓	1,000 日圓
③ 鷹勇「純米大吟釀」	糖度偏低	720ml	8,500 日圓	2,200 日圓
④ 八潮純米大吟釀「生」	糖度偏低	300ml	1,500 日圓	
⑤ 山陰東鄉「純米酒」	低糖度	720ml	5,000 日圓	1,400 日圓
⑥ 純米吟釀「強力」	低糖度	720ml	5,000 日圓	1,400 日圓
⑦ 伯陽長「純米吟釀」	低糖度	720ml	3,500 日圓	1,000 日圓
⑧ 瑞泉「純米酒」	低糖度	720ml	3,500 日圓	800 日圓

*若當場未飲用完畢可以帶走，請告知服務人員。

全て消費税抜の価格となっております。