

冬季限定

日本酒

熱燗

冷酒

でのご提供も
可能です



山廃純米 七〇 弥栄鶴

竹野酒造

甘口 辛口

京の輝き米を100%使用した山廃純米の熟成酒。しっかりとした酸は、後味をさらりとし、熱燗にするとグッと引き締まった味わいになります。

1合

800円



丹後美人

木下酒造

甘口 辛口

豊かな米の風味と、すっきりとした口当たりや繊細な味わい。京都府の清らかな水と良質な米で造られ、土地の風土や伝統が味わいに反映されている。

1合

800円



上撰 白嶺

ハクレイ酒造

甘口 辛口

ふくよかな香りを持ち、甘酸のバランスが絶妙の純米酒。常温からぬる燗で旨さが際立ちます。丹後の山海の味覚と相性抜群です。

1合

800円

醸造所・酒造メーカー紹介

竹野酒造

「地酒屋」として地域の皆様に愛されることが目標であり、地元の皆様とのつながりを大切にしています。地域と共存共栄し、安全安心な食品づくりと幸せな世界への貢献を目指します。

木下酒造

天保13年より約180年の歴史がある酒造メーカー。家付き酵母を使った自然仕込の山廃や、江戸時代の製法を再現した酒など、挑戦的な酒造りでファン層をつくりだしています。

ハクレイ酒造

創業1832年。江戸時代から続く伝統の酒蔵。天保3年、田辺藩主牧野丹後守より酒造りの許可を得て、この丹後由良にて所領より納められる年貢米を使い酒造業を始めました。

冬季限定

焼酎

お湯割り



芋

芋焼酎

いもたんHIKO

株式会社 丹後蔵

金時芋「京かんしょ」を原料に常圧蒸留のみで作った「いもたんHIKO」は、香り穏やかで和食に合う「京の芋焼酎」に仕上げました。力強い香りと味から「彦(HIKO)」と名付けました。

グラス

600円

ロック・水割り・ソーダ割りなども可能です。

醸造所・酒造メーカー紹介

株式会社丹後蔵

京都北部・京丹後の日本酒蔵有志で平成18年に創業した焼酎蔵が「丹後蔵」です。

京丹後産さつま芋「京かんしょ(金時種)」を原料に、日本酒造りの視点と技術を焼酎に活かすことを心がけ地元農業生産者と共に「京都の芋焼酎」を発信しています。