

うなむのこ

飲む老い！

地酒ありま



うなぎの**タタキ** (ゆずポン酢)

脂のり満点の極上白焼きを  
たっぷりの九条ネギと香り高い  
ゆずポン酢でサッパリと！

1,680円  
(税抜)

# 鰻

# 献

築地の串焼き**全部盛り**

鰻屋ならではのうなぎ串は  
わさび醤油とゆず胡椒で、  
海鮮串は鰻屋秘伝のタレで！

1,560円  
(税抜)

蔵元の地元のみの  
地域限定酒を  
蔵直仕入れで  
本数を確保！  
お燗がオススメ！！

賀茂泉純米酒 秋あがり

# 秋

夏の熟成期間を  
経て旨味の増した  
お酒を熱処理せず  
そのまま瓶詰め！  
ス〜ッと沁みる  
柔らかな飲み口です。

賀茂泉純米酒 生詰めひやおろし

- 4合瓶...2,280円
- 1合徳利...600円
- グラス酒...480円



季節限定



- 4合瓶...2,480円
- 1合徳利...650円
- グラス酒...520円



税抜

税抜

鰻と呑みたい



秋

の

酒

ひやおろし

入荷しました！

うなぎ大王推奨!

# 鰻し呑みたい厳選地酒

表示価格は盛っ切り  
(グラス140cc)一杯の  
価格です。税抜きです。

特別純米

能鷹 のうたか [田中酒造・新潟]

480円

★五百万石・雪の精/精米歩合55%  
米どころ、酒どころの新潟で三百年以上の歴史ある蔵元が、  
吟醸酒並みに米を磨き上げて、芳醇な旨味を醸したお酒です。

特別純米

酔鯨 よいげい [酔鯨酒造・高知]

480円

★国産酒造好適米使用/精米歩合55%  
旨味と酸味のバランスが良く食中酒として好適なお酒です。

特別純米

樽平銀 たるへいぎん [樽平酒造・山形]

520円

★山形県産ササニシキ/精米歩合60%  
活性炭ろ過はせず、旨味、酸味をしっかりと残した力強いお酒。  
吉野杉の木桶で醸成した芳醇な香味が蒲焼きの香ばしさとマッチ。

純米吟醸

朱泉本仕込 しせんほんしんこ [賀茂泉酒造・広島] 580円

★広島八反・新千本(国産米100%) / 精米歩合58%  
活性炭ろ過はせず、日本酒本来の旨味とコク、キレの整ったお酒です。  
名門酒協会が選が、鰻に合う酒 2年連続上位ランキング。

山廃純米

雪の茅舎 ゆきのぼっしや [斎弥酒造店・秋田] 580円

★山田錦・秋田酒こまち/精米歩合65%  
水と麹だけで、權入れ無し、加水、濾過無しの三無(主義)でじっくり  
醸した山廃です。国際サケチャレンジ純米部門最高賞受賞等。

# 呑み切りミニボトル

## 厳選蔵! 賀茂泉酒造三選酒

★灘・伏見に並び、日本酒三大銘醸地の一つに数えられる  
広島は西条で、百年以上の歴史を有する酒蔵の賀茂泉酒造。  
戦後、全国に先駆けて米と米麹だけで醸す純米酒の醸造に  
こだわった「純米酒のバイオニア」です。

純米 一 はいち 300ml 700円

純米吟醸 緑泉本仕込 りよくせんほんしんこ 300ml 750円

純米大吟醸 皇寿 こうじゅ 180ml 930円

純米 坤滴 こんてつ 180ml 550円

★三大銘醸地、京都は伏見、東山酒造のお酒です。  
酒米にこだわり契約農家で合鴨を使った特別栽培の山田錦  
のみを醸す銘酒です。関東ではあまりお目にかからないかも…。

特別純米 浦霞生一本 うらがやま 180ml 600円

★宮城は塩竈のメジャーブランド(柳佐浦の「浦霞」です。  
地元産ササニシキを酒米に醸した、受賞歴多数の銘酒です。

生貯蔵 雪の茅舎 奥山廃 ゆきのぼっしや 300ml 650円

★秋田の齋彌酒造店が、水と米と麹だけで、權入れ無し、  
加水、アルコール無しの三無(主義)でじっくり醸した山廃です。  
火入れせず貯蔵した生貯蔵酒。  
蒲焼きのタレの甘さと香ばしさにマッチしたお酒です。