

# 焼酎

Shochu

品切れ中  
m(\_)\_m

## ●かのんフルーツサワー

(縣屋酒造)  
新しく生まれた新焼酎「安心院 風音 長期貯蔵」を使用したフルーツ味の甘いサワー。

品切れ中  
m(\_)\_m

## ●安心院レモンティサワー

(縣屋酒造)  
原料を50%まで削り造られ、軽快で甘みのある「高精白 安心院蔵」を使用した甘いレモンティサワー。

品切れ中  
m(\_)\_m

## ●久保ハイボール

(久保酒蔵)  
琥珀色に輝き長期貯蔵特有のマイルドな飲み口が特徴の「久保 檜樽長期貯蔵」を使用した炭酸割り。

品切れ中  
m(\_)\_m

## ●久保トゥワイスアップ

(久保酒蔵)  
裸麦が持つ特性の甘さと豊かな香り、柔らかな飲み口の「久保 白麴仕込み」を使用した焼酎と水が1:1の水割り。

品切れ中  
m(\_)\_m

## ●西の星ハイボール

(三和酒類)  
華やかな香りとなめらかな味わい宇佐産大麦ニシノホシで造られた「西の星25度」を使用した炭酸割り。

品切れ中  
m(\_)\_m

## ●爲>(ためしてん)炭酸割り

(常徳屋酒造場)  
優しい香ばしさの中にある豊潤で濃厚な味わいの宇佐産裸麦全量使用の「爲>25度」を使用した炭酸割り。

品切れ中  
m(\_)\_m

## ●栄花ハイボール

(四ッ谷酒造)  
柔らかで上品な香りときりりと気品のある爽やかな飲み口の「栄花」を使用した炭酸割り。

Jizake de

Kanpai!



# 今宵は 宇佐の地酒で カンパイ!

## Drink Menu

宇佐には美味しい地酒がいっぱい。

蔵元の皆様にアレンジメニューを

考案していただきました。

そのまま飲むのも、もちろん美味しいけれど、  
いつもとは違った味に、酔いしれてみませんか？

さあ今宵は、宇佐の地酒で「カンパイ!」



このシールを貼っているドリンクは  
当店で提供しています。

# ALL ¥500

- ▶日本酒度+が大きい程辛口、-が大きい程甘口
- ▶酸度 1.5 より低いと淡麗でスッキリ、高いと濃厚で芳醇

品切れ中  
m(\_)\_m

## ●豊潤 特別純米 芳醇辛口 (冷・常温・ぬる燗・熱燗)

(小松酒造場)  
精米歩合 60% 日本酒度+13 酸度 1.7

品切れ中  
m(\_)\_m

## ●豊潤 白麴 大分三井(冷)

(小松酒造場)  
精米歩合 60% 日本酒度-12 酸度 2.5

品切れ中  
m(\_)\_m

## ●和香牡丹 純米吟醸 ヒノヒカリ50(冷)

(三和酒類)  
精米歩合 50% 日本酒度 ±0 酸度 2.0

品切れ中  
m(\_)\_m

## ●民潮 純米酒(冷)

(民潮酒舗)  
精米歩合 60% 日本酒度+2 酸度 1.2

## 葡萄酒・リキュール

Wine and Liqueur

品切れ中  
m(\_)\_m

## ●デラウエア しか(白)

(企業組合百笑一喜 安心院小さなワイン工房)  
フルーティですっきりとした飲み口のやや辛口の白ワイン。

品切れ中  
m(\_)\_m

## ●安心院ワイン卑弥呼(白)

(安心院葡萄酒工房)  
芳醇で奥深い味わいのある香り豊かな辛口白ワイン。

品切れ中  
m(\_)\_m

## ●常徳屋ゆず炭酸割り

(常徳屋酒造場)  
麦焼酎をベースに、院内産ゆず果汁を加えた甘さを抑えた炭酸割り。

# 清酒

Sake



写真はイメージです。





# 宇佐の恵みで作るソフトドリンクもオススメ!

ぶどうをそのまま搾ったような甘味たっぷりのジュースや、柚子の風味豊かなジュース、農家自家製のあまざけなど、宇佐ならではのソフトドリンクもどうぞ。



このシールを貼っているドリンクは  
当店で提供しています。

## ALL ¥500

Soft Drink

品切れ中  
m( )m

### ● 王さまのぶどうジュース

(宮田ファミリーぶどう園)  
有機質肥料のみを使用し、樹上完熟させた巨峰を丸ごと搾ったジュース。

品切れ中  
m( )m

### ● はちみつ&ゆず(冷)

(JA おおいた院内加工場)  
ほんのりとした甘酸っぱさの中にしっかりとしたゆずの香りのジュースを冷で。

品切れ中  
m( )m

### ● しあわせ米のあまざけ(冷)

(宇佐本百姓)  
米の味を活かした昔ながらの自然な甘さのノンアルあまざけをサラリと冷で。

品切れ中  
m( )m

### ● しあわせ米のあまざけ(温)

(宇佐本百姓)  
甘味や旨味が一番感じられる温で。

品切れ中  
m( )m

### ● しあわせ米のあまざけ(夏季限定青ラベル・冷)

(宇佐本百姓)  
さらりとした飲み口で「甘酒はちょっと苦手」な方にもおすすめのノンアルあまざけ。

品切れ中  
m( )m

### ● ゆずサイダー

(榎野農園)  
新鮮なゆず果汁と国産甜菜グラニュー糖のみを使用したサイダー。

品切れ中  
m( )m

### ● はちみつ&ゆず(温)

(JA おおいた院内加工場)  
ゆずの香りが豊かに広がる温で。



## (株) 榎野農園

● 院内町榎野

安全で安心できる本物のゆずの味と香りをお届けできるよう、自社農園無農薬栽培のゆずを様々な商品に加工し、日々おいしい食べ方を研究しています。



ゆずサイダー

## 宮田ファミリーぶどう園

● 安心院町下毛

ぶどう作りに真面目に取り組む同園では、有機質肥料のみを使用し樹上完熟させた、自然に近い種入り巨峰「王さまにぶどう」が自社ブランドになっています。



王さまのぶどうジュース

## (有) 宇佐本百姓

● 木部

宇佐の米農家の有志が栽培方法の研究を重ね、農薬も肥料も使わず作られた「しあわせ米」を栽培しています。「しあわせ米のあまざけ」は糶にも同米を使い、蔵元が丹精を込めて仕込んでいます。



左/しあわせ米のあまざけ  
右/しあわせ米のあまざけ  
(夏季限定青ラベル)

## JA おおいた院内加工場

● 院内町山城

寒暖差のある気候から品質の良いゆずが栽培されている院内地区は西日本有数の生産量を誇ります。この特産のゆずを使い、さまざまな商品を手作りしています。



はちみつ&ゆず



高精白 安心院蔵



安心院風音



久保 白麴仕込み



久保 檉樽長期貯蔵



民潮 純米酒

## 縣屋酒造(株)

● 安心院町折敷田

創業正徳2年(1712年)。味と品質にこだわり、日々精進を続けています。安心院町の自然と豊かな水で造るお酒を味わってください。



為、(ためしてん)



ゆずリキュール

## (有) 常徳屋酒造場

● 四日市

創業時より長年培ってきた清酒製造技術を十二分に生かし、量より質を重視して醸造しています。地元産の原材料にこだわり、宇佐の水・宇佐の醸し人・宇佐の風土で醸された、本格焼酎・リキュール類を料理と一緒に楽しみください。



豊潤 特別純米



豊潤 白麴 大分三井

## (株) 小松酒造場

● 長洲

明治元年(1868年)創業。ミネラルが豊富な中硬水、宇佐平野でとれる米、冬の季節風という恵まれた環境で酒造りを行っています。昭和63年に製造を休止しましたが、平成20年に六代目の帰省を機に酒造りを再開。平成30年に創業150周年、豊潤ブランド10周年を迎えました。



栄花

## 四ッ谷酒造(有)

● 長洲

四ッ谷兼八により大正8年(1919年)に四ッ谷酒造場として創業しました。当時、四ッ谷兼八は魚市場を経営していて、九州各地に商いを広げ、その際各地で口にした焼酎の旨さが忘れられず、自らの手で旨い焼酎造りを目指しました。



デラウエア しか(白)

## 企業組合 百笑一喜 安心院小さなワイン工房

● 安心院町矢畑

「農」を通じて、過疎化、後継者減少に悩む地域を活性化しようとして有志が立ち上げた組織です。2010年より宇佐市が認定を受けた「ツーリズムのまち・ハウスワイン特区」の第一号ワイナリーとして、ワイン醸造を開始。年々伸長しているまちおこし組織です。



和香牡丹 純米吟醸  
ヒノヒカリ50



西の星 25度

## 三和酒類(株)

● 山本

おなじみの麦焼酎「いいちこ」をはじめとして、清酒、ワイン、ブランデー、リキュールなど幅広く手掛ける総合酒造企業です。「品質第一」を社の基本理念とし、原料や水を選び抜き技術のすべてを傾けてお酒を醸造しています。



安心院 卑弥呼 白

## 安心院葡萄酒工房

● 安心院町下毛

霧深い安心院盆地特融の温度差の激しい気候を活かし良質のブドウを育て、芳醇なワインを醸すワイナリーです。

伝統を継承して作られた蔵元の味をご堪能ください。