

焼酎

Shochu



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。



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。



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 楠樽長期貯蔵」を使用した炭酸割り。



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 白麹仕込み」を使用した焼酎と水が1:1の水割り。



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。



爲(ためしてん)炭酸割り

(常德屋酒造場)

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を全量使用「爲25度」を使用した炭酸割り。



栄花ハイボール

(四ツ谷酒造)

柔らかで上品な香りとキリリ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。



宇佐の地酒で 今宵は 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

豊潤 特別純米 芳醇辛口

(冷・常温・ぬる燗・熱燗)

精米歩合 60% 日本酒度+13 酸度 1.7

豊潤 白麹 大分三井(冷)

(小松酒造場)

精米歩合 60% 日本酒度-12 酸度 2.5

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

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

デラウェア 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。

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。

常德屋ゆず炭酸割り

(常德屋酒造場)

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。

伝統を継承して作られた蔵元の味をご堪能ください。

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



●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。



●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。



●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温で。



●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。



●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。



(株)櫛野農園

●院内町櫛野

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
ゆづ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」は糀にも同
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)

J A 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づが裁
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。この特産のゆづを使い、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 白麹仕込み



久保 極樽長期貯蔵



民潮 純米酒

(株)民潮酒舗

●江須賀

大正11年(1922年)津島屋酒造場より分
家、醸造開始。太平洋戦争中は海軍御用
達を頂き宇佐海軍航空隊に酒類を納入。
戦後は宇佐神宮御用達で現在に至って
います。



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。



デラウェア しか(白)



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
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。

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)常德屋酒造場

●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
類を料理と一緒にお楽しみください。



豊潤 特別純米

豊潤 白麹 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。

久保酒蔵(株)

●長洲

創業寛政元年(1789年)。清酒蔵として
始まりましたが、平成19年より焼酎蔵とし
て再スタートしました。宇佐産はだか麦
をメインに麦焼酎を造っています。