



DRINK

HIGHBALL

| | |
|--------------------------|--------|
| 위스키 하이볼 Whiskey Highball | 15,000 |
| 유자 하이볼 Yuja Highball | 13,000 |

DRAFT BEER

| | |
|-------------|--------|
| 삿포르 Sapporo | 12,000 |
|-------------|--------|

KOREAN SOJU

| | |
|------------------|--------|
| 일품진로 Ilpum Jinro | 40,000 |
| 화요 25% Hwayo 25% | 35,000 |

SOFT DRINK

| | |
|---|-------|
| 콜라, 제로콜라, 스프라이트, 토닉워터 Coke, Zero Coke, Sprite, Tonic Water | 5,000 |
|---|-------|

FRESH SQUEEZED JUICE

| | |
|---------------------|--------|
| 오렌지 주스 Orange Juice | 13,000 |
|---------------------|--------|

NIHONSHU

닷사이 준마이 다이긴쵸 23 720ml 290,000

瀨祭 純米大吟醸 23

Yamaguchi, Japan, 16%

정미보합 | 23% 일본주도 | +5

정미율로 이름을 붙인 닷사이 시리즈 중 가장 높은 등급이며, 최고의 주조미 아마다니시키를 23% 정미하여 빚어냈습니다. 섬세한 과실향과 머금을 때 느껴지는 우아한 감칠맛, 은은한 단맛이 특징으로, 전체적으로 차분함에 비중을 둔 사케입니다.

잇파쿠 스이세이 토쿠베츠 준마이 료우신 720ml 140,000

一白水成 特別純米 良心

Akita, Japan, 16%

정미보합 | 58% 일본주도 | ±0

준마이 긴쵸에 버금가는 퀄리티를 자랑하며, 입에 닿는 순간 풍부한 긴쵸향과 주시한 맛이 느껴지는 동시에 과실을 닮은 단맛과 감칠맛이 입안을 부드럽게 가득 채우는 사케입니다. 깔끔한 끝 맛으로 마무리되며 초심자, 애호가 모두 부담없이 즐기기 좋습니다.

킷도 준마이 다이긴쵸 720ml 90,000

紀土 純米大吟醸

Wakayama, Japan, 15%

정미보합 | 50% 일본주도 | +3

아마다니시키 쌀과 쌀누룩만을 원료로 사용하고, 과일향과 꽃향이 풍부하며 산미가 섬세하고 깔끔한 사케입니다.

미이노 코토부키+14 오오카라구치 준마이 긴쵸 720ml 140,000

三井の寿 背番号+14 純米吟醸 大辛口

Fukuoka, Japan, 14%

정미보합 | 60% 일본주도 | +14

아마다니시키를 60%까지 정미하여 주도 +14도의 아주 드라이한 맛으로 완성한 준마이 긴쵸슈입니다. 산도는 1.8로 사과처럼 시원한 것이 특징입니다. 매운맛이 있지만 향기를 억제하고 단맛, 신, 산의 균형을 고려한 상쾌한 사케입니다.

SAKE

핫카이산 에치고데소로 블루라벨 GLS 18,000

八海山 越後で候 青ラベル

TOKURI 25,000

Nigata, Japan, 19%

정미보합 | 60% 일본주도 | +4

주조 시 2가지 쌀을 사용하고 다른 종의 쌀누룩을 사용하여, 총 3가지의 쌀을 이용하여 만든 술로 알코올 도수 19도라고 믿겨지지 않을 만큼 부드럽고 산미가 적어 고급스러운 사케입니다.

토요비진 준도이치즈 준마이 긴쵸 GLS 18,000

東洋美人 醇道一途

TOKURI 25,000

Yamaguchi, Japan, 16%

정미보합 | 50% 일본주도 | 비공개

바나나와 파인애플을 연상시키는 달큰함 과 신선함을 가지고 있는 술로, 원점부터 한걸음 한걸음 나간다는 의미를 가지고 있으며 모든 음식과 융화가 좋은 사케입니다.

SHOCHU

삿슈 세키토바 720ml 130,000

薩州 赤兎馬 Kagoshima, Japan

원료 | 고구마 도수 | 25%

엄선된 가고시마현 산 황금천관에 흰 누룩을 사용하였고, 원주를 증류한 후 다시 특수한 여과를 통해 잡미 없이 그윽하고 달콤한 맛을 만들어냈습니다. 일본 내에서도 '큐슈적토마회'의 승인을 받은 한정점만 판매할 수 있는 프리미엄 소주입니다.

나카나카 무기 720ml 100,000

中々 Miyajaki, Japan

원료 | 보리 도수 | 25%

수작업의 누룩과 엄선한 보리만을 사용하여, 옛날 방식의 향아리로 1년간 천천히 숙성하여 라이트 타입으로 완성시킨 순보리 소주입니다. 장기저장주인 '백년의 고독'의 원주로서 장시간의 저장에 의해 뛰어난 감칠맛을 느낄 수 있습니다.