

OMIKI BAR

JAPANESE SAKE 日本酒

- 1, HAKKAISAN 八海山 特別本醸造** 精米歩合 Polishing ratio 55% 度数 Alc 15.5% #dry **1,000yen**
NIIGATA KEN - 新潟県 南魚沼市 〈HAKKAISAN BREWERY - 八海醸造〉
柔らかな口当たりと、新潟らしい淡麗の味わい。
- 2, TSUKINOKATSURA 月の桂 祝80%** 精米歩合 Polishing ratio 80% 度数 Alc 16% #mellow **1,100yen**
KYOTO FU - 京都府 京都市伏見区 〈MASUDA TOKUBEE SHOTEN - 増田徳兵衛商店〉
祝米の個性を引き出した上品な旨味が凝縮された、炊き立てのお米のような香りの楽しめる純米酒。
- 3, DASSAI 瀬祭 純米大吟醸 磨き三割九分** 精米歩合 Polishing ratio 40% 度数 Alc 16% #aromatic **1,500yen**
YAMAGUCHI KEN - 山口県 岩国市 〈ASAHI SHUZO - 旭酒造〉
華やかな上立ち香と口に含んだときに見せる蜂蜜のようなきれいな甘み。飲み込んだ後の長い余韻。これぞ純米大吟醸。
- 4, MASUMI SPARKRING 真澄 スパークリング** 精米歩合 Polishing ratio 70% 度数 Alc 12% #dry **1,600yen**
NAGANO KEN - 長野県 諏訪市 〈MIYASAKA BREWING - 宮坂醸造〉
瓶内2次発酵で造られる、シャンパンゴールドのスパークリング清酒。柔らかなお米の香りとふくらみのある旨み、きりとした辛口の味わい。
- 5, ZAKU 作 穂乃智** 精米歩合 Polishing ratio 60% 度数 Alc 15% #sweet #sharp **1,000yen**
MIE KEN - 三重県 鈴鹿市 〈SHIMIZU SEIZABURO SHOTEN - 清水清三郎商店〉
穂乃智は「金沢酵母」を使用しており、口に含むと、甘いフルーツの香りを感じますが、喉越しが良く後味のキレが特徴。
- 6, TENBU 天賦 純米吟醸** 精米歩合 Polishing ratio 50% 度数 Alc 15% #sweet #mellow **1,200yen**
KAGOSHIMA KEN - 鹿児島県 日置市 〈NISHI SHUZO - 西酒造〉
山田錦を50%精米で醸したこのお酒は、果実を思わせる華やかな吟醸香をはじめ、クリーミーさも持った深みのある香り。

※表示価格はすべて税込みです。※レストラン&バーのご利用料金のお部屋付けはお断りしております。

All the prices on the menu include tax. Neither service charge nor cover charge will be applied. Restaurant and bar charges cannot be added to the room.

JAPANESE SAKE 日本酒

7, ABEKAN 阿部勘 純米吟醸 辛口 赤版 精米歩合 Polishing ratio 55% 度数 Alc 15% #dry 1,000yen

MIYAGI KEN - 宮城県 塩竈市 〈ABEKAN SHUZO - 阿部勘酒造〉

「赤版」は、宮城県産米を使用し、辛口ながらもお米の旨味、甘味はしっかりと残しているのが特徴。

8, AIZU MIYAIZUMI 會津宮泉 純米酒 精米歩合 Polishing ratio 60% 度数 Alc 16% #sharp 1,000yen

FUKUSHIMA KEN - 福島県 会津若松市 〈MIYAIZUMI MEIJO - 宮泉銘醸〉

口に含んだ時に旨みと酸味がバランス良く広がり、きりっとしたキレのある後味で、米の味わいを楽しめる純米酒。

9, GOKYO 五橋 五(five) 純米辛口 RED 精米歩合 Polishing ratio 60% 度数 Alc 15% #sharp 1,000yen

YAMAGUCHI KEN - 山口県 岩国市 〈SAKAI SHUZO - 酒井酒造〉

REDは「五橋史上最高の辛口のお酒を!」という思いで造られた、とにかくスッキリとしたキレを持つfiveの定番酒。

SEASONAL JAPANESE SAKE 季節のおすすめ

ASK

日本酒には「旬」があります。春は「かすみ酒」、夏は「生酒」「生貯蔵酒」、秋は「ひやおろし」、冬は「しぼりたて新酒」など、OMIKIがセレクトした季節限定の日本酒をお楽しみください。

OWNER'S RECOMMENDATION 店主おすすめ

ASK

店主がセレクトしたこだわりの日本酒をご用意しております。

SAKE 3-SAKE COMPARISON SET 日本酒3種飲み比べセット

ASK

メニューの中から3種お選びいただき飲み比べができるセットです。好みのお酒を見つけてください。

※表示価格はすべて税込みです。※レストラン&バーのご利用料金のお部屋付けはお断りしております。

All the prices on the menu include tax. Neither service charge nor cover charge will be applied. Restaurant and bar charges cannot be added to the room.

SHOCHU 焼酎

- 1, DASSAI 瀬祭 焼酎【Japanese sake lees Shochu 酒粕焼酎】 度数 Alc 39% Rich 1,100yen
YAMAGUCHI KEN - 山口県 岩国市 〈ASAHI SHUZO - 旭酒造〉
瀬祭のきれいな香りをそのまま焼酎の中に閉じ込めた粕取焼酎。
- 2, TAIMEI 泰明【Barley Shochu 麦焼酎】 度数 Alc 25% #savory 900yen
OITA KEN - 大分県豊後大野市 〈FUJII BREWING - 藤居醸造〉
麦を炒ったような香ばしい香りとスッキリ感がほどよく調和。
- 3, - Q - 球【Sweet potato Shochu 芋焼酎】 度数 Alc 14% #aromatic 900yen
MIYAZAKI KEN - 宮崎県児湯郡 〈KUROKI HONTEN - 黒木本店〉
気楽にそのまま飲めて球体のようにまるやかで瑞々しい香り豊かな焼酎。
- 4, KIROKU 毘六(きろく)【Sweet potato Shochu 芋焼酎】 度数 Alc 25% #aromatic 900yen
MIYAZAKI KEN - 宮崎県児湯郡 〈KUROKI HONTEN - 黒木本店〉
芋の深みとコク、華やかさや、フルーティーな味わいも感じられる焼酎。
- 5, BENIKOMAKI 紅小牧【Sweet potato Shochu 芋焼酎】 度数 Alc 30% #sweet #sharp 1,000yen
KAGOSHIMA KEN - 鹿児島県薩摩郡 〈KOMAKI BREWING - 小牧醸造〉
厳選された紅さつま芋を使用することにより、フローラルな香りと爽やかな甘味、淡麗でキレの良い味わいを実現。
- 6, TAN TAKA TAN 鍛高譚【Perilla Shochu しそ焼酎】 度数 Alc 20% #aromatic 800yen
〈OENON - オエノン〉
赤シソの華やかな香りとすっきりとした味わい。

※表示価格はすべて税込みです。※レストラン&バーのご利用料金のお部屋付けはお断りしております。

All the prices on the menu include tax. Neither service charge nor cover charge will be applied. Restaurant and bar charges cannot be added to the room.

PLUM WINE 梅酒

1, TAN TAKA TAN 鍛高譚の梅酒 度数 Alc 12%

〈OENON - オエノン〉

鮮やかなルビー色が美しい"赤いお酒"です。ストレートでも楽しめるライトな味わい。

800yen

2, OHSHUKUBAI 鶯宿梅 極上 度数 Alc 14%

〈OENON - オエノン〉

ブランデーと蜂蜜のほか、オリゴ糖を用いた秘蔵の梅酒。

800yen

APPETIZER おつまみ

TODAY'S APPETIZERS 本日のおつまみ

日替わりで日本酒に合うおつまみをご用意しております。スタッフにお尋ねください。

We offer a variety of snacks that go well with sake, which change daily. Please ask our staff.

600yen~

※表示価格はすべて税込みです。※レストラン&バーのご利用料金のお部屋付けはお断りしております。

All the prices on the menu include tax. Neither service charge nor cover charge will be applied. Restaurant and bar charges cannot be added to the room.