



村上二大酒蔵

日本酒飲み比べセット

35ml 4種 2500円

しめはりつるゆき

張鶴雪

特別
本醸造

柔らかな含み香と
淡麗にしてふくよ
かな味わい

宮尾酒造

しめはりつる

張鶴

大吟醸
金ラベル

メ張鶴の最高峰
上品で華やかな吟醸香
とろけるような舌触り

宮尾酒造

たいようざかり

大洋盛

特別
本醸造

優しい香りとスッキ
リした味わいで、お
料理を選びません

大洋酒造

たいようざかり

大洋盛

大吟醸

華やかな香りと艶の
ある味わい、引けの
良い後味

大洋酒造

※食材によるアレルギーがございましたら、予め係へお申し付けください。
※仕入れ状況により原産地、食材、メニューに変更がある場合がございます。
※上記料金には税、サービス料が含まれております。 ※写真はイメージです。

和食 や彦 おすすめ 村上のお酒

厳選された群馬県産白加賀梅を梅酒用にブレンドしたメ張鶴の原酒で仕込んだ梅酒。白加賀は大粒で果肉が厚く、繊維が少なく緻密で滑らか、種が小さくて実がくずれにくいのが特長。メ張鶴の原酒で仕込まれたこの梅酒は、白加賀特有の華やかで上品な梅香と、メ張鶴らしい淡い旨味、和三盆糖の様なサラリとした品良い甘味が美しく混じり合った逸品です。

宮尾酒造さんによると日本酒と1対1で割った日本酒割りもおすすめ。

グラス 800円



宮尾酒造

天然の梅の香りと酸味が爽やかな梅酒
メ張鶴 梅酒

澄んだ上品な香りとスッキリした味わい、後味のキレの良さが特徴で気品あるさわやかな吟醸酒です。また、フルーティーで新鮮な香りとしわりのないなめらかな口当たり、ほのかな甘味を感じます。冷やして飲むのがおすすめです。

原料米 山田錦

精米歩合 50%

アルコール度数 16度

日本酒度 +4.5

160ml 2,080円 / ボトル 8,120円



宮尾酒造

伝統と現代を融和させた流麗な感触
メ張鶴 吟撰

年に1度だけ11月に発売される限定酒。酒米、山田錦をわずかに35%までに磨き込んで醸し上げた至極の逸品です。華やかな香り、飲み口はまろやかでありながらキレのよい後口が特徴。極上の味わいをお楽しみいただけます。

原料米 山田錦

精米歩合 35%

アルコール度数 16度

日本酒度 +5

160ml 4,010円 / ボトル 15,420円



宮尾酒造

メ張鶴の最高峰
メ張鶴 大吟醸 金ラベル

新潟県開発新酒米「越淡麗」を極限の40%まで精米し100%使用。関東信越国税局酒類鑑評会において3度の新潟県総代(第1位)等、実績のある鑑評会出品酒がベースの大吟醸。華やかな香りと艶のある味わいで後味の良さが特徴です。

原料米 越淡麗

精米歩合 40%

アルコール度数 15度

日本酒度 +3

160ml 4,200円 / ボトル 15,600円



大洋酒造

芳醇華麗な香り、品格ある味わい
大洋盛 大吟醸



や彦 料理長 中川 基がおすすめする
村上会席と村上のお酒のマリアージュ

先 附：村上産もずくとじゅんさいの土佐酢和え × メ張鶴 梅酒

甘さ控えめで爽やかな味わいのメ張鶴の梅酒はお酢などの酸味が効いた味付けのお料理にベストマッチ。食前酒としてお召し上がりください。

焼 物：新潟県産 平目の塩焼き × メ張鶴 吟撰

淡白で上品な味の「平目の塩焼き」には、フルーティーで、軽快、なめらかな味わいが特徴のメ張鶴 吟撰がおすすめ。

揚 物：岩船産のどぐろと季節野菜の天ぷら × 大洋盛 大吟醸

高級魚「のどぐろの天ぷら」と上品な味わいで引けの良い後味が特徴の大洋盛 大吟醸と合わせることで素材のうま味をさらに引き立ててくれます。

