

バ
ー
ル
。
デ
。

美
富
味





店名に使用されている「富」の「畠」は酒壺の形が由来であり、余った米を酒に発酵して、酒壺を家の中に保管できることが「富」であり、その酒壺を神に捧げ、幸せを求めることを「福」と言ったそうです。つまり、富山の「富」は酒に関係する言葉であり、幸福に通ずる言葉でもあります。

お店で過ごす全ての人が幸せな時間を過ごしてほしいという想いを込めて、店名にこの文字を使用し、「パール・デ・美富味」と名付けました。また、ロゴカラーには日本酒の色を引き立てる蛇の目の色を使用しまし

おすすめメニュー

Perotニック

¥800

美富味プレート

¥1,500



LUNCH MENU

平日限定 11:00~14:00



富山県産五百万石(酒米)

手毬おにぎり 粕汁セット

¥1,000

富山県産の酒米を使用した丸いおにぎりに糖プリやホタルイカなど富山名物をのせました。野菜の旨味たっぷりの粕汁とセットでお楽しみください。



Happy Hour

平日限定 11:00~18:00

ハッピーアワーセット

バケット ¥150

¥1200

雄大な立山連峰のふもとで生まれた、KOBO
ビールと富山の日本酒をお楽しみください！

日本酒

飲み放題メニューから一つ選択

+

KOBO Brewery
PALE ALE (200ml)

+

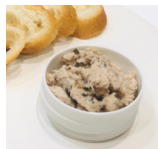
好きなおつまみ

下記メニューから一つ選択



鮭のリエット

富山名産の鮭をリエットにしました。
ほのかに香る山椒との相性がよい一
品です。
※時期によりフクラギを使用する場合
があります。



富山県産ポークと 昆布のリエット

富山県産ポークに塩味のある塩昆布
を入れてリエットにしました。



鱈のタルタル

自家製のサーモンのタルタルソース。
バケットにのせて日本酒のおつまみに
どうぞ。

+ ¥100



甘海老のリエット

天然の甘海老をリエットにしました。
甘海老特有のほのかな甘みをお楽し
みください。

+ ¥100

AFTERNOON TEA

平日限定 14:00~17:00



酒粕アイス ティーセット ¥900

酒粕アイス

抹茶 / シナモン / 塩麹

+

ドリンク

富山県産紅茶 / 麹茶

益田酒造店の酒粕を贅沢に使用したオリジナル酒粕アイスと富山県産紅茶または麹茶がセットになった体に優しいアフタヌーンティーメニューです。



グレイスピースティ (ホット/アイス)

宇奈月温泉にある紅茶専門店がプロデュースした紅茶です。インドのヒマラヤ山脈ダージリンから輸入した茶葉を黒部溪谷の湧水を用いて独自の製法で再仕上げをして作られています。なんといっても、マスカットを思わせる華やかな香りが特徴。化学香料などは使用せずに、茶葉の甘みと香りを最大限に引き出したそうですから驚きます。



麹茶 (ホット/アイス)

日本酒作りに欠かせない「麹」を丁寧に焙煎しました。普通のお茶と同じように淹れることで、麹の香りと程よい旨みを感じられる優しい味わいがお楽しみいただけます。日本酒バーならでは一杯です。



KOBO Brewery PALE ALE



300ml **¥800**

Small 200ml **¥600**

雄大な立山連峰のふもとで生まれた、KOBO醸造所。
伝統的チェコの醸造スタイルを用い、20年以上の経験をもつ醸造家が岩瀬に來日して創り上げました。
しっかりとした苦みの中に、ホップ由来の柑橘系の香りが楽しめます。

※数量限定のため、おひとり様1杯までとさせていただきます。



究極の

日本酒かき氷

いちご、抹茶、うめの三種のシロップをかけた
かき氷に日本酒をペアリング。
少しずつ変わる味わいをお楽しみください。

各種

¥750 (税込)

酒粕アイス + ¥50

日本酒ペアリング

満寿泉 貴醸酒、鼓太 + ¥100

IWA 5 Assemblage 3 + ¥200



かき氷を SNS に投稿するともちろん次回使える 100 円引きクーポンがもらえる！



いちご & 満寿泉 貴醸酒

県内産のよつぼし苺を使用したオリジナルシロップのかき氷。おすすめのペアリングは栴田酒造店の貴醸酒。苺の酸味と貴醸酒のほのかな甘みを感じてください。

抹茶 & IWA5 Assemblage3

抹茶シロップに抹茶パウダーをかけたかき氷。おすすめのペアリングは白岩酒造のIWA5アッサンブラージュ3。植物のアロマを感じさせ、フローラルなお酒と抹茶の相性がぴったり。

うめ & 鼓太

若鶴酒造のウイスキーで漬け込んだ梅を使用した梅シロップのかき氷。おすすめのペアリングは山下酒造の日本酒リキュール。梅の香りとリキュールに使用しているレモングラスの香りがベストマッチング。

※梅にアルコールが含まれています。
未成年の方、アルコールが苦手な方はご注意ください。

各種

¥750 (税込)

酒粕アイス

+ ¥50

日本酒ペアリング

満寿泉 貴醸酒、鼓太 + ¥100

IWA 5 Assemblage 3 + ¥200



オリジナルドリンク

日本酒カクテル

ノンアルコールドリンク





Pero トニック

¥800

べろり、と飲めちゃうから「べろ」と名付けられた日本酒のトニックウォーター割りだから「べろっと」。その名の通り、最近、流行りのアペロ（食前酒）でも昼からでも、新幹線までのちょっとした待ち時間でも、気軽にべろっと飲める一杯です。



柚子レモンサワー

¥800

満寿泉の「TOYAMA JAPAN」を使ってレモンサワーを作りました！フレッシュレモンに砺波市にあるトナミ醤油の柚子ドリンク「金屋美人」を加えて、柑橘の香りと酸味、そこにほのかな蜂蜜の甘みが効いた爽やかな一杯に仕上げています。満寿泉の直営店と美富味の2店舗でしか買えない超限定酒を使った特別なレモンサワーです。ぜひお楽しみください。



リンク8888 ハイボール

¥1,000

日本酒&ウイスキー、不思議な組み合わせに思えるかもしれません。スコッチウイスキー・シーバスリーガルの樽で熟成した日本酒「リンク8888」の樽の香りが文字通りリンクとなって繋がり、この一杯が完成しました。麴の旨みや、枳を使ったスモーキーさを加えてプレミアム日本酒ならではの贅沢な味わいがお楽しみいただけます。



カウヒーラテ

¥1,000

貴醸酒とは独特な製法で甘口に仕上げた日本酒のこと。その上品な甘さを活かして富山のコーヒ牛乳「カウヒー」とカクテルにしました。生クリームと甘酒を合わせたホイップを浮かべて、アイスカプチーノのような一杯に仕上げています。カフェドリンクのように気軽に楽しんでいただきたい一杯です。



Cota Frappé

¥800

レモングラスリキュールとココナッツ、パイナップルの組合せはアジア版ピニャカラーダのような一杯。甘さもアルコールも控えめに、気軽に飲める味わいになっています。レモングラスのような香りが特徴的な台湾のレアスパイス、馬告（マーガオ）を隠し味に。



Kippis

¥500

ワイン酵母を使うことで、爽やかな酸とフルーツ感のある味わいに仕上がった日本酒とマンゴーの香りの国産プレミアムウオッカを合わせました。レモンスライスと砂糖（ちょっとした秘密あり、出てきてのお楽しみです）をかじってストレートでくいとスタンダードカクテル・ニコラシカのように召し上がってください。盛り上がること間違いなしの一杯です。



おわらブリーズ

¥800

ノンアルコール ¥650

お米の甘み、旨みに酸味を感じる味わいが美富味でも大人気な玉旭酒造の「ECHOES」、同じ八尾で作られる「ラムネ」を合わせた優しい味わいのカクテルです。ラムネ瓶のような爽やかなブルーの色合いに、「おわら風の盆」の編笠をかぶって踊る姿をイメージして飾り付けました。

味に見た目に八尾を感じていただけたら！





柚子レモンサワー

¥650

フレッシュレモンに砺波市にあるトナミ醤油の柚子ドリンク「金屋美人」を加えて、柑橘の香りと酸味、そこにほのかな蜂蜜の甘みが効いた爽やかな一杯に仕上がっています。



セレブレロゼ

¥650

富山を代表する飲料メーカー・トンボ飲料が作る本格ノンアルコールスパークリング「Celeble (セレブレ)」。ワイン用のぶどう果汁とカシスを使った鮮やかなロゼを、南砺市・千華園のエディブルフラワーで造る美富味特製的美食花氷に注いで見た目も華やかで、お酒が飲める方でも頼みたくなくしまう、そんなノンアルコールカクテルです。



甘酒アップル

¥800

富山は国内のりんご産地の中ではもっとも温暖なエリア。豊かな清流の恵み、そしてその気候により十分に熟成したりんごが収穫されます。そんな富山県産りんご100%ジュースに甘酒を合わせました。



カウヒーラテ

¥650

富山のコーヒー牛乳「カウヒー」と生クリームと甘酒を合わせたホイップを浮かべて、アイスカプチーノのような一杯に仕上げています。カフェドリンクのように気軽に楽しんでもらいたい一杯です。



グレイスピースティ (ホット/アイス)

¥650

宇奈月温泉にある紅茶専門店がプロデュースした紅茶です。

インドのヒマラヤ山脈ダージリンから輸入した茶葉を黒部渓谷の湧水を用いて独自の製法で再仕上げをして作られています。

なんといっても、マスカットを思わせる華やかな香りが特徴。化学香料などは使用せずに、茶葉の甘みと香りを最大限に引き出したそうですから驚きます。



麴茶 (ホット/アイス)

¥650

日本酒作りに欠かせない「麴」を丁寧に焙煎しました。普通のお茶と同じように淹れることで、麴の香りと程よい旨みを感じられる優しい味わいがお楽しみいただけます。日本酒バルならではの一杯です。

フードメニュー





(上段) 甘エビのピンチョス / 里芋クロケット / 鰯のタルタルソースとバケット
 (下段) ホタルイカのピンチョス / ホタテのピンチョス / ローストビーフのピンチョス / 蒲鉾のピンチョス

美富味プレート ¥1,500

富山の名物を美富味らしく、
 フィンガーフードとして再構築しました。
 美富味にいらしたらまずはこのプレートを！

ペアリングおすすめ日本酒
 満寿泉 プラチナ寿 生

美富味を象徴するピンチョスのプレートには、満寿泉の傑作「プラチナ寿 生」を合わせて。ほのかに甘くフルーティーな味わいは富山の食材の良さをより引き出します。



人気のスピードメニュー！

すぐにご提供可能な日本酒にぴったりのおつまみです。

+バケット ¥150



鰯のリエット

¥350

富山名産の鰯をリエットにしました。ほのかに香る山椒との相性がよい一品です。※時期によりフクラギを使用する場合があります。

ペアリングおすすめ日本酒：IWA5 Assemblage 2



鱈のタルタル

¥500

自家製のサーモンのタルタルソース。バケットにのせて日本酒のおつまみにどうぞ。

ペアリングおすすめ日本酒：羽根屋



富山県産ポークと 昆布のリエット

¥350

富山県産ポークに塩味のある塩昆布を入れてリエットにしました。

ペアリングおすすめ日本酒：三笑楽夏の濁り酒



甘海老のリエット

¥500

天然の甘海老をリエットにしました。甘海老特有のほのかな甘みをお楽しみください。

ペアリングおすすめ日本酒：KISAKIピンク



里芋の ブラッククロケット

¥650

富山県産里芋とイカ墨を使ったクロケットのような食感の揚げ物です。

ペアリングおすすめ日本酒
Peroトニック

富山県産の里芋を使った揚げ物には、当店イチオシのPeroトニックを。揚げ物にハイボールを合わせるように、里芋クロケットには日本酒カクテルを是非。



鱈のタルタルソースと バケット

¥650

鱈のタルタルソースは自家製です。バケットにのせて日本酒のおつまみにどうぞ。

ペアリングおすすめ日本酒
羽根屋

富山のシグネチャーの一つの鱈。香り高く柔らかい味わいの羽根屋と合わせて楽しみください。



トリッパあんばやし

¥650

富山ではこんにやく田楽のことをあんばやしと言います。こんにやくを串でさしたものになりますが、あえてトリッパと合わせ、白味噌で煮込みました。

ペアリングおすすめ日本酒
若駒 純米 辛口

野太く力強い味わいの若駒辛口純米はトリッパとの相性もぴったり。富山の名物こんにやく田楽（あんばやし）とも合わせて楽しめください。



粕汁

¥650

野菜たっぷりの粕汁です。

おつまみにも、飲んだあとの締めにも。

ペアリングおすすめ日本酒
IWAアッサンプラージュ2

IWAを醸す白岩酒造の酒粕をベースに使用しています。いろいろな食べ物に合うIWAですが、当店では粕汁とIWAのペアリングを是非！



富山県産酒粕牛陶板焼

¥1,800

富山県内の酒蔵の酒粕を飼料として食べさせた県内の和牛を目の前で焼いてお召し上がりください。酒粕を食べた和牛は身がしっとりしていると言われています。

ペアリングおすすめ日本酒
満寿泉 純米大吟醸SUPECIAL

オーク樽で熟成された純米大吟醸は芳醇な味わいで、お肉にもとても合います。酒粕を飼料として使用した県内の和牛と合わせて是非。



富山県産五百万石(酒米)の手毬おにぎり

¥650

富山県産の酒米を使用した丸いおにぎりです。糠ブリやホタルイカなど富山の名物がのったかわいなおにぎりです。(一般社団法人おにぎり協会監修)

ペアリングおすすめ日本酒
吉乃友 KISAKI

吉乃友酒造で栽培された酒米の五百万石米を一口サイズのおにぎりにしました。それに合わせるのはもちろん吉乃友酒造のKISAKI。その地で作られたお酒と酒米を合わせて、テロワールを感じてください。

デザートメニュー





抹茶、シナモン、塩麹よりお好みのパウダーをお選びください。

酒粕アイス(抹茶/シナモン/塩麹)

¥550

榎田酒造店の酒粕を贅沢に使用したオリジナル酒粕アイスです。枳に入ったアイスをお好みのパウダーで。

ペアリングおすすめ日本酒
満寿泉 貴醸酒

仕込み水の代わりにお酒を使って仕込む甘口の貴醸酒。上品な甘さと口溶けをアイスを食べながら口の中で混ぜ合わせてみてください。

日本酒飲み比べ



2 種飲み比べ 玉旭酒造

各60ml / 2種類

¥1,200



玉旭酒造

1808年(文化年間)創業で、約二百年の歴史を持つ老舗です。越中八尾で毎年9月に催される“おわら風の盆”とともに歩んでまいりました。大量生産せず、直接お客様に手渡していただける酒造りを心がけ、これまで多くの方にご愛飲賜っております。温故知新。従来のものであれ新しい商品であれ、常にご納得していただける酒作りでないと、受け入れられない。これが八尾の町で、二百年近くこれを家業とさせていただいている私たちの生き方だと考えます。

純米にがり 玉旭ショートケーキ

お米でできた「ショートケーキ」が完成! 旨み・甘み・酸味が特徴のニュータイプにがり酒です。

甘さ □ ■ □ □ □ 辛さ

芳醇 □ □ ■ □ □ 淡麗

初級 ■ □ □ □ □ 上級

酒母搾り 生原酒 玉旭 ECHOES Σ (シグマ)

酒母仕込みと呼ばれる独特の仕込みにより白ワインのような甘酸っぱいお酒を造り、さらに炭酸ガスを加えて爽快感や喉越しを実現します。乾杯酒や食前酒にも最適です。

甘さ □ ■ □ □ □ 辛さ

芳醇 □ □ □ ■ □ 淡麗

初級 □ ■ □ □ □ 上級

2 種飲み比べ 栴田酒造店

各60ml / 2種類

¥2,000



 栴田酒造店

明治26年創業。蔵元名の一字「栴」に、縁起良く「寿」が満ちる「泉」と当て字し、満寿泉と命名。能登杜氏が醸します。

満寿泉 SAYS FARM×満寿泉 純米大吟醸 TYPE-R

氷見市のワイナリー「SAYS FARM」と富山市東岩瀬の「栴田酒造店」との共同企画の日本酒です。「SAYS FARM」で赤ワインを熟成させるのに用いた樽で純米大吟醸酒を熟成させました。華やかでフルーティーな香りをお楽しみください。

甘さ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ 辛さ
芳醇 ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ 淡麗
初級 ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ 上級

満寿泉 SAYS FARM×満寿泉 純米 TYPE-W

氷見市のワイナリー「SAYS FARM」と富山市東岩瀬の「栴田酒造店」との共同企画の日本酒です。「SAYS FARM」で白ワインを熟成させるのに用いた樽で純米酒を熟成させました。純米酒らしい豊かな味わいと樽香をお楽しみください。

甘さ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ 辛さ
芳醇 ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ 淡麗
初級 ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ 上級

2 種飲み比べ 高澤酒造場

各60ml / 2種類

¥1,200



高澤酒造場

漁師の町・氷見で明治初期に利右工門が創業いたしました。日本海の日出にちなんで名づけた「曙」は64代目横綱曙関の横綱昇進パーティーに使われた縁起の良いお酒です。昔ながらの手作りで酒を醸しております。

AKEBONO FLAT

フラットは音楽記号で言う「半音下げる」という意味です。少しアルコール度数は低めの13%。甘口仕立てで口当たり良く、心地よい酸もあり、軽やかで爽やかな後口です。

甘さ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ 辛さ

芳醇 ☐ ☐ ☐ ☒ ☐ 淡麗

初級 ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ 上級

AKEBONO LIGHT

飲み口ライト、ちょっぴりキュート。白こうじを使って、シトラスみたいな、気軽でかわいいお酒を作りました。そんな想いを、富山県出身の漫画家堀道広さんがイラストで表現してくださいました。

甘さ ☐ ☐ ☐ ☒ ☐ 辛さ

芳醇 ☐ ☐ ☐ ☒ ☐ 淡麗

初級 ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ 上級

2 種飲み比べ 若鶴酒造

各60ml / 2種類

¥1,200



● 若鶴酒造

若鶴の創業は文久2年(1862年)にさかのぼります。以来百数十年、酒造りの精神は一貫して品質本位。選びぬいた米と米麴、清澄な庄川の伏流水。

連綿と続く杜氏の心と技、この心と技は新しいマイスター達へと継承され、お客様に納得していただける、美酒造りを目指しています。

苗加屋 純米吟醸 玲碧

砺波の若鶴さんの創業当時の屋号「苗加屋」を冠したお酒です。南砺産雄山錦を使った純米吟醸です。華やかな香りと、キレあり爽やかでありながら旨みのある味わいが特徴です。

甘さ	☐	☐	☒	☐	辛さ
芳醇	☐	☐	☒	☐	淡麗
初級	☐	☒	☐	☐	上級

苗加屋 純米吟醸 琳赤

苗加屋の代表商品。「無濾過」「生」「原酒」発売当時より拘り続けた味わいです。濃醇でありながらキレのある旨い日本酒です。

甘さ	☐	☐	☒	☐	辛さ
芳醇	☐	☐	☒	☐	淡麗
初級	☐	☒	☐	☐	上級

2 種飲み比べ 吉乃友酒造

各60ml / 2種類

¥1,200



吉乃友酒造

よしのともは本来の日本酒、すなわち米だけを原料とした日本酒造りにこだわりを持って、皆様に気軽に飲んでいただける純米酒を目指しています。

代表銘柄「よしのとも」の由来・・・「よしのとも」は「吉乃友」をひらがなで表記したもので、吉は蔵元である吉田家の「吉」より、友は酒を酌み交わす友を意味します。

KISAKI 65 ホワイト

純米酒だけを造る蔵元「吉乃友」の後シリーズの一本です。フルーティーで甘やかな香りがありつつ、爽やかでキレの良い酸があります。

甘さ ☐ ☐ ☐ ☒ ☐ 辛さ

芳醇 ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ 淡麗

初級 ☐ ☐ ☐ ☐ ☒ 上級

KISAKI ∞ (インフィニティ)

口に入れた瞬間に爽やかな甘味が広がる日本酒です。日本酒でありながら和食だけでなく、イタリアンやフレンチにも合うワインのようなお酒です。食中酒に是非。

甘さ ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ 辛さ

芳醇 ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ 淡麗

初級 ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ 上級

2 種飲み比べ 富美菊酒造

各60ml / 2種類

¥1,200



富美菊酒造

立山連峰から流れ出る豊かな水や全国名水百選に指定された県内三か所の名水などを仕込み水に、豊穣な富山平野で育まれた良質の酒米を原料とし、地の厳選された水と米でこだわりの酒を造り続けている。理想の酒を求め、一冬一冬、気を込み、心を込み酒を醸します。

羽根屋 純米吟醸 煌火

「全ての酒を大吟醸のように醸す」がコンセプトの羽根屋。純吟でも大吟醸のように華やかでフルーティーです。羽根屋のラインナップの中で最も羽根屋らしいです。

甘さ ■ □ □ □ □ 辛さ

芳醇 □ □ □ □ ■ 淡麗

初級 ■ □ □ □ □ 上級

富美菊 純米NEXT

仕込みの初期から低温におさえ、少酸化に力を注いだお酒です。自然に醸された適度な酸を備えた、まろやかな味わいです。

甘さ □ ■ □ □ □ 辛さ

芳醇 □ ■ □ □ □ 淡麗

初級 ■ □ □ □ □ 上級

日本酒メニュー





山下酒造醸造所 鼓太

60ml

¥800

パール・デ・美富味店内の山下酒造醸造所にて仕込んだ第一弾のお酒です！富山の地酒にレモングラスを漬け込み、日本酒には無かった「心地よい苦味」、「爽やかな香り」が楽しめます。

日本酒

甘さ	■	□	□	□	□	辛さ
芳醇	□	□	□	□	■	淡麗
初級	■	□	□	□	□	上級





株式会社白岩

IWA5

Assemblage2

45ml

¥2,000

アッサンブラージュ2は、バランス、口当たり、複雑さというIWA5の独特の特徴に忠実であると同時に、純粋さ、香り高さに重きを置いています。繊細でありながら、活き活きとした香りが感じられます。

日本酒

甘さ ☐ ☐ ☐ ☒ ☐ 辛さ

芳醇 ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ 淡麗

香り高い ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ 香り低い



株式会社白岩

IWA5

Assemblage3

45ml

¥2,000

力強く、深みのある余韻。トップノーズは、輝きや、植物のアロマを感じさせ、フルーティーというよりフローラルな感覚。重力を感じさせない軽やかさの中に、力強さがあり、全ての感覚が滑らかに調和します。

甘さ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ 辛さ

芳醇 ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ 淡麗

香り高い ☐ ☐ ☐ ☒ ☐ 香り低い



皇国晴酒造株式会社

マボタキ

ピチピチピーチ

60ml

¥600

日本酒ベースの低アルコール炭酸入りピーチリキ
ュール。自然の香りと自然な甘みで爽快なひと越
し、やわらかな口当たりです。

日本酒

甘さ	☐	☒	☐	☐	☐	辛さ
芳醇	☐	☐	☒	☐	☐	淡麗
初級	☐	☒	☐	☐	☐	上級



皇国晴酒造株式会社

幻の瀧 純米 スパーク

クラウドィサワー

60ml

¥600

瓶内2次醗酵させた低アルコールのお酒です。グ
レープフルーツを感じるフレッシュさと酸味のバラ
ンスがとてもよいお酒です。

甘さ	☒	☐	☐	☐	☐	辛さ
芳醇	☐	☐	☐	☒	☐	淡麗
初級	☒	☐	☐	☐	☐	上級



株式会社榊田酒造店 満寿泉 GREEN

60ml

¥600

ワイン用の酵母で造ったお酒です。ワインのようなフルーティーな香りや爽やかな酸が広がります。洋食とのペアリングがおすすめです。

日本酒

甘さ	☐	☒	☐	☐	☐	辛さ
芳醇	☐	☐	☒	☐	☐	淡麗
初級	☒	☐	☐	☐	☐	上級



株式会社榊田酒造店 満寿泉 Pero

60ml

¥600

低アルコール（12％）のお酒です。軽やかな旨味で、ほんの少し甘口で、女性が気軽に飲める、がコンセプトです。POPなラベルも目を引きます

甘さ	☒	☐	☐	☐	☐	辛さ
芳醇	☐	☐	☐	☐	☒	淡麗
初級	☒	☐	☐	☐	☐	上級



株式会社榎田酒造店 満寿泉 TOYAMA JAPAN 純米大吟醸

60ml

¥1,200

フルーティーで華やかな香りなのに味わいがしっかりした純米大吟醸酒です。そのお酒を限定の酒樽の形をしたボトルに詰めました。榎田酒造直営店、当店限定販売になります。

日本酒

甘さ	☐	☒	☐	☐	☐	辛さ
芳醇	☐	☐	☒	☐	☐	淡麗
初級	☒	☐	☐	☐	☐	上級



株式会社榎田酒造店 満寿泉 プラチナ寿生

60ml

¥1,500

満寿泉の最高傑作、山田錦35%精白です。ラベルがプラチナ色なので「プラチナ寿」と呼ばれています。蔵元の隠し酒的な存在の秘蔵の生酒です。

甘さ	☐	☒	☐	☐	☐	辛さ
芳醇	☐	☐	☐	☒	☐	淡麗
初級	☒	☐	☐	☐	☐	上級



株式会社榎田酒造店

満寿泉

リンク8888

60ml

¥1,500

スコッチウイスキーのシーバスリーガルと満寿泉のコラボです。満寿泉の日本酒をウイスキー樽で熟成させました。スコッチウイスキーの香りがフワッと上がり、独自の世界観です。

日本酒

甘さ	☐	☒	☐	☐	☐	辛さ
芳醇	☐	☐	☒	☐	☐	淡麗
初級	☐	☒	☐	☐	☐	上級



株式会社榎田酒造店

満寿泉

土遊野 純米大吟釀

60ml

¥1,200

富山市の中山間地で循環型農業を営んでいる土遊野(どゆうの)さんの棚田で栽培したイセヒカリという飯米で醸した日本酒です。爽やかな酸に、柔らかなお米の旨味を味わってください。

甘さ	☐	☐	☒	☐	☐	辛さ
芳醇	☐	☒	☐	☐	☐	淡麗
初級	☐	☐	☒	☐	☐	上級



林酒造場 林 純米吟醸 五百万石

60ml

¥600

黒部峡を醸す林酒造が蔵元自らの名前「林」を冠した、林秀樹杜氏入魂の酒です。人気急上昇中！米の旨味を引き出しながら綺麗なキレ味がバランス良いです。

日本酒

甘さ	☐	☒	☐	☐	☐	辛さ
芳醇	☐	☐	☒	☐	☐	淡麗
初級	☒	☐	☐	☐	☐	上級



林酒造場 黒部峡 特選本醸造 夏のにごり酒

60ml

¥600

米の旨さをダイレクトに感じれる豊かな味わいを残しつつ、爽やかな酸が活きている後口爽快の純米にごり酒です。

甘さ	☐	☐	☒	☐	☐	辛さ
芳醇	☐	☐	☒	☐	☐	淡麗
初級	☐	☐	☒	☐	☐	上級



本江酒造株式会社

北洋 無濾過生原酒

60ml

¥600

濃厚なうまみと甘みを持つ生原酒。

一日の夕食に華を添える毎日の晩酌に。

日本酒

甘さ	☐	☒	☐	☐	☐	辛さ
芳醇	☐	☒	☐	☐	☐	淡麗
初級	☐	☐	☒	☐	☐	上級



千代鶴酒造合資会社

純米 千代鶴

60ml

¥600

伝統の技術、手造りの良さにこだわる少量生産の小さな蔵元です。純米酒は穏やかな味わいと香りです。

甘さ	☐	☒	☐	☐	☐	辛さ
芳醇	☐	☐	☐	☒	☐	淡麗
初級	☒	☐	☐	☐	☐	上級



銀盤酒造株式会社 銀盤 純米大吟醸 米の芯

60ml

¥1,200

北アルプスから流れ出た黒部地域の湧き水を使用して長期低温保存熟成したことにより、フルーツを感じさせる熟成香を持ち、バランスの取れたとても美味しいお酒です。白桃やライチのような吟醸香も感じることができます。

甘さ	☐	☐	☒	☐	☐	辛さ
芳醇	☐	☒	☐	☐	☐	淡麗
初級	☐	☐	☒	☐	☐	上級

日本酒



銀盤酒造株式会社 銀盤

ヨーグルトのお酒

60ml

¥600

日本酒仕込の飲みやすいヨーグルトリキュール。ヨーグルトのさわやかな甘酸っぱさにとり酒の柔らかなもろみの風味の調和を楽しめます。

甘さ	☐	☒	☐	☐	☐	辛さ
芳醇	☐	☒	☐	☐	☐	淡麗
初級	☐	☒	☐	☐	☐	上級



福鶴酒造株式会社

ふくく 生酏 純米大吟醸

60ml

¥600

おわら風の盆で有名な八尾町の蔵元です。昔ながらの手間暇かかる生酏造りで仕込んだお酒です。

乳酸系の旨味がしっかり乗るのが特徴です。

甘さ	☐	☐	☒	☐	☐	辛さ
芳醇	☐	☐	☒	☐	☐	淡麗
初級	☐	☐	☐	☒	☐	上級

日本酒



有限会社清都酒造場

勝駒 純米

60ml

¥600

淡麗辛口でありながら中心には米の旨味があり、切れの良い純米酒です。大人気のお酒になりましたが、この純米酒が旨くて人気が出た側面があります。

甘さ	☐	☐	☒	☐	☐	辛さ
芳醇	☐	☐	☐	☒	☐	淡麗
初級	☒	☐	☐	☐	☐	上級



合名会社若駒酒造場 若駒 辛口純米酒

60ml

¥600

富山県産米を全量使用した純米酒です。野太く力強い味わいで、シャープな切れ味の本格派の辛口です。

日本酒

甘さ	☐	☐	☐	☐	☒	辛さ
芳醇	☒	☐	☐	☐	☐	淡麗
初級	☐	☐	☐	☐	☒	上級



合名会社若駒酒造場 若駒 特別純米無濾過生原酒 弥久^{びきゅう}

60ml

¥600

富山県産五百万石米を使用した2年熟成の日本酒。とろ味と甘味を最初は感じますが、すっきりした切れ味の割には酸味もしっかり感じられるバランスのよい日本酒です。

甘さ	☐	☒	☐	☐	☐	辛さ
芳醇	☐	☒	☐	☐	☐	淡麗
初級	☐	☐	☒	☐	☐	上級



吉江酒造株式会社 太刀山 純米

60ml

¥600

富山で一番小さな蔵元です。家族経営で、父と息子のたった二人で造っています。純米酒はキリッとした辛口感がとても強く残ります。とにかく辛いのが欲しいという方におすすめです。

日本酒

甘さ	☐	☐	☐	☐	☒	辛さ
芳醇	☐	☒	☐	☐	☐	淡麗
初級	☐	☐	☐	☐	☒	上級



成政酒造株式会社 佐々成政 雄山錦 純米 黒

60ml

¥600

南砺市産雄山錦を使用し、さらに旨みを引き出す為、1〜2年熟成させています。バランス良く、飲み飽きしない食中酒です。

甘さ	☐	☒	☐	☐	☐	辛さ
芳醇	☐	☐	☐	☒	☐	淡麗
初級	☐	☒	☐	☐	☐	上級



三笑楽酒造株式会社

三笑楽 山廃本醸造

60ml

¥600

合掌造り集落で有名な五箇山にある蔵元です。当然、山の幸に良く合います。特に山廃造りでどっしりとした味わいです。

日本酒

甘さ	☐	☐	☐	☒	☐	辛さ
芳醇	☐	☒	☐	☐	☐	淡麗
初級	☐	☐	☐	☒	☐	上級



三笑楽酒造株式会社

三笑楽 純米 夏のにごり酒

60ml

¥600

フルーティーな香りと味わい深い甘さが特徴のお酒です。オンザロックにして塩を加える事で爽やかさが加わり、程よい調和を産み出します。

甘さ	☐	☒	☐	☐	☐	辛さ
芳醇	☐	☒	☐	☐	☐	淡麗
初級	☐	☒	☐	☐	☐	上級



株式会社榎田酒造店 満寿泉 平成11年度 純米大吟醸 60ml ¥3,500

20年以上の古酒であるが、熟成によるアメ色の様な色付きは少ないです。日本酒本来のフルーティーさとキレの良さが、ドライフルーツの様な味わいとなっています。

甘さ	☐	☐	☐	☐	☒	辛さ
芳醇	☒	☐	☐	☐	☐	淡麗
初級	☐	☐	☐	☐	☒	上級

日本酒



株式会社榎田酒造店 満寿泉 純米大吟醸 SUPECIAL 60ml ¥1,500

純米大吟醸をフランスの白ワイン熟成に使った樽で熟成させました。その味わいは和と洋の華麗なる融合です。是非洋食とのペアリングでお楽しみください。

甘さ	☐	☒	☐	☐	☐	辛さ
芳醇	☐	☒	☐	☐	☐	淡麗
初級	☐	☐	☒	☐	☐	上級



株式会社榊田酒造店 満寿泉 貴醸酒

60ml

¥1,200

仕込水の代わりにお酒を使って仕込むとても甘口のお酒です。上品な甘さと綺麗な口溶けで、まるで高級スイーツのようです。実際にスイーツと合わせてみてください。

日本酒

甘さ	■	□	□	□	□	辛さ
芳醇	□	□	■	□	□	淡麗
初級	■	□	□	□	□	上級



株式会社榊田酒造店 満寿泉 純米

60ml

¥600

純米酒らしい豊かな味わいのお酒です。幅広いお料理に合わせられ、冷よし燗よし、万能選手です。

甘さ	□	■	□	□	□	辛さ
芳醇	□	□	■	□	□	淡麗
初級	■	□	□	□	□	上級



本江酒造株式会社 北洋 純米酒 越中懷古

60ml

¥600

ほんのり麴の甘い香り。飲み口は少し甘みを感じ、同時にマスカット的なフルーティーさと、程よい酸の切れ味も感じます。甘辛中口なイメージです。

日本酒

甘さ	☐	☐	☐	☒	☐	辛さ
芳醇	☐	☒	☐	☐	☐	淡麗
初級	☐	☐	☐	☐	☒	上級



銀盤酒造株式会社 銀盤 純米大吟醸 越中50

60ml

¥600

富山で開発された酒米、富の香で造った純米大吟醸です。華やかな香りと、やさしい甘さがあり、なめらかな口当たりでキレもやさしい味わいです。

甘さ	☐	☒	☐	☐	☐	辛さ
芳醇	☐	☐	☒	☐	☐	淡麗
初級	☐	☒	☐	☐	☐	上級



吉乃友酒造有限公司

KISAKI ROCK&SOLT

60ml

¥1,200

フルーティーな香りと味わい深い甘さが特徴のお酒です。オンザロックにして塩を加える事で爽やかさが加わり、程よい調和を産み出します。

日本酒

甘さ	■	□	□	□	□	辛さ
芳醇	□	□	□	□	■	淡麗
初級	■	□	□	□	□	上級

