



日本酒 (限定・新酒)

¥1,091

(税込 ¥1,200) 60ml



富美菊酒造 大星夜 (だいせいや)

採水時期が7~10月と限られた立山玉殿の湧水仕込み。数百年の雪解け水の変遷を感じさせる落ち着いた穏やかな味わい。甘みがゆっくり拡がり、後を追って荘厳で秀麗な香りが静かに押し寄せてくる。

| | | | | | | |
|----|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|----|
| 甘さ | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |

¥545

(税込 ¥600) 60ml



皇国晴酒造株式会社 うすにごり

うっすらとしたにごり具合ながら、それが味わいにコクをもたらします。さっぱりしながらも深い味わいで、煮物や汁物などとの相性が良いです。

| | | | | | | |
|----|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|----|
| 甘さ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |



若鶴酒造株式会社 苗加屋 うすにごり

まろやかな甘みから酸味へのテンポが良いお酒です。最後に少し残る苦味も香りと共にまとまっていて、爽やかな春の訪れを感じさせます。富山県産山田錦100%使用。

| | | | | | | |
|----|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----|
| 甘さ | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |



魚津酒造株式会社 蜃気楼の見える街 春酒

魚津は蜃気楼の街とも呼ばれ、江戸時代以前から蜃気楼の名匠と知られている場所です。長年愛された「蜃気楼の見える街」を富山県内・季節・数量限定ブランドとしてリブランドされているお酒です。

| | | | | | | |
|----|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|----|
| 甘さ | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |



日本酒

¥545
(税込 ¥600) 60ml



株式会社榎田酒造店 満寿泉 Pero

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 |



合名会社若駒酒造場 若駒 Black Inspiration

すっきりとした口当たりでキレがある。キレがあるのに余韻もある、口内で味の動きがあるお酒。富山県独自で開発された食用米「てんたかく」を使用しており素朴な富山らしさと若駒らしい仕上がりです。

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



皇国晴酒造株式会社 幻の瀧 クラウディソー

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 |



皇国晴酒造株式会社 マボタキ ピチピチピーチ

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ど越し、やわらかな口当たりです。

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



銀盤酒造株式会社 ヨーグルトのお酒

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 |



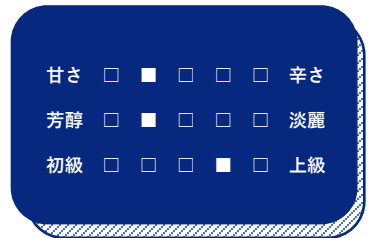
日本酒

¥545
(税込 ¥600) 60ml



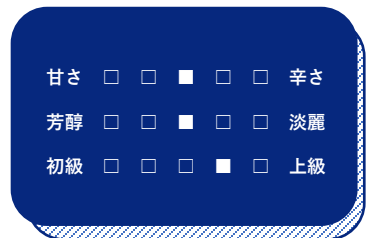
合名会社若駒酒造場 びぎゅう 若駒 特別純米無濾過生原酒 弥久

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。



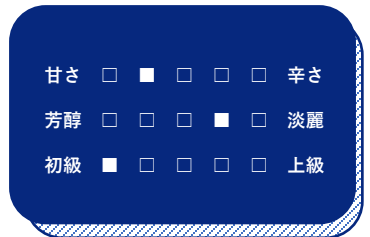
福鶴酒造株式会社 ふくく 生酏 純米大吟醸

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。



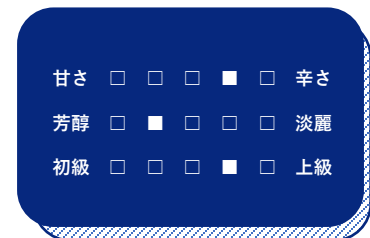
千代鶴酒造合資会社 純米 千代鶴

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。



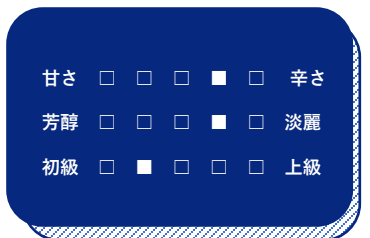
成政酒造株式会社 ナリマサ 旨辛

成政酒造では仕込み水を、戦国時代末期に佐々成政が槍をつけて湧き出したといわれる伝説の医王山清水【槍の先の湧水】を使用。あえて特定名称酒を名乗らず普通酒として出されたこのお酒はコスパ最強のお酒のひとつかも!?



株式会社榊田酒造店 満寿泉 気ままプラン

FMとやま、「気ままプラン」1500回を記念して造られたオリジナルラベル。口に含むとまずは旨味とふくよかな香りが拡がり、爽快さを感じさせキレていく。お料理と合わせやすく飲み飽きしないお酒です。





日本酒

¥545
(税込 ¥600) 60ml



三笑楽酒造株式会社 三笑楽 山麿本醸造

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

| | | | | | | |
|----|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|----|
| 甘さ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |



吉江酒造株式会社 太刀山 純米

富山で一番小さな蔵元です。家族経営で、父と息子たった二人で造っています。純米酒はキリっ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。

| | | | | | | |
|----|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|----|
| 甘さ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | 上級 |



日本酒

¥727

(税込 ¥800) 60ml



有限会社清都酒造場 勝駒 純米

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 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |



若鶴酒造株式会社 瑶雫

「インターナショナル・ワイン・チャレンジ2019」SAKE部門にて、純米大吟醸部門ゴールドメダルを獲得。雄山錦の旨みを残しつつも、キレのあるお酒です。

| | | | | | | |
|----|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|----|
| 甘さ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |

¥1,091

(税込 ¥1,200) 60ml



株式会社柘田酒造店 満寿泉 TOYAMA JAPAN 純米大吟醸

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。柘田酒造直営店、当店限定販売になります。

| | | | | | | |
|----|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----|
| 甘さ | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |



銀盤酒造株式会社 銀盤 純米大吟醸 米の芯

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 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |



日本酒

¥1,360

(税込 ¥1500) 60ml



株式会社榎田酒造店 満寿泉 リンク8888

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。

| | | | | | | |
|----|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----|
| 甘さ | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |



三笑楽酒造株式会社 三笑楽 純米大吟醸

木の実や栗を思わせるような香りが交互に押し寄せてくるお酒です。まさに雄大な山々を感じさせ、色んなお料理に合わせて飲んで頂きたい食中酒です。雄町を山廃で仕込んでいるお酒です。

| | | | | | | |
|----|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|----|
| 甘さ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |

¥1,818

(税込 ¥2,000) 45ml



IWA5 Assemblage2

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、純粹さ、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。

| | | | | | | |
|----|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|----|
| 甘さ | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |



IWA5 Assemblage3

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 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |



2種 飲み比べ

¥2,454

(税込 ¥2,699) 各30ml

白岩

ドンペリニヨン5代目醸造最高責任者であるRichard Geoffroy氏が2019年に設立。2021年秋に富山県立山町に完成した新たな酒蔵を拠点に、フランスにおけるシャンパーニュ製造のノウハウを日本酒醸造に取り入れ、世界中で愛される日本酒の製造販売を目指しています。



IWA5 Assemblage2

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、純粹さ、香り高さに重きを置いています。繊細でありながら、生き活きとした香りが感じられます。

| | | | | | | |
|----|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|----|
| 甘さ | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |



IWA5 Assemblage3

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 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |

¥1,818

(税込 ¥2,000) 各30ml

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 貴醸酒

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。

| | | | | | | |
|----|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|----|
| 甘さ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |



満寿泉 プラチナ寿

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。

| | | | | | | |
|----|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|----|
| 甘さ | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |



2種 飲み比べ

¥1,818

(税込 ¥2,000) 各60ml

林酒造

林酒造場は、江戸時代、加賀藩最大の関所“境関所”に武士として勤めた創業者が、寛永3(1626)年、傍らに酒造ったのが最初とされています。「加賀藩境関所跡に銘酒あり」と言われ、歴史ある蔵元が多い富山県でも最古の酒蔵となります。



林 五百万石

黒部峡を醸す林酒造が蔵元自らの名前「林」を冠した、林秀樹杜入魂のお酒です。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。

| | | | | | | |
|----|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----|
| 甘さ | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |



黒部峡 純米吟醸 生 富の香

富山県産酒造好適米「富の香」を全量使用した純米吟醸酒。火入れ貯蔵前のわずかな新酒生酒になります。若き杜氏「林 秀樹」渾身の一滴をご賞味アレ！

| | | | | | | |
|----|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|----|
| 甘さ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |

¥1,818

(税込 ¥2,000) 各30ml

山下酒造

山下酒造醸造所は2022年3月パール・デ・美富味の設立に合わせて造られた富山初となる「日本酒リキュール醸造所」です。富山県内産の日本酒をベースに様々な果実を組み合わせ「リキュール」を製造しております。組み合わせる素材によって様々な種類のお酒に変化し、飲み方のバリエーションも豊富にお楽しみ頂けます。



第1弾 鼓太 レモングラス

山下酒造醸造所、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。ご自宅でお飲みになる際は、炭酸割りもおすすめです。

| | | | | | | |
|----|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|----|
| 甘さ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |



第二弾 鼓太 ホップ

山下酒造醸造所、第二弾のお酒です！富山の地酒にホップを漬け込みました。今までにはない、新しい形の広がりがある、爽やかな香りがクセになるお酒です。

| | | | | | | |
|----|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|----|
| 甘さ | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |



2種 飲み比べ

¥1,091

(税込 ¥1,200) 各60ml

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 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 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 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |

¥1,091

(税込 ¥1,200) 各60ml

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、豊穡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、気を込め、心を込め酒を醸します。



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 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 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 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |



2種 飲み比べ

¥1,091
(税込 ¥1,200) 各60ml

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できるような酒造りを心がけ、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どもの生き方だと考えます。



純米にごり 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ごり酒です。

| | | | | | | |
|----|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----|
| 甘さ | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |



酒母搾り 生原酒 玉旭 ECHOES ^{シグマ} Σ

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な喉越しを実現します。乾杯酒や食前酒にも最適です。

| | | | | | | |
|----|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|----|
| 甘さ | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 辛さ |
| 芳醇 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 淡麗 |
| 初級 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | 上級 |



日本酒カクテル

¥454

(税込 ¥499)

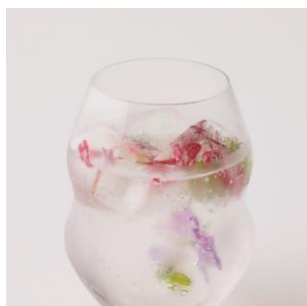


Kippis

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ォ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。

¥727

(税込 ¥800)



Pero トニック

べろり、と飲めちゃうから「ペロ」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

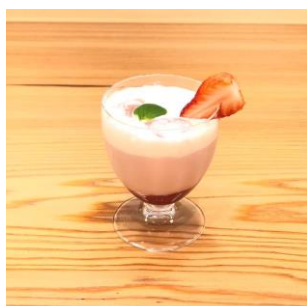
満寿泉の「TOYAMA JAPAN」を使ってレモンサワーを作りました！フレッシュレモンに砺波市にあるトナミ醤油の柚子ドリンク「金屋美人」を加えて、柑橘の香りと酸味、そこにほのかな蜂蜜の甘みが効いた爽やかな一杯に仕上げています。満寿泉の直営店と美富味の2店舗でしか買えない超限定酒を使った特別なレモンサワーです。ぜひお楽しみください。



モヒート

皇国晴酒造のピチピチピーチをベースにしたフレッシュなミントの香りとライムの柑橘のアロマが香る爽やかな味わいのモヒートです。

美富味のモヒートは甘めに仕上げられておりますので、疲れを癒す一杯にどうぞ。



いちご珈琲ミルク

桜の開花宣言日に合わせて新登場した日本酒カクテルです。

桜のようなピンク色で可愛いこちらのカクテルは、玉旭酒造のECHOES COFFEEを使用しております！また、カクテルに使用したミルクは八尾乳業さんのこだわりミルク！いちごは、富山県産“よつぼし”いちごを使用しており、よつぼしを使った美富味オリジナルジャムが使われております。



日本酒カクテル

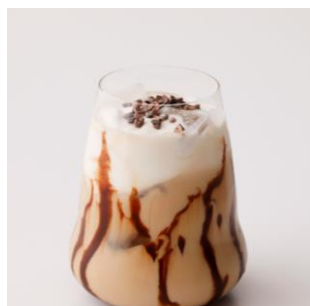
¥909

(税込 ¥1,000)



リンク8888 ハイボール

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

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ー牛乳「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。

¥1,360

(税込 ¥1,500)



星月夜（ほしつきよ）

日本酒「大星夜」の優しい味わいに「飲む香水」とも呼ばれるパリ生まれのクラフトジンの香りを重ね合わせたエレガントな1杯
グラスの底には劔岳の氷河がモチーフの琥珀糖「劔氷河」をあしらって、アルペンルートの上に広がる幻想的な星空を表現しました。



ビール



¥727

(税込 ¥800) 150ml



KOBO Brewery PALE ALE

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来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。



ノンアルコールカクテル

¥591

(税込 ¥650)



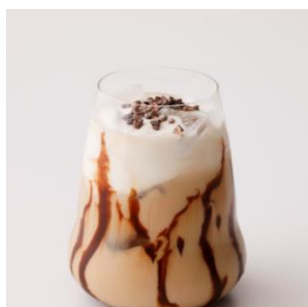
セレブレロゼ

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の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ってしまふ、そんなノンアルコールカクテルです。



柚子レモンサワー

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。



カウヒーラテ

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いただきたい一杯です。

¥727

(税込 ¥800)



甘酒アップル

富山は国内のりんご産地の中で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。



珈琲・紅茶

¥409

(税込 ¥450)



美富味オリジナルブレンド珈琲(ホットのみ)

セントベリー 富川さんに特別にブレンド頂いた美富味オリジナルの珈琲です。榎田酒造店 満寿泉プラチナ寿と、魚津酒造 蜃気楼の見える街と、山下酒造 鼓太(コタ)とペアリングに合う珈琲を作りました！
珈琲の華やかな味わいが日本酒との相性もバッチリ！ぜひ、日本酒と合わせてお楽しみください！



ケニア (ホットのみ)

セントベリー 富川さん一押し珈琲です。
やや肉厚なコーヒー豆です。全体的に風味が強く厚みのある酸味があり、苦味は柔らかめです。また、柑橘系のフルーツのような爽やかさも、酸味と苦味の絶妙なバランスの味わいが特徴です。

¥591

(税込 ¥650)



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)

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。



お料理



(上段) 甘エビのピンチョス / 里芋クロケット / 鱈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

¥1,364
(税込 ¥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
Peroトニック

食前酒にぴったりなペロトニックが美富味自慢のプレートをさらに美味しく引き立てます！エディブルフラワーを使った花氷で色鮮やかなカクテルと季節のピンチョスをお楽しみ下さい

ピンチョスの単品提供！ちょっとした日本酒のおつまみにぴったりです。



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。

ペアリングおすすめ日本酒：羽根屋 煌火

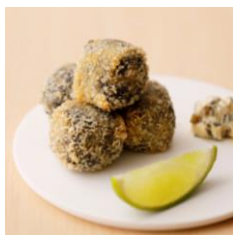
¥456
(税込 ¥500)



バケット

リエット、タルタルと一緒にバケットをどうぞ。

¥137
(税込 ¥150)



里芋のブラッククロケット

富山県産里芋とイカ墨を使ったコロケのような食感の揚げ物です。

ペアリングおすすめ日本酒：リンク8888ハイボール

¥591
(税込 ¥650)



粕漬けのタルタル

自家製の粕漬けのタルタルソース。お酒好きにはたまらない一品です。

ペアリングおすすめ日本酒：ふくく 純米大吟醸

¥450
(税込 ¥495)



お酒のお供に

¥91

(税込 ¥100)



ほたるいかの素干し

大人気！つり屋のほたるいかの素干しです。
富山湾の春の風物詩といえば、ほたるいか。その新鮮なほたるいかを富山県は岩瀬にある「榎田酒造」の酒粕をたっぷりを使い、風味豊かに仕上げた逸品です。少しライターなどで炙ってやると香ばしくなり、内臓がトロリと更に美味しくなります。酒粕の風味とホタルイカのワタの旨味がくせになります。熱燗・冷酒を問わず定番の日本酒のお供です。是非ご賞味下さい。



白えびの素干し

大人気！つり屋の白えびの素干しです。
4月になると白えび漁が解禁となり、富山湾では海の宝石といわれる白えびが水揚げされます。白えびは小さいながらも甘味の強いえびです。そのまま干してあるので、噛んでいくほどに白えび本来の甘みを感じていただけると思います。



お料理



たけ特製！究極の日本酒からあげ

富山の新港のすぐそば、高岡市姫野にあるラーメン屋「すたじあむたけ」さんが美富味の為に作ってくれた、皇国晴酒造 ピチピチピーチに漬けた日本酒のからあげです！ほんのり甘くジューシーに仕上がっております。

2個 ¥500
(税込 ¥550)

4個 ¥950
(税込 ¥1,045)

ペアリングおすすめ日本酒
ピチピチピーチ

ピチピチピーチに漬けたからあげと一緒にぜひ飲んで頂きたいお酒です。はじける炭酸がからあげとの相性も抜群です。



昆布とあおさのポテトフライ

富山の小学生が開発に携ったオリジナルこんぶ調味料「かけつぶこぶこ」を使用したポテトフライです。あおさを混ぜ合わせることで、磯の香りが楽しめる日本酒との相性もバッチリです！

¥400
(税込 ¥440)

富山県産酒粕牛陶板焼

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ます

¥1,637
(税込 ¥1,800)

ペアリングおすすめ日本酒
鼓太

富山県の日本酒に、レモングラスを漬けたさっぱりとした味わいの鼓太はお肉にもとても合います。酒粕を飼料として育てられた県産和牛と合わせて是非。





お料理



トリッパあんばやし

富山ではこんにゃく田楽のことをあんばやしと言います。こんにゃ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。

¥591

(税込 ¥650)

ペアリングおすすめ日本酒
千代鶴 純米

キリッとした味わいの千代鶴はトリッパとの相性もぴったり。富山の名物こんにゃく田楽（あんばやし）と合わせてお楽しみください。



粕汁

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。

¥591

(税込 ¥650)

ペアリングおすすめ日本酒
IWAアッサンプラージュ3

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、当店で粕汁とIWAのペアリングを是非！



富山県産山田錦(酒米) の手毬おにぎり

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）

¥591

(税込 ¥650)

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。それに合わせるのも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



酒粕アイス (抹茶/シナモン/塩麴)

枳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。

¥500

(税込 ¥550)

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。