

香港日本人倶楽部 **おすすめ日本酒**
Club's Sake Selection

龍龍 (てっ)
龍龍 純米大吟醸 雫酒

TETSU Dripped Junmai Daiginjo

山形県Yamagata 東の麓酒造Azuma no Fumoto
日本酒度+2.0 酒精度16% 精米歩合40%

720ml HK\$1,200



幻の酒米「愛山」を使用。自然にしたり落ちる酒の雫(しずく)だけを集めました。上品な香りとまろやかな口当たり、やや辛口の酸味を併せ持つ大吟醸は、濃い味付けの料理と合わせても、十分に個性を發揮します。

TETSU is made of sake rice 愛山Aiyama, symbolized their brilliant flavour as “Diamond”. This Junmai Daiginjo has been brewed carefully through a diligent dripping process. It tastes unique softness and full, elegant finish.

香港日本人倶楽部レストランThe Hongkong Japanese Club Restaurant