

# 秋のおすすめ日本酒

食欲の秋！旬の食材を使ったお料理に、秋季限定の日本酒を合わせてお召し上がりください。春に火入れした酒を蔵で寝かせて秋に出荷する「ひやおろし」などの名酒をそろえました。

*We shall recommend the monthly menu with 4 kinds of sake released on sale in October. ひやおろし Hiyaoroshi is a type of sake pasteurized in Spring and cellared till Autumn. You may enjoy its mellow and matured taste with Autumn cuisine.*



初孫「香が星」 生酏純米大吟醸 限定酒 720ml HK\$480

*Hatsumago "Kagaboshi" Kimoto Junmai Daiginjyo*

山形県 東北銘醸

「かがぼし」とは蔵元の方言で「まぶしい」の意。山形県産の酒米「出羽燦々」の輝く香りと、生酏造りの味の深みを兼ね備えたお酒です。

香が星 means "Shining Star". It tastes brilliant and rich texture.

加賀の月 ひやおろし 純米吟醸 720ml HK\$460

*Kaga no Tsuki Hiyaoroshi Junmai Ginjyo*

石川県 加越酒造

酒米の王道である「五百万石」を、まろやかな辛口に仕上げました。

*The most popular sake rice of "五百万石" becomes dry and mellow taste.*



旭鳳 ひやおろし 純米吟醸 720ml HK\$420

*Kyoku-hou Hiyaoroshi Junmai Ginjyo*

広島県 旭鳳酒造

県産米「中生新千本」を醸し、常温タンク熟成の旨みとピターな香りを持つ、秋の夜長を思わせるお酒です。

*It tastes matured flavor. You may feel "Autumn Silent Night".*



一念不動 ひやおろし 特別純米酒 720ml HK\$380

*Ichinen Fudo Hiyaoroshi Special Junmai*

愛知県 関谷酒造

「蓬萊泉」の関谷酒造が、満を持して造る吟醸工房のブランド「一念不動」。山間に育つ酒米「夢山水」の、透明感のある美味しさをお楽しみください。

*This brewery in the mountain uses clear water adding a refreshing taste.*

