

期間
限定

竹園 秋のお料理と冷酒

様々なテイストの日本酒を期間限定でご用意致しました。
旬の食材と是非一緒にお愉しみください。

後味
ビター

スパークリング日本酒

(300ml)

〈山形県〉亀の井酒造 くとき上手 おしゅん

¥1,280

酒米は山形の“出羽の里”を使用。

ほどよい甘味と少しの苦みが特徴。後味はビター。

アペリティフとしてはもちろん、先付や前菜とも合わせてどうぞ。

旨味とキレ

〈山口県〉永山本家酒造 貴 純米大吟醸 宇部山田錦

(180ml)

¥1,404

南国のフルーツのような香り。旨味とキレのバランスが見事。

サラダなどの軽めのお料理や白身魚のお造りなどと相性が良いです。

スッカリ

〈秋田県〉新政酒造 No.6 R-type 2018 生酏純米・生酒

(180ml)

¥1,080

後味のキレがしっかりとありますが、味には芯があり

お米の旨味も感じられる。全体的にはスッカリとした印象。

煮物やしゃぶしゃぶにおすすめです。

ほのかな
果実香

〈奈良県〉千代酒造 檜羅(くじら) 純米 無濾過生原酒

(180ml)

¥1,188

旨味がたっぷりと詰まったお酒。奈良県の檜羅産の山田錦を使用。

口当たりは滑らかでほのかな果実香。濃い味わいの料理とも愉しめる一本。

お肉料理とどうぞ。特に赤身肉におすすめです。

～おすすめのノンアルコールドリンクを含むアペリティフは裏面をご覧ください～

※上記税込価格に別途サービス料として10%を頂戴いたします。

Takezono
TajimaBeef & Hotel