

- EXCLUSIVE TASTING SIPS -

プレミアムテイスティング

Step beyond the classics with a tiny sip of something special. Find these exclusive pours at the counter.

MASTER'S CRAFT BOTTLES

RPR = Rice Polishing Ratio (精米歩合)



TAKAKI's Ippon
junmai daiginjo

宣機の本
純米大吟醸

Aic_15-16
LIGHT/SWEET
RPR_35%

3 枚
tokens

杜氏の名を冠した技を極めた一本
A floral, mellow masterpiece—
named after the seventh-generation
master, carefully polished and
brewed with elegance and grace.



TAKAKI's FUNASHIBORI
junmai daiginjo

宣機の本 槽しぼり
純米大吟醸

Aic_15-16
LIGHT/SWEET
RPR_35%

4 枚
tokens

槽しぼりで引き出す上質の余韻
Gravity-pressed Junmai Daiginjo
with a refined, delicate taste—
elegant and quietly expressive,
with depth and lasting finish.



Backcountry
junmai daiginjo

バックカントリー
中取り純米吟醸

Aic_15-16
LIGHT/DRY
RPR_60%

1 枚
tokens

搾りたて中取りそのまま低温貯蔵
Bottled right after fermentation, this
sake has a vibrant fizziness, a
mellow mouthfeel, and a full aroma,
capturing its unique freshness.

PREMIUM COLLECTION



SEVEN 60%
junmai ginjo

白瀧セブン 60%
純米吟醸 無濾過原酒

Aic_15-16
RICH/SWEET
RPR_60%

1 枚
token

奥深い芳醇な香りと微かな発泡感
Rich aroma and deep flavor, with a
subtle effervescence from
fermentation, delivering a refreshing
yet profound taste.



SEVEN 50%
junmai daiginjo

白瀧セブン 50%
純米大吟醸 原酒

Aic_15-16
LIGHT/DRY
RPR_50%

2 枚
tokens

上品で豊かな味わいと爽やかな余韻
Refined yet rich flavor expands on the
palate, with a mellow taste from low-
temperature aging, and a refreshing
aftertaste.



SEVEN 25%
junmai daiginjo

白瀧セブン 25%
純米大吟醸 原酒

Aic_15-16
LIGHT/SWEET
RPR_25%

7 枚
tokens

磨き上げた米が醸す優美な味わい
Capturing the softness of melted
snow water, it offers pear-like
aroma, gentle sweetness, and a
lingering, delicate finish.

GRAVITY PRESSED — LIMITED EDITION



SEVEN SHIZUKU
junmai daiginjo

白瀧セブン 雫
純米大吟醸

Aic_15-16
LIGHT/SWEET
RPR_25%

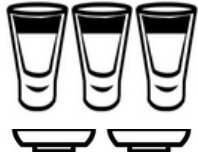
18 枚
tokens

SHIZUKU-滴る伝統が魅せる優雅の極み

「雫」は、袋吊りの状態で自然に滴り落ちた雫だけを集めて瓶詰した
白瀧酒造最高峰の贅沢な一本です。 * 生産本数限定商品

The master brewer's pursuit of elegance: Shizuku, crafted through a
traditional gravity-drip method and aged slowly at low temperatures, sets
a new standard in sake. • Limited production

\おつまみ付/



- TASTING FLIGHT -

3 種のみくらべセット

Explore Three Unique Expressions,
paired with savory creations from local farmers.

JOZEN

¥900

UONUMA

¥600

【上善如水セット】



Clean & Pure

JOZEN WHITE junmai ginjo
上善如水 純米吟醸
JOZEN UNPASTEURIZED junmai ginjo
上善如水 純米吟醸 生酒
JOZEN INDIGO junmai daiginjo
上善如水 純米大吟醸

【魚沼セット】



Local & Rooted

TANREI KARAKUCHI junmai
淡麗辛口 魚沼 純米
NOJUN UONUMA junmai
濃醇 魚沼 純米
TANREI KARAKUCHI junmai daiginjo
淡麗辛口 魚沼 純米大吟醸

DAIGINJO

¥2,000

SEVEN

¥2,500

【大吟醸セット】



Elegant & Crafted

TAKAKI's IPPON junmai daiginjo
宣機の本 純米大吟醸
TAKAKI's FUNASHIBORI junmai daiginjo
宣機の本 槽しぼり 純米大吟醸
JOZEN EXCLUSIVE junmai daiginjo
上善如水 純米大吟醸 蔵限定 原酒

【SEVENセット】



Inventive & Exquisite

SEVEN 60% junmai ginjo
白瀧セブン 60% 純米吟醸 無濾過原酒
SEVEN 50% junmai daiginjo
白瀧セブン 50% 純米大吟醸 原酒
SEVEN 25% junmai daiginjo
白瀧セブン 25% 純米大吟醸 原酒

／ 香り華やぐ ／



- GRASS POUR -

グラステイ스팅グ

Go deeper with one sake style,
slow down, sip, and enjoy the moment.

JOZEN

JOZEN WHITE junmai ginjo	
上善如水 純米吟醸	¥400
JOZEN INDIGO junmai daiginjo	
上善如水 純米大吟醸	¥700
JOZEN UNPASTEURIZED	
上善如水 純米吟醸 生酒	¥380
JOZEN SPARKLING	
上善如水 スパークリング	¥400
JOZEN EXCLUSIVE genshu	
上善如水 蔵限定 原酒	¥650

SHIRATAKI/UONUMA

SHIRATAKI junmai	
白瀧 純米	¥300
TANREI KARAKUCHI junmai	
淡麗辛口 魚沼 純米	¥300
NOJUN UONUMA junmai	
濃醇 魚沼 純米	¥300
TANREI KARAKUCHI junmai daiginjo	
淡麗辛口 魚沼 純米大吟醸	¥450
MINATOYA TOSUKE junmai daiginjo	
湊屋藤助 純米大吟醸	¥450

BY JOZEN

ON THE ROCKS by Jozen junmai	
ロック酒 by Jozen 純米	¥380
KIWI YEAST by Jozen junmai	
キウイ由来酵母 by Jozen 純米	¥380

MASTER'S SELECTION

TAKAKI's IPPON junmai daiginjo	
宣機の一本 純米大吟醸	¥1,300
TAKAKI's FUNASHIBORI	
宣機の一本 槽しぼり	¥1,600
BACK COUNTRY nakadori	
バックカントリー 中取り	¥650

PREMIUM COLLECTION

SEVEN 60% junmai ginjo	
セブン60% 純米吟醸 無濾過原酒	¥650
SEVEN 50% junmai daiginjo	
セブン50% 純米大吟醸 原酒	¥950
SEVEN 25% junmai daiginjo	
セブン25% 純米大吟醸 原酒	¥2,500
SEVEN SHIZUKU junmai daiginjo	
セブン25% 純米大吟醸 雫	¥8,000

／ 湯煎します ／



- PAIRING DELIGHTS -

缶つまメニュー

*店内での
お召し上がり用
For dine-in only

Enjoy a Unique Expression, paired with a
selection of exquisite Japanese canned delicacies.

- | | | |
|---|-------|--------|
| 1. 広島県産 かき燻製油漬け
Smoked oysters in oil | ----- | ¥759 |
| 2. 群馬県産 赤城山麓豚角煮
Foothills pork braised in soy sauce | ----- | ¥803 |
| 3. 広島県産 焼かきレモン黒胡椒味
Oysters with lemon and black pepper | ----- | ¥1,012 |
| 4. 厚切りベーコンのハニーマスタード味
Bacon with honey mustard | ----- | ¥638 |
| 5. 厚切りベーコンのブラックペッパー味
Bacon with black pepper | ----- | ¥638 |
| 6. ムール貝の白ワイン蒸し風
Steamed Mussels with white wine | ----- | ¥660 |
| 7. ミックスオリーブ
Mixed olives | ----- | ¥484 |
| 8. コンビーフ ユッケ風
Korean-style Corned beef | ----- | ¥638 |
| 9. 鶏ハラミ直火焼
Grilled Chicken skirt | ----- | ¥583 |
| 10. 九州産 ぶりあら炊き
Simmered yellowtail collar | ----- | ¥627 |
| 11. Smoke たこ
Smoked octopus | ----- | ¥693 |
| 12. 四川風よだれ鶏
Sichuan-style drooling chicken | ----- | ¥583 |