

おのみの飲

ビール

生ビール (アサヒスーパードライ) 599円 (税込658円)

瓶ビール (中瓶/アサヒスーパードライ) 650円 (税込715円)

ノンアルコール Non alcohol

ドライゼロ (小瓶) 490円 (税込539円)

元祖ビアテイスト飲料

Hoppy



ホッピーセット (白) 580円 (税込638円)

ホッピー単品 (白) 380円 (税込418円)

ホッピーセット用 追加焼酎 200円 (税込220円)

日本の色名を冠する クラフトビール

COEDOビール 瑠璃 -Ruri-

クリアな黄金色をした、透明感のある爽やかな飲み口の
プレミアム・ピルスナー・ビール。飽きがこず、どんな料理にも合います。

690円 (税込759円)

COEDOビール 白 -Shiro-

無濾過ビールならではの明るくなめらかな白濁色の特徴。
酵母が醸し出す、甘い香りは果実を思わせ、爽やかながらもコクが感じられます。

690円 (税込759円)



COEDOビール 瑠璃 -Ruri-



COEDOビール 白 -Shiro-

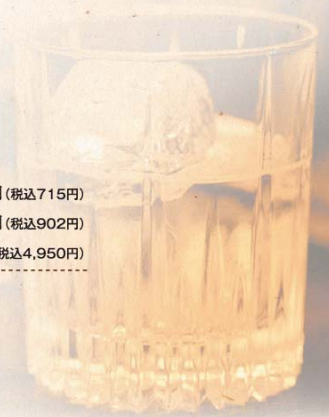
ハイボール

ブラックニッカハイボール	490円(税込539円)	ジンジャーハイボール	550円(税込605円)
コークハイボール	550円(税込605円)	シークワーサーハイボール	550円(税込605円)
ピーチハイボール	550円(税込605円)	ゆずみつハイボール	550円(税込605円)
生レモンハイボール	590円(税込649円)	生グレープハイボール	590円(税込649円)

ウイスキー

◆ ロック・ソーダ・水割り・お湯割りからお選びいただけます。

ブラックニッカ	【シングル】	490円(税込539円)	マッカーサー	【シングル】	650円(税込715円)
	【ダブル】	690円(税込759円)		【ダブル】	820円(税込902円)
				【ボトル】	4,500円(税込4,950円)



酎ハイ・サワー

酎ハイ 500円(税込550円)

巨峰サワー 500円(税込550円)

あんずサワー 500円(税込550円)

レモンサワー 500円(税込550円)

グレープフルーツサワー 500円(税込550円)

キウイサワー 500円(税込550円)

シークワーサーサワー 500円(税込550円)

ピーチサワー 500円(税込550円)

ゆずみつサワー 500円(税込550円)

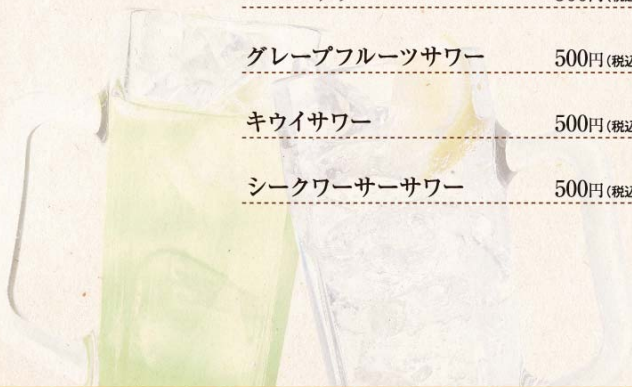
カルピスサワー 500円(税込550円)

生搾りサワー

生レモンサワー 600円(税込660円)

生グレープフルーツサワー 600円(税込660円)

梅干しサワー 600円(税込660円)



「ひとてま造り」の
地域限定チューハイ 寶CRAFT
クラフトチューハイ

関東
限定

CRAFT 小笠原 島レモン 690円(税込759円)

小笠原諸島母島産の希少なグリーンレモンをまるごと搾り、レモンペーストと厳選した樽貯熟成炭焼酎を合わせた「ひとてま造り」で丁寧に作ったチューハイ。個性的なレモンの香り、焼酎の深みのある味わい、爽やかなビール感が楽しめます。

CRAFT 埼玉 越生ゆず 690円(税込759円)

寒暖差による香りの高さや果肉の厚さが特徴の越生ゆずをまるごと搾った果汁と、独自のスピリッツ、厳選した樽貯熟成炭焼酎を合わせた「ひとてま造り」で丁寧に作ったチューハイ。ゆずの程よい苦みと華やかな香りが広がります。



CRAFT 埼玉 越生ゆず CRAFT 小笠原 島レモン

ご当地の素材を
特徴や個性が活きるよう、
丁寧に仕込んだ
「ひとてま造り」の
地域限定クラフトチューハイ。

Saitama
Ogose

Ogasawara

お茶割り

ウーロンハイ 500円(税込550円)

緑茶ハイ 500円(税込550円)

とうもろこしのひげ茶ハイ 500円(税込550円)

加賀棒ほうじ茶ハイ 500円(税込550円)

胡麻麦茶ハイ 550円(税込605円)

焼酎

グラス

Glass

くろ きり しま
芋 黒霧島

宮崎

創業当時の黒麹仕込みの味わいを最新鋭の設備と酒造独自の仕込みで再現。
黒麹の醸す旨さはトロリとした甘み、キリッとした後切れにあります。

【グラス】570円(税込627円)

いっ こ もん
芋 一刻者

宮崎

芋麹で仕込んだ、芋原料 100%の「いも全量」焼酎です。
甘い香りと口当たりよい上品な味わいが特徴です。

【グラス】590円(税込649円)

あか のうそん
芋 明るい農村

鹿児島

鹿児島県産の「黄金千貫」を使用。甘いサツマイモの香りが強く感じられます。
口に含むと凝縮感のある旨味と香りがじわりじわりと広がる味わい豊かな焼酎です。

【グラス】590円(税込649円)

やま
芋 山ねこ

宮崎

蒸留所培養による独自の酵母を用い、徹底した手造り仕込み。
2年以上熟成させて仕上げた独自の風味を持った芋焼酎です。

【グラス】590円(税込649円)



芋 くじら

鹿児島

柔らかく華やかな香りと口当たりが特徴です。垂水温泉水「青龍」使用。
コガネセンガン・白麹・常圧蒸留で造った、芋焼酎のスタンダードです。

【グラス】590円(税込649円)

き ろく
芋 崋六

宮崎

自家製の黒麹と有機栽培で作られたサツマイモを尾鈴山の名水で仕込み。
原酒のまま3年間寝かせました。まろみとキレを併せ持つ品格のある逸品です。

【グラス】590円(税込649円)

せき と ば
芋 赤兎馬

鹿児島

グラスに注ぐふわっと広がる甘い芋の香りと、柔らかな口当たりが特徴です。
他の芋焼酎では味わえない、赤兎馬ならではの味わいです。
芋の甘みが口いっぱい広がります。

【グラス】650円(税込715円)

まん ぜん
芋 萬膳

鹿児島

「手造り麹」「かめ壺仕込み」「木樽蒸留」による昔ながらの製法を軸とし、
黒麹ならではのビターなコクと甘みのある余韻、木樽蒸留ならではのナッツの様な
香ばしさと芋のホクホクした味わいが特徴。

【グラス】650円(税込715円)

とみ の ほうざん
芋 富乃宝山

鹿児島

黄麹を使い、低温管理で丁寧に仕込んだ1本です。
グラスに注ぐ瞬間の香りは軽く、一口ふくんだ時の深い旨味が特徴です。

【グラス】650円(税込715円)

い さ み
芋 伊佐美

鹿児島

黒麹と芋のコクがしっかりあり、甘みのある爽やかな焼酎です。
しっかりとした飲み応えが特徴です。

【グラス】780円(税込858円)

焼酎

◆裏面にボトルメニューもございます。

グラス

Glass



麦 ふしぎ屋

大分

香味の調和とキレの良さが特徴です。
柔らかなで飲み応えのある味わいに仕上げた逸品です。

【グラス】550円(税込605円)

麦 しら しん けん
知心剣

大分

麦本来の香ばしく甘い味わいと飲みやすさを実現した。
本場大分の本格麦焼酎です。

【グラス】560円(税込616円)

麦 ひとつぶ むぎ
一粒の麦

鹿児島

富乃宝山で有名な西酒蔵の麦焼酎。常圧蒸留法を用いることによって、
「麦」の持つ本来の風味が損なわれずやわらかく上品な味わいが特徴です。

【グラス】600円(税込660円)

麦 なか なか
中々

宮崎

ローストされた、上品で香ばしい麦の香りが広がります。
飲み口はざらりとしており、飲みやすい麦焼酎です。

【グラス】650円(税込715円)

麦 きつ ちょ む
吉四六

大分

比較的永く貯蔵し、じっくりと熟成させ、
特に香りを重視し仕上げた最上級の麦焼酎です。

【グラス】660円(税込726円)

米 よろしく せん まん
千萬あるべし

新潟

清酒酵母と貴醸を使用した三段仕込みで、
吟醸香を思わせる香りあるモロミから減圧蒸留した焼酎です。

【グラス】600円(税込660円)

米 とり かい
鳥飼

熊本

魅惑の吟醸香が素晴らしい、トロピカルフルーツのような優しい香りと
柔らかな味わいが特徴の米焼酎の傑作です。

【グラス】650円(税込715円)

米 たん たか たん
鍛高譚

北海道

北海道大雪山のの水を使用し、白糠町特産のしそを原料とした焼酎。
しその香りとまろやかな口当たりが人気です。

【グラス】600円(税込660円)

あま み
奄美 30℃

鹿児島

味わいはすっきりとしていて、上品な甘みを感じます。
厚く深みがあり、甘く複雑な香りです。

【グラス】650円(税込715円)

ずいせん せいりゅう
瑞泉 青龍 30℃

沖縄

長期熟成古酒のブレンドによる泡盛です。
口に含むと古酒ならではの独特のまろやかな甘味が広がります。

【グラス】600円(税込660円)

焼 酎

ボトル

Bottle

くろ かり しま
芋 黒霧島

宮崎

創業当時の黒麹仕込みの味わいを最新鋭の設備と酒造独自の仕込みで再現。
黒麹の糖す旨さはトロリとした旨み、キリッとした後切れにあります。

【ボトル】3,600円(税込3,960円)

しら しん けん
麦 知心剣

大分

麦本来の香ばしく甘い味わいと飲みやすさを実現した、
本場大分の本格炭焼酎です。

【ボトル】3,500円(税込3,850円)

くろ いっ こ
芋 黒一刻

宮崎

芋麹で仕込んだ、芋原料 100%の“いも全量”焼酎です。
芋由来の甘い香りと、黒麹によるコクのある深い味わいが特徴です。

【ボトル】3,900円(税込4,290円)

きっ ちょ ろ
麦 吉四六

大分

比較的永く貯蔵し、じっくりと熟成させ、
特に香りを重視し仕上げた最上級炭焼酎です。

【ボトル】4,900円(税込5,390円)

とみ の ほうざん
芋 富乃宝山

鹿児島

黄麹を使い、低温管理で丁寧に仕込んだ 1 本です。
グラスに注ぐ瞬間の香りは軽く、一口ふくんだ時の深い旨味が特徴です。

【ボトル】4,500円(税込4,950円)

とり かい
米 鳥飼

熊本

魅惑の時置香が素晴らしい、トロピカルフルーツのような優しい香りと
柔らかな味わいが特徴の米焼酎の傑作です。

【ボトル】5,200円(税込5,720円)

ボトルのお供に・・・

梅干し	200円(税込220円)	炭酸ピッチャー	380円(税込418円)
ミネラルウォーター	200円(税込220円)	レモン	300円(税込330円)
アイス	200円(税込220円)	お湯ポット	300円(税込330円)
		烏龍茶ピッチャー	550円(税込605円)
		緑茶ピッチャー	600円(税込660円)

果実酒



梅酒 500円 (税込550円)

ライチ酒 500円 (税込550円)

杏酒 500円 (税込550円)

ゆずれもん酒 500円 (税込550円)

柚子酒 500円 (税込550円)

まるでデザートを食べているような
果肉感あふれるお酒

「あらごし」シリーズ

日本酒の有名蔵 梅乃宿「あらごし」シリーズは、
国産果汁にこだわりぬき、果汁や果肉を贅沢に
使用した果実のお酒です。口でほどける旨さと
リッチな香り。一度飲んだらヤミツキです♥



あらごし もも 590円 (税込649円)
甘くみずみずしい“白糖”を惜しげもなく使用。もも果汁の良さをそのままに、トロツとしながらもスッキリと上品な余韻を奏しめる逸品です。



あらごし りんご 590円 (税込649円)
国産のりんご果汁に、すりおろしりんごと角切りりんごの両方を贅沢に使用。りんごの自然な甘みとみずみずしさを存分に引き出した逸品です。



あらごし みかん 590円 (税込649円)
温州みかんを贅沢に使用し、みかんそのままのみずみずしい果肉をたっぷり使用。みかんの爽やかな香りと酸味、つぶつぶした食感をお楽しみください。

◆ ロック・ソーダ・水割り・お湯割りからお選びいただけます。

ワイン

グラス

Glass

サン・ヴァンサン 赤《フランス》【グラス】500円(税込550円)

サン・ヴァンサン 白《フランス》【グラス】500円(税込550円)

「勝沼醸造」の国産ワイン

山梨県は勝沼の風土に根差し、県内で収穫されたブドウ 100%にて醸造されております。
「良いワインは良いブドウから」をコンセプトに、契約農家さんと共に時間と手間を惜しまず、良質なブドウ栽培へ取り組んでおります。
特に1300年の歴史を持つ「甲州」種に集中し、日本にも世界に誇るべきワインがあることを発信しております。



※写真はイメージです。

アルガーノ フォーゴ 赤【ボトル】3,500円(税込3,850円)

マスカット・ペーリーAを中心に醸され、ペーリーやチェリーを想わせる香り、
ライトボディながら柔らかな果実味が心地良く広がる1本!

アルガーノ ヴェント 白【ボトル】3,500円(税込3,850円)

甲州種を100%使用したグレープフルーツを想わせる柑橘香、
果実の旨みを繊細に楽しめる和食と特に相性の良い1本!

カクテル

カシスオレンジ 590円(税込649円)

カシスグレープ 590円(税込649円)

カシスソーダ 590円(税込649円)

カシスウーロン 590円(税込649円)

ジンライム 590円(税込649円)

ジンバック 590円(税込649円)

ピーチウーロン 590円(税込649円)

ピーチグレープ 590円(税込649円)

ピーチオレンジ 590円(税込649円)

シャンディガフ 590円(税込649円)

ソフトドリンク

烏龍茶 (ホット/アイス)	350円(税込385円)
黒烏龍茶	390円(税込429円)
ホット柚子茶	390円(税込429円)
とうもろこしのひげ茶	390円(税込429円)
加賀棒ほうじ茶	390円(税込429円)
胡麻麦茶	390円(税込429円)

コカ・コーラ	390円(税込429円)
ジンジャーエール	390円(税込429円)
りんごジュース	390円(税込429円)
オレンジジュース	390円(税込429円)
マンゴージュース	390円(税込429円)
カルピス	390円(税込429円)
グレープフルーツジュース	390円(税込429円)
ピンクグレープフルーツジュース	390円(税込429円)



■ 写真はイメージです。
■ 20歳未満の方の飲酒・喫煙はお断り致します。
■ 運転手の方への酒類等の販売は致しません。
■ 店内では、他のお客様へのご迷惑となる携帯電話のご使用はご遠慮ください。
「地魚屋」ホームページアドレス <https://ys-holdings.co.jp/jizakanaya/>



地魚屋
ぢいしや