

勘八
KAMPACHI®

日本茶

IMPORTED SPECIALTY
JAPANESE TEA

Enjoy our wide selection of gourmet green teas
from Japan.

ONLY AT KAMPACHI

		RM	
コーヒー COFFEE			
Coffee, Café Latte, Cappuccino,		22	

ジュース JUICE			
Apple, Watermelon, Orange, Carrot, Pineapple		18	

ソフトドリンク SOFT DRINK			
Coca Cola, Coke Light, Sprite, Soda Water, Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer, Ginger Ale, Red Bull		14	

ミネラルウォーター MINERAL WATER			
STILL WATER			
Spritzer	500ml	10	
Evian	330ml	16	
Aqua Panna	750ml	28	

SPARKLING WATER			
Perrier	330ml	16	
San Pellegrino	750ml	28	

生ビール DRAUGHT BEER			
Suntory Premium Malt's		32	
Suntory Premium Malt's Kuro		36	

ボトルビール BOTTLED BEER			
Asahi		33	
Heineken		32	
Kirin Ichiban		33	

			RM
八女星野村玉露 Gyokuro "YAME" Pot 41			

Yame Hoshino village is known for producing superior Gyokuro. The young, even leaves create a distinctively deep & rich taste.
玉露では宇治に並ぶ有名な産地である、福岡・八女のお茶。小ぶりですが、綺麗にそろった若葉が鮮やかで、存在感を感じさせる上品な味わいです。

加賀金箔茶 Kaga Gold Leaf Tea Pot 29			
------------------------------------	--	--	--

Luxurious gold foil that illuminates in the beautiful green-coloured tea. Smooth in taste & full-flavoured, perfect for celebrations.
色鮮やかな緑茶に金箔をブレンドしました。お茶に漂う金箔は、お祝いの席に最適です！

深蒸し煎茶 祭 Sencha "MATSURI" Pot 24			
------------------------------------	--	--	--

This smooth Japanese green tea was steamed three times longer than the usual green tea. Full flavoured, great to be served cold.
まるやかな口当たりでコクのある煎茶です。通常の3倍の蒸し時間のこのお茶は飲み応えがありお茶好きにはたまらない一品です！

伊勢飯南茶 Sencha "ISE" Pot 24			
------------------------------	--	--	--

Deep-steamed green tea from linancho in the southern Mie prefecture. Sweet & full-bodied, various tastes can be enjoyed when different temperature of hot water is used.
三重県南部のお茶の産地、飯南町の深蒸し茶。甘く、ボディのしっかりとしたお茶です。淹れる温度を変えると色々な味わいが楽しめます。

煎茶 菊川 Sencha "KIKUKAWA" Pot 24			
-----------------------------------	--	--	--

This deep-steamed tea from Kikugawa City in Shizuoka prefecture is made of Yabukita cultivar. Full-bodied & refreshing, great as after-meal drink.
静岡県西部の菊川を産地とする、ヤブキタ品種から作られた深蒸し茶です。しっかりと蒸しているため、味と香りが濃厚で、食後に飲むのに適したお茶です。

煎茶 奥瀬戸 Sencha "OKUSETO" Pot 24			
-----------------------------------	--	--	--

Authentic green tea from Fujieda City in Shizuoka prefecture made using the Yabukita cultivar. Mellow with sweet after taste, it gives a flowery flavour thanks to the cold environment of the mountains where the tea was cultivated.
静岡県藤枝市の山間にある奥瀬戸という地域で栽培されたヤブキタ品種の煎茶です。山間部で育てられたお茶は、まるやかで、コクがあり、花のようなフレーバーが楽しめます。

WINE BY THE GLASS

奈良月ヶ瀬

Sencha "NARA" Pot 27

Finer leaf tea than the Uji Sencha tea. Grown in the highlands, this is a relaxing & uplifting tea for all to enjoy. 宇治と連なる奈良のお茶。宇治茶に似ながらやや葉肉が薄くさわやかな印象です。月夜のような静けさを感じさせます。日本で一番多く栽培されている「やぶきた」品種のお茶です。

知覧ゆたかみどり

Sencha "CHIRAN" Pot 24

Sencha of Chiran City in Kagoshima prefecture. Slightly sweet aroma of sweet potatoes. Less astringency taste. Bright green & mellow taste is characterized.

鹿児島県知覧市の煎茶。わずかにサツマイモのような甘い香りがあり、渋味が少なく口当たりの良いお茶です。明るい緑色とまろやかな味わいが特徴です。

穎娃あさつゆ

Sencha "EI" Pot 24

Naturally sweet in flavour, it boasts a bright green water colour with very little astringency in taste. Closely resembles the coveted Gyokuro green tea.

薩摩半島の最南端、鹿児島県・穎娃で作られるお茶。鮮やかな水色、独特の甘い香りが魅力です。天然玉露とも言われるほど、渋味が非常に少なく飲みやすいタイプです。

種子島松寿

Sencha "TANEGASHIMA" Pot 27

Made in Tanegashima island of Kagoshima prefecture. Very characteristic sweet scent of vanilla.

鹿児島本土の南方海上に浮かぶ、隠れた茶産地・種子島の煎茶。ぴんと伸びた茶葉と、バニラを思わせる甘い香り。産地の特徴が強く感じられる逸品です。

土佐仁淀川

Sencha "TOSA" Pot 27

A highly aromatic, cultivated in the highlands of the clear Niyodo river in Kochi Prefecture. This tea is sweet, flavoursome & not too astringent.

西日本一の高峰・石鎚山に源を発する清流仁淀川の流域は、隠れたお茶の名産地。標高500mを超える高地に立ち込める朝夕の霧が育んだ、香り高く上質な煎茶です。

PROSECCO

Glass Bottle

Bottega Gold		
Prosecco, Spumante, Veneto, DOC, It	78	378

WHITE WINE

Bottega Pinot Grigio Delle Venezie	38	128
Veneto, IGT, It		

Henschke Tilly's Vineyard	48	178
Blend, Eden Valley, South Au		

RED WINE

Discovery Point Martinborough	48	178
Pinot Noir, Central Otago, NZ		

Bottega Vino Dei Poeti Brunello Montalcino	62	238
Montalcino, DOCG, It		

Chateau De Lafont Cabernet Franc Merlot		390
Bergerac, France		

葡萄酒

WELCOME TO THE KAMPACHI WINE EXPERIENCE.

The wines listed in this list were chosen with emphasis and focus on the varietal characteristics, vintages, styles & the current trends which suits the cuisine of our restaurant. Matching wine with Japanese Cuisine has been practised by many Sommeliers, Wine Connoisseurs, etc... as more & more intriguing pairing & balance one would find between Wine & Asian Cuisines.

"Wine is one of the most civilised things in the world & one of the most natural things of the world that has been brought to the greatest perfection & it offers a greater range of enjoyment & appreciation than, possibly, any other purely sensory thing."

Ernest Hemingway

Here at Kampachi, all our house pouring wines & champagnes are preserved using #1 Wine Preserver Worldwide, Private Preserve Asia (PVP), thus ensuring every pour of our carefully selected wines are of the utmost freshness & flavour. Please refer to any of our friendly staff for more details regarding products & / or purchasing options.

煎茶 京の露

Sencha "KYO NO TSUYU" Pot 24
Loosely translated as dew of Kyoto, this tea is wonderfully mellow in flavour. A higher quality sencha with good body & excellent fine flavour.

太陽の光をサンサンと浴びた茶園（露天茶園）で育て、すがすがしいさわやかな香りと、キリッとした渋味、まろやかな甘味のバランスが特徴です。

かりがね

Sencha "KARIGANE" Pot 24
Made from stems which are particularly selected from leaves plucked in early spring, always imparts a sweet aroma without the bitterness or astringent taste. This tea is baked with moderate heat to enhance the flavour, reminiscent of a very fresh rice.

上質な煎茶を選別加工する際に出てきた茎部分をブレンドし作り上げました。茎は渋いというイメージがありますが、実際には甘く、どろりとした口当たりを楽しんで頂けます。

RM
フレーバーティー FLAVOURED TEA

抹茶黒豆玄米茶

MACCHA Black Soybean Pot 24
Rice Tea

Beautiful aroma of black soybeans & mellow flavour of maccha create a fascinating genmaicha.

豆の香ばしさと抹茶のまろやかさがたまらない抹茶入りの玄米茶です。ブレンドされたきく茶がさわやかな甘みを引き立て「マメに（元気に）過ごせるように」と黒豆をブレンドしたお茶です。

白桃

Momo (Peach) Pot 24

Flavoured with Japanese white peaches & blended with peach leaves to enhance the gentle aroma & taste of the tea.

国産の白桃にこだわって香り付けした紅茶です。桃の葉がフルーティーさを際立たせています。アイ스티ーもお勧めです。

ルイボスグリーン

Rooibos Green - No Caffeine Pot 24

This unfermented rooibos tea has no caffeine but packed with minerals, making it easy to be absorbed into the body. Excellent for rehydration.

無発酵のルイボスの緑茶です。カフェインを含まずミネラルが豊富で吸収されやすいため、水分補給に最適。くせがなく素朴な味わいです。

信楽熟成ほうじ茶

Houjicha Pot 24

This tea from Shigaraki, Shiga Prefecture made of leaves from the first harvest of the tea season. The leaves are rested at a low temperature before being roasted to create a rich fragrance & vibrant flavour.

焼き物で有名な信楽で作られた熟成ほうじ茶。寒い冬に耐えた濃厚な味わいの一番茶を、低温でじっくり寝かせてから焙じた、ひと味違う香りと味わいをご堪能ください。

きらら玄米茶

Kirara Rice Tea Pot 24

Blended with a rice brand called Kirara, this aromatic genmaicha (brown rice tea) is produced by roasting unhulled rice in an old-style iron pot.

雪のようにキラキラ輝く粒ぞろいの米として名づけられた銘柄米“きらら”。その玄米を昔風の直火釜で炒って作った香ばしい玄米茶です。

RM
カクテル COCKTAIL

CLASSIC

Margarita, Dry Martini, Moscow Mule, Manhattan 38

JAPANESE FLAVOURS

Tokyo Side Car 38

Japanese Whisky, Triple Sec, Yuzu Concentrate

Shochu Mojito 38

Shochu, Lime, Mint Leaves, Soda Water, Brown Sugar

Samurai Sour 38

Japanese Whisky, Yuzu Concentrate, Sugar Syrup

Blushing Maiko 38

Sake, White Rum, Grenadine, Yuzu Concentrate, Sugar Syrup

Moshiso 38

Gold Rum, Shiso Leaves, Soda Water, Lime, Brown Sugar

Flamingo 38

Sake, Cranberry Juice, Lemon Concentrate, Sugar Syrup

Riverflow 38

Sake, Tonic Water, Bitters

Summer Breezer 38

Sake, Lemon

Maccha Whisky 38

Japanese Whisky, Green Tea Ice Cream, Fresh Milk

Highball 38

Suntory Whisky, Soda Water

BOTTEGA

Spritz Veneziano 62

Aperol, Bottega Prosecco

Bellini 62

Peach, Bottega Prosecco

Negroni 52

Campari, Sweet Vermouth, Bocur Gin

ウイスキー WHISKY

RM

RM

	Glass	Bottle
Nikka Taketsuru 17 Years Clear		4,900
Nikka Taketsuru Black Special	40	700
Nikka Taketsuru from the Barrel	40	750
Nikka Taketsuru 21 Years		7,200
Suntory Hakushu 25 Years		22,000
Hibiki 21 Years		16,500
Suntory Kakubin		500
Suntory Chita		850
Suntory Yamazaki		1,350
Yamazaki Distiller's Reserve		1,850
Yamazaki 18 Years		8,500

コニャック COGNAC

Hennessy VSOP	42	758
Hennessy XO	120	2,100
Martel Cordon Bleu	98	2,100

ウォッカ VODKA

Ketal One	40	580
Grey Goose	44	780
Belvedere	42	680
Suntory Haku Vodka	34	690

ジン GIN

Bottega Bocur	38	780
Hendrick's	52	820
Ophir	42	820
Suntory Roku Gin	34	690

アップルベリー

Apple & Berry

Pot

24

Aromatic green tea flavoured with an abundance of apples & berries, blended with red flower petals to enhance the taste.

豊かな香りとともに、すっきりとした飲み心地が印象的なお茶です。

しあわせ茶

Smiley Green

Pot

24

Classy ingredients like the finest Uji Maccha, superior Karigane tea, Genmai tea, & noble Hokkaido Rishiri Kelp are coordinated carefully to a tasteful composition. The taste of this sublime mixture has a particularly calming & relaxing effect.

お茶会で使用する宇治抹茶に、かりがね(茎茶)、玄米、北海道利尻昆布を細かく刻み絶妙のバランスでブレンド。お茶の中に昆布の旨み(おダシ)が入り、何とも言えないホッとする味わいが特徴的です。

日本酒

WELCOME TO THE KAMPACHI JAPANESE SAKE EXPERIENCE.

Our selection of Japanese sake is exclusively sourced from artisanal breweries throughout Japan, focusing on the varietal characteristics, authenticity, and styles that suit our cuisine.

For a more enjoyable dining experience,
kindly ask our friendly staff
for pairing recommendations.

松露酒造黒麦（麦）	Glass	27
Syoro Shuzo Kuro (Mugi)	720ml	234
	1800ml	420

Aged 3 years in barrel, this black-koji based shochu carries a round & well-balanced flavor with a natural sweetness. Giving a relatively smooth sensation enter the mouth, Kuro Mugi is one of the easy-to-drink shochu for everyone.

三年間もじっくり寝かせた黒麹仕込みの焼酎です。香ばしい麦の香りと豊かな風味が口の中に広がり、インパクトを持ちながらもやさしい甘味がふわりとする、とても心地良い麦焼酎です。

杜氏潤平（芋）	Glass	30
Touji Junpei (Imo)	720ml	286
	1800ml	500

A handcrafted representative brand of Kodama distillery. With the use of Miyazaki Benikotobuki (purple sweet potato), this shochu displays a light aroma & sweetness that can be enjoyed in various ways, on the rocks, with hot or cold water or soda.

一般的な焼酎によく使われる「黄金千貫」でなく、最も濃厚な「紅寿芋」が原料とし、じっくり少量をコンセプトに作られています。すっきりした喉越しに華やかな香りと上品な味わいは是非一度味わっていただきたいプレミアム焼酎です。

焼酎

SHOCHU

Shochu is not only a popular drink of choice, it is the versatile spirit that is the perfect match with Japanese cuisine. A distilled liquor with a long & distinguished history. Research shows that intake of Shochu breaks up blood clots in vessels & prevents the occurrence of heart infarctions & brain aneurysms better than any other type of alcohol. It contains 1.5 times more enzymes than red wine.

日置桜純米	300ml	100
Hiokizakura Junmai	720ml	240
	1800ml	490

This sake has the perfect concentration of umami rice flavour imbedded firmly on the tongue. Enjoy the crispiness when served cold or the richness of the sake when served warm. In Japan, this sake is particularly popular amongst those who enjoy dry Junmai sake. Pairs well with a range of food such as yakitori, nimono & yakimono.

シャープな酸味と凝縮された米のうまみが口の中に広がるお酒です。冷ではさわやかな酸味が、燗ではお酒のコクと味わいが深まり、辛口の純米が好きな方におすすめです。おすすめのお料理：焼き鳥、煮物、脂ののった焼魚など。

日置桜純米生もと強力	300ml	115
Hiokizakura Junmai	720ml	270
Kimoto Goriki	1800ml	620

Produced by the original "Kimoto" brewing method, this old-style sake results in higher sweetness & acidity, full-bodied with dry, crisp & tart flavours. Best enjoyed warm with simmered wild vegetables, grilled fatty fish, duck & cheese.

最も伝統的な製法のひとつ、蔵や自然の中に生息する天然の乳酸を使ってお酒を造る“生もと(きもと)造り”で造られた貴重なお酒です。きめが細かく整った酸味のさっぱりとしたドライな味、キレが良く飲み飽きしないお酒です。おすすめのお料理：山菜、脂ののった焼魚、鴨、チーズなど。

日置桜純米吟醸伝承強力	300ml	118
Hiokizakura Junmai Ginjo	720ml	295
Densho Goriki	1800ml	610

The lightest sake in the Hiokizakura brand that uses a rare rice strain "Goriki" which translates into a rich, smooth taste that is sweetened when warmed.

すっきりとした飲み口のお酒です。強力という米は酒米のなかでも山田錦、雄町同様大変優れた米でもあります。芳醇な旨さのなかにも柔らかくふくよかな味わいが見事に調和しており刺身やてんぷら、焼き魚など幅広く食事との相性が広がります。最初の1杯や2杯目に55度位のお燗でお勧めします。

日置桜純米大吟醸しずく

Hiokizakura Junmai Daiginjo	720ml	650
Shizuku		

“BEST from the brewery” Highly recommended by Hiroshi Uehara, a well-known sake critic. This sake is produced using older brewing methods of using canvas bags which leads to a slower fermentation as fresh sake slowly drips from the bags. Only a few hundred bottles of this elegant & delicate sake are produced in a year. Best enjoyed with sashimi, light sweets, fish stew & salad.

酒袋を吊るして自然に滴り落ちてくる酒のみを瓶に詰めた“袋吊り”製法で作られた極上の純米大吟醸です。年間の生産量はわずか数百本のみ!決め細かく繊細かつエレガントな香りと味わいです。おすすめのお料理: 淡白なお刺身、軽いデザート、サラダなど。

扶桑鶴純米にごり	300ml	100
Fusozuru Junmai Nigori	720ml	240
	1800ml	450

Lees (milled rice) are present in “Nigori” (cloudy sake) making it rich & creamy. This sake has a good balance between the sweetness of the lees & the dryness of the liquor. Smooth like a silk, ladies will love this sake. Matches well with garlic infused dishes which is usually difficult to be paired with sake.

絹のような滑らかさと、繊細な味わいで人気のにごり酒です。もろみを少しずつすくって小さなざるで1回ごとに濾した液体の部分がこのお酒です。アルコールのドライさと酒かすの甘さのバランスが絶妙で、深く濃厚な味わいを楽しめます。食物繊維が豊富なので、女性にもおすすめです。おすすめのお料理: あん肝、にんにくを使った料理、鍋、キムチ、タイカレーなど。

扶桑鶴純米	300ml	100
Fusozuru Junmai	720ml	260
	1800ml	510

Dry, yet rich in rice flavour with tangy astringency aftertaste. This sake can be enjoyed cold or very hot at 70°C. Best complimented with yakitori, nimono & soba.

濃厚でドライなだけでなく、凝縮された米のうまみを楽しめます。穏やかで優しい味わいの、飲み飽きのしないお酒です。冷酒も良いですが熱いお燗でも味は崩れません。おすすめのお料理: 焼き鳥、煮物、お蕎麦。

旭菊純米綾花瓶囲い	300ml	100
Asahigiku Junmai Ayaka	720ml	240

Named after Ayaka as the sake blossoms on the tongue. It carries a welcoming fruity aroma featuring plums & grapes. The full-bodied finesse goes well with lighter dishes like white fishes or tomato cream stew as it draws out the sweetness, follow by a nutty touch before the alcohol heat kicks in. Recommended to drink it at hot temperature around 60°C.

舌の上でふんわり花開く酒質ということで綾花と命名され、上品でしっとりとした綺麗な味わいを感じます。白身魚や甲殻類、淡い味付けのお料理とよく合います。冷酒も良いですが、最初の一杯にぬる燗が一番のお勧めです。

旭菊純米大地	300ml	105
Asahigiku Junmai Daichi	720ml	250

Asahigiku Daichi uses the famous Yamada Nishiki rice which are cultivated organically, resulting in a clean & refreshing taste. It gives a dried fruit sweetness on the first sip, & a dry but well-rounded aftertaste. Wonderful with grilled or simmered dishes.

完全無農薬栽培の山田錦を使用。程よい味わいのふくらみが食を引き立てより楽しくさせます。青魚、煮物や、焼き物などほどよい旨みある食材と合わせると自然と食が進みます。柔らかい酸味も心地く、飲み飽きもないお酒です。

旭菊純米吟醸麗	300ml	108
Asahigiku Junmai Ginjo Rei	720ml	260

This sake has very soft taste yet a sophisticated Ginjo flavour that lingers on the tongue. Its well-balanced acidity gives a slightly bitter aftertaste & enhance the appetite when consumed at warm temperature around 40°C as the sake's acidity increased. Goes extremely well with light appetizers, cream salad, sweet potato.

軽快な味わいが多いファンを引き付けます。淡い味わいの食材やお通しなどとぬる燗で味わってください。もちろん冷酒でもお楽しみいただけますが、繊細さを感じるためにはぬる燗がおすすめです。

阿部亀治純米大吟醸 500ml 450
Abe Kameji Junmai Daiginjo 1800ml 960

Beautifully light with a mellow aroma. Soft & smooth upon first sip with clean fullness at the back of the palate bolstered with acidity that creeps out in an elegant & peaceful pace. Perfect pairing with food that has rich umami flavours such as seafood or agemono dishes.

幻の米“亀の尾”で作った大吟醸です。原酒ならではの芳醇なコク、上品で穏やかな香りと酸のバランスが絶妙です。冷酒やロックもおすすめですが、ぬる燗が美味しい大吟醸です。おすすめ料理：揚げ物、魚介など。

いづみ橋純米吟醸恵青ラベル 300ml 115
Izumibashi Junmai Ginjo 720ml 280
Megumi Blue Label 1800ml 580

Made from the most superior rice for sake brewing, this light & dry sake is overlaid with some fruity impressions, with a touch of bitterness. Very calm & settled sake, it goes well with vegetables & sashimi in a slightly cold or warm (45°C) to drink.

自社栽培の山田錦を100%使用し残糖しない完全発酵させた辛口純米吟醸酒です。シャープな辛さと米の恵み、旨味を感じる酒です。前菜や白身魚、天ぷらなどと合わせても良いでしょう。

いづみ橋山麩神力純米 300ml 110
Izumibashi Junmai 720ml 270
Shinriki 1800ml 607

Perfect fit for those with eclectic preferences as it has a robust & pleasant astringency with sharp, dry finish. Using Yamahai method of adding Koji to dissolve the rice, this sake has a peculiar taste & Umami (flavour) of natural rice. Best paired with sashimi & sushi of blueblack fish.

日本酒の仕込方法でも特徴的な、山麩仕込みで醸したお酒です。ほど良いコクと深みが特徴です。ほど良く脂がのった青魚の刺身やにぎりなどと合わせて下さい。

いづみ橋とんぼスパークリング 250ml 130
Izumibashi Tonbo Sparkling

Similar to champagne, this sparkling cloudy sake goes through a secondary fermentation within the bottle, which resulted in a refreshing & lively taste. The red dragon fly (aka Tonbo in Japanese) is a symbol of Izumibashi Brewery, which promises to deliver safe sake to their customers. Enjoy this as an aperitif or while having appetiser.

いづみ橋のシンボルマークはとんぼ、これはとんぼが飛び交うような自然環境で米を栽培し酒を醸したいそんな願いがこもっています。心地よいシュワシュワとした発泡がありつつも、米の旨みもしっかりと出ておりお食事前一杯、または食中向けのスパークリング日本酒です。

扶桑鶴純米吟醸佐香錦 300ml 108
Fusozuru Junmai Ginjo 720ml 280
Sakanishiki 1800ml 600

A very interesting sake - when slightly cooled, it is crisp & sweet but when warmed, the aroma of wheat & rice becomes prominent & the taste becomes richer & drier. Dark chocolate pairs beautifully with this warm sake. When served cold, it is perfect with simple dishes such as natural oysters, sashimi carpaccio or salad.

やや華やかな上立ち香のある柑橋形の味わいを感じます。冷では濃厚な味わいとドライさが際立ち、燗では滑らかな飲み口と、酸味とのバランスでダークチョコレートを想わせる楽しいお酒です。おすすめのお料理：シンプルな料理、牡蠣、お刺身、カルパッチョ、サラダなど。

扶桑鶴純米大吟醸万葉の心 720ml 695
Fusozuru Junmai Daiginjo
Manyou no Kokoro

“BEST from the brewery” The most exclusive sake from the brewery. Using highly refined Yamada Nishiki rice, this sake is also fermented at low temperature & hung in canvas bags. The middle part of the bag is squeezed & only bottles with the most clear sake are selected which results in delicate & elegant flavours.

山田錦を高精白し、酒袋を吊るし自然に滴り落ちてくる酒のみを瓶に詰めた“袋吊り”で絞った極上のお酒です。滑らかで、優雅な香りと気品あふれる繊細な味わいです。年間生産量は数百本！おすすめのお料理：淡白なお刺身、前菜など。

竹鶴純米にごり 300ml 100
Taketsuru Junmai 720ml 240
Nigori 1800ml 500

There are countless types of “Nigori” sake but this particular one is very dry - making it rare. It contains high acidity through its maximum fermentation technique but yet creamy & smooth to drink. Best enjoyed warm with fatty fish.

しっかりとした米の味わい、かつきめ細やかで舌触りが滑らかな純米にごり酒です。甘くない純米本来の味わいの本格にごり酒で、料理の味をしっかりとながしスイスイと飲めてしまいます。燗でも美味しい飲み飽きのこないお酒です。わずかな造りに魂を込めている、創業300年の竹鶴酒造のおすすめです。おすすめのお料理：チーズ料理、グラタンなど濃い味のお料理。

竹鶴純米	300ml	100
Taketsuru Junmai	720ml	240
	1800ml	470

An elegant & bright yellow coloured sake that carries robust flavours. Enjoy the good acidity when consumed cold or the full flavour of rice embodied in this sake when served warm. Wonderful with a range of food such as sukiyaki, yakitori, teppanyaki, unagi, baked fish & a rich cheese flavoured dish.

お酒の色は山吹色！これこそが酒本来の色合いです。酸と米のうまみのバランスが取れた味わいが、どんなお料理にも合うお酒を生み出しました。冷ではシャープな酸を感じ50℃くらいで旨味を60-70℃でキレが素晴らしい酒です。おすすめのお料理：すき焼き、焼き鳥、鉄板焼き、鰻、焼き魚、チーズなど。

竹鶴純米吟醸	300ml	100
Taketsuru Junmai Ginjo	720ml	260
	1800ml	655

Taking a year long for fermentation with the least filtration process, this sake has a more complex & delicate flavour that comes along with the rich taste of Umami. Best enjoyed warm with Teppanyaki or grilled fish.

一年間の熟成を経て味わいが整ったお酒です。香りと華やかさより、お米の旨みを重視した造りとなっているので濃厚な旨みを楽しめます。温かくすると鉄板焼きや焼き魚などのお料理ととっても相性が良くなります。

小笹屋竹鶴生もと純米大吟醸原酒		
Ozasaya Taketsuru Kimoto	720ml	750
Junmai Daiginjo Genshu		

“BEST from the brewery” Using barrels made of cedar yeast & kimoto aged for 2 years in the process of fermentation, this sake is known as undiluted sake. Dry with rice flavour leaving astringent aftertaste, that kick reminds you of drinking whisky. Best enjoyed at room temperature or warm with Matsuzaka or Kobe beef.

杉樽を使って発酵させ、伝統の“生もと(きもと)造り”で造られた貴重なお酒に手を加えず、原酒そのままの味わいをお楽しみいただけます。アルコール度数は普通のお酒に比べ高めですが、それを感じさせない穏やかな香りと軽い味わい。しかしその中でも主張を感じる後味がウイスキーにも似たミステリアスな味わいのお酒です。燗、または常温のお酒と松坂牛、神戸牛との相性は最高です。

辨天娘生もと純米	300ml	115
Benten Musume Kimoto	720ml	270
Junmai	1800ml	607

This sake displays a myriad of colours & expressions throughout different temperature. It has a complex profile & sharp acidity that you will not get tired of drinking. Excellent as a hot sake.

最も伝統的な酒造りの手法で酒を醸しています。味わいに多面的、立体的な複雑味があります。辨天娘らしく丸みを帯びた味わいが特徴です。鶏肉、煮物や鰻の蒲焼きによく合います。

辨天娘純米中垂れ		
Benten Musume Junmai	300ml	115
Nakadare	720ml	280

This sake is collected during the middle stage of a sake pressing “Nakadare” which results in the best quality sake. A dry sake in pale straw colour with an earthy & piquant aftertaste. Goes well with white fish, cold prawn with avocado salad.

酒を搾る時に出てくる部分の真ん中の安定した中垂れのみ瓶詰めした酒です。味わいありながらも綺麗な酒質、最初一杯目に最適です。白身魚にとっても合います。

辨天娘純米吟醸古酒		
Benten Musume Junmai	720ml	410
Ginjo Kosyu		

When the sake was first made, it has a dry & formidable astringency but as it settles, it becomes more mellow & well-rounded with sweetness that is reminiscent of nuts or honey. Best served warm & a great companion with fatty dishes or as a dessert sake.

酒は常温で保管すればするほど熟成するスピードが早まります。この酒は常温で蔵内保管され、丸みや甘みを帯びてナッツや蜜の様な甘みを感じる酒になりました。常温で仕上げの一杯でもよし。熱燗で焼き鳥、西京焼きなど脂がのった食材と合わせても良いでしょう。

辨天娘純米吟醸玉栄		
Benten Musume Junmai	300ml	115
Ginjo Tamasakae	720ml	270

This wonderful yet complex sake refreshes you with its Muscat grape undertone blends with a distinct woodiness taste & ends with a slight bitterness. It matches with light items such as soba.

淡い山吹色。微かな三温糖の様な熟成ありマスカット系ブドウの様な味がほんのわずかが感じられ、そこに甘みの絡んだ淡い木質系の味わいが混ざります。余韻にほんのりとした熟成した旨みを楽しめる酒です。