

# 梅酒とリキュール



6月頃に収穫される青梅を、主に蒸留酒(ホワイトリカー、焼酎が一般的)に漬け込むことで作られる混成酒です。梅焼酎(うめじょうちゅう)とも言われます。

※ソーダ割は100円増しになります

## 柚子小町

蔵元：吉岐焼酎協業組合(長崎県)



《グラス》680円 《ボトル》3,500円  
+税 500円

吉岐の本格焼酎をベースに天然柚子と上質果糖をブレンド。柚子の豊富なビタミンで美肌効果があるかも!?

## 静岡ニタ日あらびしみかん



《グラス》680円 《ボトル》4,050円  
+税 720円

つづつがした食感が楽しめる贅沢リキュール! 水々しいみかん果汁がたっぷりです。どこか懐かしい味わい

## まるで梅酒な

## ノンアルコール

梅酒もおどろく梅酒な味わい。紀州産梅使用。



《グラス》430円 《ロッキング》360円  
+税

## 鶴梅完熟



《グラス》480円 《ボトル》2,800円  
+税 720円

紀州完熟梅の甘みをめいっぱい引出しつつ、アルコール度少し控えめ。ジューシーな味わいとすっきりした甘み。

## 鶴梅すっぱい



《グラス》560円 《ボトル》3,550円  
+税 720円

この「くっくっ」になるすっぱさが何とも言えない美味しさです。酸味のバランスが Good...!

## 鶴梅檸檬



《グラス》690円 《ボトル》4,250円  
+税 720円

和歌山産の「木成りれもん」だけを使用。天然の酸味を充分に引き出した極上のリキュール。フレッシュなれもんの酸味をお楽しみ下さい。