

## 【 真庭の水・自然・人が育んだ“お酒” 】

### 【お料理に合わせたペアリング】

真庭フェアのお料理に合わせてお楽しみいただける、真庭の“日本酒”や“ワイン”のペアリングをご用意いたしました。  
和食ダイニング 厨寿(くりやせん)、カジュアルダイニング ウルバーノ、それぞれのお料理に合わせた、おすすめの組合せをお楽しみいただけます。

フードペアリング 3種 ————— ¥2,500                      フードペアリング 5種 ————— ¥4,500

### 【日本酒】 ～御前酒蔵元辻本店～



御前酒1859	グラス ¥1,000	ボトル ¥6,500
令和の時代、御前酒が目指す「全量雄町使用」「全量菩提もと仕込み」。 「1859」の数字は、酒米・雄町の歴史がはじまった1859年に由来。やや辛口。		
菩提もとにごり酒火入れ	グラス ¥1,000	ボトル ¥6,500
日本でも数蔵しか取り組んでいない醸造方法である“菩提もと仕込み”。白ワインのような軽快な酸味。		
★御前酒 HACCOS 2022	グラス ¥1,200	ボトル ¥7,000
落酒造場「大正の鶴」の仕込水を使用し両蔵の蔵人同士で技術交流を図りながら共同で仕込んだお酒。		
御前酒 菩提酛 貴醸酒 50cc	グラス ¥1,000	
水の代わりに菩提もと純米酒をベースに、菩提もと純米酒を仕込だ、濃厚でとろみのある甘いお酒。		
純米大吟醸 馨-kei-	グラス ¥1,600	ボトル ¥11,000
高級酒米「雄町米」を贅沢に半分まで磨いて使用。上品で爽やかな香り、濃醇辛口の純米大吟醸。		
御前酒 ゆず酒	グラス ¥1,000	
岡山県北の久米南町で育った上質の柚子果汁と、岡山県産雄町米を使用し、天然乳酸菌を用いる「菩提もと」で醸した日本酒をブレンド。		

#### ★御前酒 HACCOS 2022

「御前酒(辻本店)」「大正の鶴(落酒造場)」それぞれの仕込み水を運んで交換し、蔵人同士の技術交流を図りながら両蔵で日本酒の製造に取り組んだお酒。

### 【日本酒】 ～落酒造場～



大正の鶴 RISING60	グラス ¥1,000	ボトル ¥6,500
低温熟成させた円熟味の特別純米酒。岡山県産朝日米を100%使用。杜氏 落昇の名前を冠にしたお酒。		
大正の鶴 特別純米 無濾過生原酒	グラス ¥1,000	ボトル ¥6,500
朝日米と蔵元井水(中硬水)により引き出されるその味はやさしい果実香とすわりとした口当たりで旨味が口の中に広がります。		
★大正の鶴 HACCOS 2022	グラス ¥1,200	ボトル ¥7,000
辻本店の御前酒の仕込水を使用し仕込んだお酒。 従来の「大正の鶴」にはないまろやかさ、軽やかさをそなえたお酒に仕上がりました。		

#### ★大正の鶴 HACCOS 2022

「大正の鶴(落酒造場)」「御前酒(辻本店)」それぞれの仕込み水を運んで交換し、蔵人同士の技術交流を図りながら両蔵で日本酒の製造に取り組んだお酒。

### 【ワイン】 ～ひるぜんワイナリー～



三座【ロゼ】	グラス ¥1,200	ボトル ¥7,000
ヤマブドウと白ワイン用品種「シャルドネ」のブレンドワイン。あっさりした軽やかな口当たり。		
三座【赤】	グラス ¥1,500	ボトル ¥8,000
ヤマソービニオンをベースにヤマブドウをブレンドしたワイン。凝縮したベリー系の果実味が広がります。		
妖精たちの宴(山ぶどうジュース・ノンアルコール)	グラス ¥1,600	
珍しい野生種の山ぶどうを絞っただけのヤマブドウジュース。 極上の赤ワインを思わせる深い味わいと品格の山ぶどう果汁。		

### 【クラフトビール】 ～美作ビアワークス～



PALEALE(パールエール)330ml	ボトル ¥1,600
地元真庭産のほうじ茶を使用。ホップの華やかな香り、麦芽のコク、ほうじ茶の香ばしさが特長。	
SAKEKASU SPECIAL(酒粕スペシャルエール)330ml	ボトル ¥1,800
辻本店の純米大吟醸酒粕を使用したハイアルコール。日本酒のような香りとコク、発砲由来の複雑な味わいも楽しめる。	

※表示の金額には消費税、サービス料が含まれております。