利き酒セット



1セットは3酒合わせて1合（180ml）です



誉（ほまれ）セット　￥1,500

静岡が誇る酒米「誉富士（ほまれふじ）」で醸した地酒3点

駿河酔（するがよい） 誉富士純米（駿河区）

白隠正宗（はくいんまさむね） 誉富士純米（沼津）

杉錦（すぎにしき） 誉富士 菩提酛純米（藤枝）



銘水（めいすい）セット　￥1,500

富士山の伏流水や湧水で仕込んだ地酒3点

高砂（たかさご） 純米 旨口（富士宮）

富士錦（ふじにしき） 純米 青ラベル（富士宮）

富士山（ふじさん） 特別本醸造（富士宮）



いさり火セット　￥1,600

伊豆地酒、大吟醸、当館人気の地酒の3点

伊豆地酒 萬燿（ばんよう）（伊豆）

初亀（はつかめ） 大吟醸（藤枝）

國香（こっこう） 特別純米（袋井）

上記の価格は消費税込みとなります

いさり火

日本酒

利き酒セット　誉セット￥1,500 ／銘水セット ￥1,500 ／いさり火セット￥1,600

詳しくは前のページをご覧くださいませ。

伊豆地酒　萬燿（伊豆）　【日本酒度】-5 【酸度】1.3　**1 合 ¥760**

漁業・農業をする人が多い伊豆らしく、ほんのり甘口の「田舎のお酒」。

富士錦　純米 青ラベル（富士宮）　【日本酒度】+4 【酸度】1.2　**1 合 ¥760**

富士山の湧水仕込み。コクがありながらもスッキリとした飲み口はまさにワンランク上の純米酒。

富士山　特別本醸造（富士宮）　【日本酒度】+8【酸度】1.1　**1 合 ¥760**

富士山の伏流水、静岡県酵母仕込み。口当たりはまろやか、スッキリとした辛口。

高砂　純米 旨口（富士宮）　【日本酒度】-4【酸度】1.5　**1 合 ¥760**

富士山伏流水仕込み。刺身などさっぱりとした料理に。優しい口当たりと米の旨味が楽しめる食中酒。

駿河酔　誉富士 純米（駿河区）　【日本酒度】+2【酸度】1.4　**1 合 ¥860**

静岡の酒米「誉富士」、安倍川の伏流水、静岡酵母使用。しっかりとした旨味、南国フルーツのような香りが特徴。

杉錦　誉富士 菩提酛純米（藤枝）　【日本酒度】+4【酸度】1.6　**1 合 ¥860**

静岡の酒米「誉富士」仕込み。深い味わいの白ワインのようで、低アルコール、酸味に富んだ味わいが特徴。

白隠正宗　誉富士 純米（沼津）　【日本酒度】+3【酸度】1.3　**1 合 ¥860**

静岡の酒米「誉富士」、静岡酵母、富士山伏流水使用。口当たり軽やか、スッキリとしたキレ味の食中酒。

國香　特別純米（袋井）　【日本酒度】+7【酸度】1.3　**1 合 ¥900**

芳醇な香りと、しっかりとした米の旨み・甘味が広がりバランスが良く、和食に合うキレの良い辛口。

初亀　大吟醸（藤枝）　【日本酒度】非公開【酸度】非公開　**1 合 ¥1,750**

フルーティーなキレのある吟醸香が広がり、あと味さっぱりでやわらか。大人気の大吟醸。

果実酒

梅乃宿　あらごしもも　**¥800**

桃のデザートを食べているような果実感あふれるお酒です。ロックがおすすめ。

梅乃宿　しずおかあらごしみかん　**¥800**

伊豆といえば、みかん。静岡のみかんを使用した日本酒ベースのお酒。ロックがおすすめ。

自家製 甘夏酒　**¥800**

いさり火の裏山で採れた甘夏で作りました。ソーダ割がおすすめ。

自家製 梅酒　**¥800**

いさり火の敷地内で採れた梅で作りました。ロック、ソーダ割がおすすめ。

自家製 ニューサマーオレンジ酒（ソーダ割）　**¥800**

大川で採れたニューサマーオレンジで作りました。ソーダ割でさっぱりと。

自家製 レモン酒　**¥800**

大川柳澤農園の無農薬レモンで作りました。

上記の価格は消費税込みとなります

いさり火

焼酎

720ml／350ml／グラス

《芋焼酎》

松露・心水（宮崎） ¥4,600／---------／¥700
口当たりがきわめて軽く、マイルドな香りが広がります。

甜（鹿児島） ¥4,600／---------／¥700
芋のやさしい甘みと爽やかな口当たりを感じさせます。

風憚（鹿児島） ¥6,600／---------／¥850
収穫量の少ない「栗黄金」を使用し、上品な香りとほのかな甘さの焼酎です。

黒麹 萬年（宮崎） ¥4,600／---------／¥700
しなやかでまろやかな味わいの飲み飽きしない逸品です。芋好きにはお勧めです。

とみのくら限定品長期貯蔵酒（鹿児島） ¥4,600／---------／¥700
４年熟成で芋の優しい甘さと味わい深いの深さを感じられます。

佐藤 黒（鹿児島） ¥6,600／---------／¥850
切れの良さとどっしりとしたボディと味の膨らみが力強く広がります。

《麦焼酎》

御神火（伊豆大島） ¥4,600／----------／¥700
大島の湧水を使い、仕込み酒は１年以上熟成。まろやかな飲み口です。

月心（大分） ¥4,600／----------／¥700
黒麹を使用した、自然な麦の香りと深い味わいが特徴です。

ひたかくし（大分） ¥4,600／----------／¥700
５年熟成による上品な香りとまろやかな味わいです。

《黒糖焼酎》

はなとり（鹿児島） ¥4,600／----------／¥700
黒糖独特の風味・甘みを残しつつ、ほとんどクセのない味わいです。

《米焼酎》

杉錦 才助（静岡・藤枝） ¥4,600／----------／¥700
淡白な香りで、丸みのある“まろやかなお米の甘味”があります。

白岳しろ（熊本） ¥4,600／¥2,200／¥700
どんな料理にも合い、素材本来の良さや味わいを引き出す食中酒です。

上記の価格は消費税込みとなります

いさり火

ワイン

《スパークリングワイン》

アルテラティーノ　カバ・ブリュット（スペイン）　¥3,000 (375ml) ／¥4,000
シャンパンに負けない程しっかりとした味わい。和食にはスパークリングワインがあいます。

ベルトネ　クレマン・ド・ブルゴーニュ　ブラン・ド・ブラン（フランス）　¥6,000
少しスパイシーなフルーツの香りに、爽やかなフルーツの味わいです。

ニコラ・フィアット　レゼルヴ・エクスクルーシブ　ブリュット（フランス）　¥9,500
フレッシュな口当りとまろやかでリッチな果実味が心地よく、バランスのとれたシャンパーニュです。

ディエボル・ヴァロワ　ブラン・ド・ブラン（フランス）　¥12,000
ふくよかな果実味とミネラル感が調和し、とてもエレガントな味わいです。

ゴッセ　グランド・レゼルヴ・ブリュット（フランス）　¥12,000
ピノ・ノワール由来のしっかりとした骨格と豊富な果実味に、シャルドネのエレガントな酸味がアクセント。

ビルカール・サルモン　ブリュット・レゼルヴ（フランス）　¥8,500 (375ml) ／¥16,000
豊かな果実味を備えた繊細かつ軽やかな味わい。

ボランジェ　キュベ・スペシャル・ブリュット（フランス）　¥10,000 (375ml) ／¥17,000
やや甘い香りの中にコクと柑橘系の酸味を合わせもつバランスの取れた味わい。

エリック・ロデズ グランクリュ・アンボネイ キュヴェ・デ・クレイエール（フランス）　¥17,000
クリュッグのチーフエノロジストを努めた作り手による、限りなくエレガントなシャンパーニュ。

ヴーヴ・クリコ　ポンサルタン・ロゼ・ラベル（フランス）　¥20,000
赤い果実の香りとフルーティーでありながらしっかりとした味わい。

《赤ワイン》

'18 ドメーヌ・ラ・グラーブ　メルロー（フランス）　¥4,000
渋みがひかえめで柔らかな口当たりです。

'18 ヴァロンブローザ　キュヴェ・プリュネル・ルージュ（フランス）　¥5,000
プロヴァンスの柔らかな赤。穏やかな酸とタンニンが食事とよく合います。

'17 シャトー　シサック　オー・メドック（フランス）　¥6,600
ブラックベリーと樽の香りと、タンニンと酸味のバランスがボルドーらしい味わいです。

'17 コッリ　キャンティ・クラシコ（イタリア）　¥8,000
ベリー系のフルーツや花、スパイスなどのアロマ。バランスよく、溌剌とした味わいです。

'20 ティボー リジェ ベレール・ブルゴーニュ ガメイ（フランス）　¥8,000
ブルゴーニュガメイを主体にして造られた、ベリーや紅茶の香りと酸味が調和したワインです。

'18 ル・プティ・カロン（フランス）　¥9,500
黒系果実のアロマとしっかりとしたボディ、卓越したバランスが魅力で、牛肉ステーキにおすすめです。

'20 ルモワスネ　ブルゴーニュ・ルージュ・ルノメ（フランス）　¥10,500
赤い果実の甘酸っぱい香りと柔らかな酸が上品な味わいです。

'13 シャトー・ラ・フルール・プレ（フランス）　¥11,000
練れて丸みを帯びた果実味とタンニンがエレガントな味わいです。

上記の価格は消費税込みとなります

いさり火

《ロゼワイン》

'21 トリエンヌ　ロゼ（フランス）　¥4,000
樹齢の古いサンソーを主体としたロゼワイン。淡い色調の軽やかな風味。真夏の清涼ワインとして最適です。

'22 シャトー・デ・ヴァンティニエール　コート・ド・プロヴァンス・ロゼ（フランス）　¥5,500
天然酵母 100%の昔ながらの味わい。赤い果実やドライハーブの豊かな香りが特徴のプロヴァンスのロゼです。

'16 アモーレ・イン・ローザ（イタリア）　¥7,000
ベリーやバラの花のアロマがほのかに香ります。バランスの良い酸味がフレッシュな印象を与えます。

《白ワイン》

'20 オールド・コーチ・ロード リースリング（ニュージーランド）　¥4,000
酸味が豊かでほのかな甘みもある爽やかな味わい。刺身との相性も抜群です。

'22 サルタレッリ ヴェルディッキオ・デイ・カステリ・ディ・イエジ・クラシコ (イタリア) ¥4,000
うま味が凝縮された上品な果実の香りと柑橘系のほどよい酸味が好印象です。

'20 ドメーヌ・ラゴディエ　ミュスカデ・シュールリー（フランス）　¥4,500
ほのかな柑橘系の香りとしっかりとした酸になめらかな口当たり。魚介類とよく合います。

'20 メッツァコロナ　ピノグリージョ・リゼルヴァ（イタリア）　¥4,500
バランスの取れた香りと軽やかな味わいが、刺身や焼き魚とも好相性です。

'20 ドメーヌ・シュルンバジェ　リースリング レ・プランス・アベ (フランス)　¥5,500
レモンやリンゴの香りとやや強い酸味がミネラル感と相まって、華やかな印象を与えます。

'22 ドゥ・ラドゥセット　ソーヴィニヨン・ブラン　レ・ドゥ・トゥール（フランス）　¥6,000
ロワールのソーヴィニヨンブラン。すっきりした酸味と独特な草の香りが感じられます。

'18 シャトー・サント・リュス　ベルヴュ レ・ゾブリーヌ（フランス）　¥6,500
濃厚な果実感と新樽発酵・熟成のリッチさ溢れるビオワイン。上品な味わいです。

'21 プラネタ　テレビント・グリッロ（イタリア）　¥7,000
アプリコットやライチなどの香りとフレッシュで活き活きとした味わい。シチリアの土着品種から作られています。

'21 シャンソン　ヴィレ・クレッセ（フランス）　¥7,500
上品な花の香りの中に熟した柑橘系の香りとミネラル感のバランスがよいワインです。

'22 ジャン・コレ シャブリ プルミエクリュ　¥4,500 (375ml) ／ ¥8,500
しっかりした酸とミネラル感が爽やかな青リンゴの香りと相まって切れのよい味わいと余韻を残します。

'20 ルイ・ジャド ペルナン・ヴェルジュレス　レ・コンボット（フランス）　¥11,000
透明感のある程よく凝縮した果実味と、軽い甘さと酸が美しい余韻を残します。

'19 ドメーヌ J. A. フェレ　プイィ・フュイッセ　オトゥール ド ラ ロッシュ（フランス）　¥14,000
引き締まった強いミネラル感としっかりした酸が、バラや桃の香りとともにシャープな味わいを醸し出しています。

'20 モレ・ブラン サン・トーバン プルミエ・クリュ（フランス）　¥14,000
はちみつのようなとろみと、綺麗な酸がじわじわと押し寄せ、なめらかで心地よい余韻が魅力です。

上記の価格は消費税込みとなります

いさり火

その他のお飲物

生ビール（エビス）	（グラス中）¥760 ／（グラス小）¥560
瓶ビール（アサヒ・キリン）	¥860
MOON ROAD Craft Beer	¥760
サワー（レモン・グレープフルーツ・巨峰）	¥760
ウイスキー	
富士山麓 Signature Blend	¥1,100
白州	¥1,000
リザーブ	¥760
ウーロンハイ	¥760
ノンアルコールビール	¥560
ノンアルコール梅酒	¥560
ウーロン茶	¥400
静岡県産みかんジュース	¥400
コーラ	¥400
サイダー	¥400
ジンジャーエール	¥400
ペリエ（750ml）	¥600
サンペリグリノ（750ml）	¥600
炭酸	¥200

上記の価格は消費税込みとなります

いさり火