

# Alcoholic Drink Menu

## 自然派ワイン

伝統的なワイン造りで、栽培から醸造まで農薬・化学肥料などを使用せず、天然酵母（野生酵母）にて発酵させ、亜硫酸塩の添加を無添加、もしくは極少量で造りきられたワイン

- ・ オーガニックスパークリングワイン（クレマン・ド・ブルゴーニュ） 1,000yen
- ・ 本日のグラスワイン 各種 [白・赤]（スタッフまでお尋ね下さい） 700yen ~  
※ボトルワインは別途リストがございますので、スタッフまでお尋ね下さい。

## 生ビール

- ・ ナチュラルイーストビール（干し柿天然酵母） [世嬉の一酒造] 1,000yen  
干し柿の天然酵母で醸造したクラフトビール。白い花のような香り、フルーティーな味わいです      ハーフ 600yen
- ・ エビスビール 800yen  
ハーフ 500yen

## カクテル

- ・ 自然栽培ジュースのビールカクテル [レッドアイ（トマト）／人参ビール／みかんビール] 各950yen  
自然発酵のナチュラルイーストビールと、自然栽培ジュースを合わせたビールカクテルです
- ・ オーガニック柑橘ミモザ 1,000yen
- ・ オーガニックぶどうのスパークリングカクテル 1,000yen
- ・ 天然酒のスパークリングカクテル 1,000yen

## 焼酎 [ストレート／ロック／水割り／お湯割り]

- ★ ・ 蔵の宴（自然栽培米焼酎） [杉井酒造] 950yen  
自然栽培米を使い、長時間かけて仕込みをした焼酎です。癖がなく上品な余韻を楽しめます
- ・ 天地水楽（有機芋焼酎） [小正醸造] 800yen  
さつま芋と米を使用した有機100%の芋焼酎です。自然の恵みあふれる、おだやかで上品な深みある味と華やかな香りです
- ・ 自然麦（有機麦焼酎） [藤居醸造] 800yen  
完全無農薬麦、焼酎の命ともいえる水は地元の竹田名水を使い、こだわりの手造りで、丹念に仕込み醸しだされた麦焼酎です
- ・ 永遠の球磨（無農薬玄米焼酎） [木下醸造所] 800yen  
国内産無農薬原料を100%使用し、天然酵母や蔵付自生酵母で自然発酵させた手造り完全無添加のお酒です

★=ナチュラル・ハーモニーのオリジナル商品です



自然栽培と天然菌が生んだ希少なお酒。発酵醸造に向いている菌だけを人工的に増やす「純粋培養」ではなく、蔵に存在する天然の麹菌や酵母で醸された豊かな味わい

★ ・ 自然酒 3 種飲み比べセット 1,200yen

下記より好きな自然酒を 3 つお選び下さい ( ※五人娘・味醂酒は除きます )

★ ・ [ 寺田本家 ] 天然酒 いにしへの不思議 1,000yen

蔵付きの酵母や乳酸菌など、天然菌の生命力が満ち溢れているお酒。日本酒が苦手な方でも飲みやすいフルーティーな味わい

・ [ 寺田本家 ] 純米 香取 8 0 600yen

昔ながらの生もと造りで丁寧に醸し出した純米酒。精米歩合を 80% にとどめているのでお米本来の旨みとコクが楽しめます

・ [ 寺田本家 ] 発芽玄米酒 むすひ 600yen

酸味が強く、漬物のような独特の香りがあり、アルコール度数も低く、従来の日本酒という概念から大変かけ離れています

・ [ 寺田本家 ] 五人娘 純米生酒 ( 300ml / ボトル ) 1,500yen

五人娘を火入れせずに瓶詰めしました。自然の色(琥珀色)と自然のオリもそのまま残した無ろ過自然酒です

★ ・ [ 杉井酒造 ] 蔵の宵 ( 純米原酒 ) 900yen

自然栽培のササニシキを、杉井酒造が生もとで仕込んだ純米酒の原酒です。ほのかな酸味をもつ辛口の味わいです

★ ・ [ 杉井酒造 ] 蔵の宵 ( 純米酒 ) 800yen

キリッとした飲み口に、さっぱりとしたお米のうまみを感じながらも、苦味と酸味の余韻が残るお酒です

・ [ 仁井田本家 ] にいだしぜんしゅ ( 純米原酒 ) 800yen

蔵独自の汲出し四段仕込み。米のうまみ、甘さを最大限に引き出し、生もとゆえの酸味は酒の輪郭にしまりを出します

・ [ 仁井田本家 ] にいだしぜんしゅ ( 純米吟醸 ) 900yen

どんな料理にも相性がよく、毎日飲んで飽きず、ひとくち飲めば二杯めがのみたくなる。自然が育てた滋味あふれるお酒です

★ ・ [ 杉井酒造 ] 本みりん 味醂酒 50cc 1,000yen

1年以上かけて仕込まれた味醂です。上品で芳醇な香りと甘み、まるでデザートワインのような味わいです

