Shikotsuko Tsuruga Bessou
Ao no Za

料
理
屋

水
白

Restaurant
Mizushiro

Complimentary Beverages

こちらのメニューは、無料でご利用いただけます
These drinks below are served on a complimentary basis.

DRAFT BEER 生ビール

サッポロ クラシック 生
Sapporo Classic

NON-ALCOHOLIC ノンアルコール

Beer | ビール

サッポロ ノンアルコールビール
Sapporo Non-alcoholic Beer

Sparkling | スパークリング

ポールジロー スパークリングジュース
Paul Giraud Sparkling Juice

White grape | 白ぶどう

アランミリア ソーヴィニヨン ブラン グレープジュース 白
alain milliat JUS RAISIN SAUVUGNON VENDANGE PRECOCE

Red grape | 赤ぶどう

アランミリア カベルネ グレープジュース 赤
alain milliat Cabernet Red Grape Juice

SOFT DRINK ソフトドリンク

ウーロン茶
Oolong Tea

緑 茶
Green Tea

コカ・コーラ
Coca Cola

ジンジャーエール
Ginger Ale

100%オレンジ
Orange Juice

100%アップル
Apple Juice

GLASS WINE グラスワイン

Champagne | シャンパン

ジョセフ ペリエ キュベ ロワイヤル ブリュット
Joseph Perrier Cuvee Royale Brut
●シャンパーニュ | フランス | 辛口 ●Champagne | France | Dry

Rouge | 赤

フィリッピーノ バルバレスコ サンクリストフォロ
Barbaresco San Cristoforo Elio Filippino
●ネッビオーロ | イタリア | フルボディ ●Nebbiolo | Italy | Full Body

カレスキー グリーノック シラーズ
Kalleske Greenock Shiraz
●シラーズ | オーストラリア | フルボディ ●Shiraz | Australia | Full Body

タリー ピノ・ノワール エステート アロヨ グランデ ヴァレー
Talley Pinot Noir Estate Arroyo Grande Valley
●ピノ・ノワール | アメリカ | ミディアム-フルボディ ●Pinot Noir | America | Medium-Full body

ポイヤック・ド・ランシュ・バージュ
Pauillac De Lynch-Bages
●カベルネ・メルロー・フラン | フランス | フルボディ ●Cabernet- Merlot-franc | France | Full Body

シャプティエ クローズ・エルミタージュ ルージュ レ メゾニエ ビオ
Crazes Hermitage Rouge Les Meysonniers BIO M.Chapoutier
●シラーズ | フランス | フルボディ ●Shiraz | France | Full Body

Blanc | 白

プロフェッツロック ロック ドライ リースリング
Prophet's Rock Dry Riesling
●リースリング | ニュージーランド | 辛口 ●Riesling | New Zealand | Dry

サン・スペリー ダラー・ハイド・ソーヴィニヨンブラン
ST.Supery Dollarhide Sauvignon Blanc
●ソーヴィニヨン | アメリカ | 辛口 ●Sauvignon Blanc | America | Dry

ドメーヌ ベルテルモ ムルソー
Meursault Dom. Berthelemot
●シャルドネ | フランス | 辛口 ●Chardonnay | France | Dry

シャプティエ クローズ・エルミタージュ ブラン レ メゾニエ ビオ
Crozes Hermitage Blanc Les Meysonniers BIO M.Chapoutier
●マルサンヌ | フランス | 辛口 ●Marsanne | Marsanne | Dry

ドメーヌ オステルタッグ ヴィエイユ ヴィーニュ シルヴァネール
Vieilles Vignes Sylvaner Domaine Ostertag
●シルヴァネール | フランス | やや甘口 ●Sylvaner | France | Semi-Sweet

SAKE 日本酒

千歳鶴 なまら超辛

Chitosetsuru Namara-chokara

●北海道 札幌市｜日本酒度 +15｜辛口 ● Sapporo, Hokkaido｜Sake Mater Value +15｜Dry

北海道の銘酒「千歳鶴」の最も日本酒度の高い超辛口の日本酒。
和食とよく合います。

This sake has the highest Sake Mater Value among any sake from Hokkaido's
renowned Chitosetsuru brewery and goes well with Japanese Cuisine.

箱館醸造 郷宝 特別純米 吟風

Gohhou Tokubetujunmai Ginpu

●北海道 函館｜ やや辛口 ●Hakodate Hokkaido｜Slightly Dry

酒米本来の旨みを品よく引き立てながら、後口はすっとキレがよく爽やか。
甘やかで穏やかな香りがここちよく、清涼感のある日本酒です。

While enhancing the original taste of sake rice, the rear mouth is crisp and refreshing.
A refreshing sake with a sweet and gentle scent.

小林酒造 北の錦 純米大吟醸 雪心

Kitanonishiki Junmai Daiginjo Yukigokoro

●北海道 栗山町｜日本酒度±0｜やや甘口 ● Kuriyama Hokkaido｜Sake Mater Value±0｜Slightly Sweet

雪心はその名前のとおり、とても綺麗な優しさの中にきりっとしたキレのあるお酒です。
優しいお味のお酒なので、合わせるお料理も優しいお味、塩味と相性が良いお酒です。

As the name suggests, Yukigokoro is a liquor with a crisp and sharpness in a very beautiful kindness.
Since it is a liquor with a gentle taste, it is a liquor that goes well with the salty taste and
the subtle taste of the dishes to be combined.

新澤醸造 伯楽星 純米大吟醸 桜

Hakurakusei Junmai Daiginjo Sakura

●宮城県｜日本酒度 +5 ｜辛口 ●Miyagi｜Sake Mater Value +5｜Dry

ほのかなバナナの香り、なめらかな旨味と後キレの良さを感じ、
フィニッシュは優しい甘さを爽やかな酸味が包み込み 、穏やかに余韻を残します。

With a faint banana scent, smooth umami and good aftertaste,
the finish has a gentle sweetness wrapped in a refreshing acidity, leaving a gentle lingering finish.

八海山醸造 八海山 純米吟醸

Hakkaisan Junmai Ginjo

●新潟県｜日本酒度+4 ｜辛口 ●Niigata Prefecture｜Sake Mater Value +4｜Dry

日本が誇る銘酒、八海山で最も人気。南魚沼米の豊かな味わいが美味。

The most popular sake from Hakkaisan, one of Japan's foremost breweries.
The richness of rice grown in Minamiuonuma creates a superb flavor.

苗場酒造 醸す森 純米大吟醸 生酒

Kamosumori Junmai Daiginjo

●新潟県｜日本酒度-36 ｜甘口 ●Niigata｜Sake Mater Value -36｜ Sweet

巨峰やパイナップルのような甘い香りと、ヨーグルトのような酸味がキュッときいています。
フルーティーな香りと輝きのある甘味を楽しめます。

It has a sweet scent like Kyoho and pineapple, and a sour taste like yogurt.
You can enjoy a fruity scent and a brilliant sweetness.

吉乃川酒造 吉乃川 純米大吟醸 50pair

Yoshinogawa Junmai Daiginjo 50 pair

●新潟県｜日本酒度±0 ｜やや甘口 ●Niigata｜Sake Mater Value ±0｜Slightly Sweet

「食事との相性を楽しむ」をコンセプトにした「PAIR（ペア）」のシリーズから、新潟県産の
酒造好適米で醸した純米大吟醸酒です。さわやかで穏やかな吟譲香に、米の旨味のある味わいです。

From the "PAIR" series with the concept of "enjoying compatibility with meals",
from Niigata Prefecture Junmai Daiginjo brewed with rice suitable for sake brewing.
It has a refreshing and gentle ginjo scent and a delicious taste of rice.

福光屋 黒帯 堂々 山廃純米

Kuroobi Doudou Sanpaijunmai

●石川県｜日本酒度+5 ｜辛口 ●Ishikawa｜Sake Mater Value +5｜Dry

伝統の手造りの山廃もとで育てた酵母を使って仕込んだ純米酒を、蔵内でじっくりと熟成させました。
山廃仕込みならではのキレのよさと、米の旨味が存分にいきた「堂々（どうどう）」とした味わいです。
刺身、寿司などの魚介料理との相性が抜群です。

Junmai sake brewed using yeast grown in the traditional handmade mountain abandonment
is slowly aged in the brewery.
The sharpness of the rice that is unique tothe abandoned mountain and the "dignified" taste of the rice.
It goes well with seafood dishes such as sashimi and sushi.

鹿野酒造 常きげん KISS of FIRE

Jyoukigen KISS of FIRE

●石川県｜日本酒度 +3 ｜やや辛口 ●Ishikawa｜Sake Mater Value +3｜Slightly Dry

山田錦を50%まで磨いて仕込み、3年間ゆっくりと熟成させました。低温による緩やかな熟成のため、
香ばしい芳香はなく、華やかな吟醸香とフルーティーな味わい、熟成を重ねたことによる上品な
口当たりが特長です。

Yamada Nishiki was polished to 50% and ripened slowly for 3 years.
Due to the gentle aging at low temperature, there is no fragrant aroma, and it is characterized
by a gorgeous ginjo aroma, a fruity taste, and an elegant mouthfeel due to repeated aging.

加藤吉平商店 梵 GOLD 無濾過 純米大吟醸

BORN GOLD Muroka Junmai Daiginjo

●福井県｜日本酒度 +1｜やや甘口 ●Fukui｜Sake Mater Value +1｜Slightly Sweet

素晴らしい香りを持ち、柔らかな味です。純米酒造りからくるあと味の旨みが最大の特徴で、
和食はもちろん、チーズやバターなどを使った西洋料理と相性が抜群です。

It has a wonderful scent and a soft taste. The most distinctive feature is the umami
of the aftertaste that comes from pure rice sake brewing, and it goes well
with not only Japanese food but also Western food using cheese and butter.

清水清三郎商店 作 雅乃智 中取り 純米大吟醸

Zaku Miyabi No Tomo Nakadori

●三重県｜日本酒度 +5｜やや辛口 ● Mie｜Sake Mater Value +5｜Slightly Dry

一口含むと、香りが口の中で広がる「香り系の純米吟醸酒」ですが、それだけで終わらず甘味やコクも舌に
しっかり感じられ、中盤から純米酒ならではの酸味などの「味わい系の純米吟醸酒」の要素が現れます。

If you include a bite, the fragrance spreads in your mouth, but the sweetness and richness
of the sake can be felt firmly on your tongue. The element of "Junmai Ginjo Sake" appears.

酔鯨酒造 Tora 純米大吟醸

Tora Junmai Daiginjo

●高知県｜日本酒度 ±0｜やや甘口 ● Kouti｜Sake Mater Value ±0｜Slightly Sweet

酔鯨独自製法によるエッジの効いた「酸味」と「雄町」由来の濃醇さがもたらす「優しい後口」が特徴です。
また純米大吟醸が兼ね備える上品さから、様々なお料理とも相性が良く、
ローストビーフなどの旨味のある肉料理ともお楽しみ頂けます。

It is characterized by the edgy "sour taste" produced by Suigei Shuzo's original manufacturing method
and the "gentle back mouth" brought about by the richness derived from "Omachi".
Also, because of the elegance of Junmai Daiginjo, it goes well with various dishes.
You can also enjoy delicious meat dishes such as roast beef.

若波酒造 若波 純米大吟醸

Wakanami Junmai Daiginjo

●福岡県｜日本酒度±0~2 ｜やや甘口 ●Fukuoka Prefecture｜Sake Mater Value ±0~2 ｜Slightly Sweet

進化した果実感と透明感のある旨味が調和した美酒。

It has a magnificent balance of clear, rich flavors and sophisticated fruit aromas.

八鹿酒造 八鹿 純米大吟醸 金

Yatsushika Junmai aiginjo Kin

●大分県｜日本酒度+3 ｜辛口 ●Ooita Prefecture｜Sake Meter Value +3｜Dry

吟醸香より日本酒本来の旨味を大切にした深くふくよかな味わい。

The characteristic ginjo fragrance leads to a profound, full-bodied flavor which respects
the traditional savory taste of sake.

SHOCHU 焼酎

Potato｜芋

宝山 蒸撰綾紫 酒精乃雫[芋]
Jousen Ayamurasaki Shusei no Shizuku

●鹿児島県｜芋｜34度 ●Kagoshima Prefecture｜Potato｜34%

華やかな薫りと濃厚な味わいのなかにキレがある独特の風味。

Shusei no Shizuku is lightly aromatic with a full-bodied taste and clean finish, resulting in a unique flavor.

万膳酒造 萬膳[芋]
Manzen

●鹿児島県｜芋｜25度 ●Kagoshima Prefecture｜Potato｜25%

黒麹ならではのコクと甘みのある余韻。食中酒におすすめです。

This shochu has the characteristically deep and sweet aftertaste of black koji shochu, perfect for mealtimes.

Barley｜麦

壱岐の華 初代 嘉助[麦]
Shodai Kasuke

●長崎県｜麦｜25度 ●Nasgasaki Prefecture｜Barley｜25%

常圧蒸留の麦焼酎ならではの甘みとさわやかな香り。お造りや魚料理とよく合います。

This shochu has the unique sweetness and mild aroma of atmospheric distilled barley shochu, perfect for sashimi and fish dishes.

四ツ谷酒造 兼八[麦]
Kanehachi

●大分県｜麦｜25度 ●Ooita Prefecture｜Barley｜25%

やわらかできれいな飲み口。香ばしい麦と香りと深みのある味を愉しめます。

This shochu has a mild, clean mouthfeel, while the rich barley taste and aroma offer deep flavor.

Rice｜米

房の露 醸(しょう)エクセレンス[米]
Sho Excellence

●熊本県｜米｜35度 ●Kumamoto Prefecture｜Rice｜35%

ホワイトオーク樽で30年以上熟成。まろやかな味わいは肉料理と相性が良いです。

Aged over 30 years in white oak barrels, this mellow shochu is perfect with hearty meat dishes.

川越酒造場 赤とんぼの詩[米]
Aka Tonbo no Uta

●宮崎県｜米｜25度 ●Miyazaki Prefecture｜Rice｜25%

独特な甘味と香りを感じるどっしりとした飲み口。香ばしさと甘さのバランスが絶妙。

This shochu has a uniquely sweet, aromatic mouthfeel, with the pefect balance of richness and sweetness.

PLUM WINE 梅酒

サントリー 山崎蒸留所 焙煎樽熟成梅酒
Suntory Baisen Taru Jukusei Ume-shu

焙煎樽で熟成させた梅酒をウイスキーで仕上げた華やかで重厚な味わい。

This Ume-shu is aged in charred whisky barrels to create a gloriously deep, rich flavor.

明利 百年梅酒プレミアム
Meiri Hyakunen Umeshu Premium

国内産青梅で仕込んだ原酒をじっくり熟成、ブランデーとハチミツで仕上げた梅酒。

This umeshu is made from Japan-grown green ume plums slowly steeped in spirits, then finished with brandy and honey.

WHISKY ウイスキー

Japanese｜ジャパニーズ

ニッカ 竹鶴 ピュアモルト
Nikka Taketsuru Pure Malt

ニッカ 宮城峡
Nikka Miyagikyo

Scotch｜スコッチ

バランタイン17年
Ballantine's 17years

Irish｜アイリッシュ

タラモア デュー
Tullamore Dew

Canadian｜カナディアン

クラウンローヤル ノーザンハーベスト ライ
Crown Royal Northen Haevest Rye

有料メニュー｜希少なワイン・ウイスキー・日本酒・焼酎などのご用意もございます。

Paid Menu｜A menu of rare wines, whiskies, sake and shochu is also available.