

焼酎

(水割り・湯割り・ロック)

麦

- こふくろろ (焙煎麦使用) 七一五円
- 麦穂の風 六六〇円
- いちばんふだ 六六〇円
- 一番札 (榎樽貯蔵)

芋

- みたけ 七一五円
- 三岳 七一五円
- くろきりしま
- 黒霧島 六六〇円

おかがいも (丘畑栽培)

蔵の神 (長期熟成)

黒糖

- アマンデー 七七〇円
- 天孫岳 (30度)

米

- 水鏡無私 (純米焼酎) 七一五円
- すいぎょうむし

※ソーダ割りはプラス 一一〇円

ウイスキー

- ロック 六六〇円
- 水割り 六六〇円
- ハイボール 七七〇円

酎ハイ

- ライム 六六〇円
- レモン 六六〇円
- 梅 六六〇円

その他

- ひれ酒 一、一一五円
- あらごし梅酒 七一五円
- 梅酒 六六〇円
- ゆず酒 七一五円

ソフトドリンク

- べにもす 紅芋酢ソーダ (はちみつ入り) 六六〇円
- 飯尾醸造/紅芋酢使用
- りんごジュース 四九五円
- みかんジュース 四九五円
- サイダー 三八五円
- 烏龍茶 三八五円
- コーラ 三八五円

※別紙にてティーペーキングのご案内もございます。 「全て消費税込」

日本酒

全て滋賀の日本酒です。

清酒 (熱燗・ぬる燗・常温)

- 七本鎗 (純米酒) 富田酒造 一合 九三五円
- 七本鎗 (純米酒) 富田酒造 一合 九三五円
- むびょうたん 六瓢箪 (普通酒) 佐藤酒造 一合 六六〇円
- 六瓢箪 (普通酒) 佐藤酒造 一合 六六〇円
- まつのつかさうぶすな ※純米酒規格 松の司産土 (普通酒) 一合 六六〇円

冷酒

- 京極 (特別本醸造) 300ml 佐藤酒造 一、五四〇円
- 湖濱 (特別純米酒) 佐藤酒造 九三五円
- 生作自由 (純米吟醸) 佐藤酒造 九三五円
- 生作自由 (純米吟醸) 富田酒造 七一五円
- 七本鎗 (純米酒) 富田酒造 七一五円
- 七本鎗 (純米酒) 富田酒造 七一五円
- 七本鎗 渡船 (純米大吟醸) 富田酒造 一、五五五円
- 七本鎗 渡船 (純米大吟醸) 富田酒造 一、五五五円
- 北国街道 (純米吟醸) 山路酒造 一、二一〇円
- 北国街道 (純米吟醸) 山路酒造 一、二一〇円
- 松の司 陶酔 (純米大吟醸) 松瀬酒造 一、二一〇円
- 松の司 陶酔 (純米大吟醸) 松瀬酒造 一、二一〇円
- 松の司 土壌別仕込 (純米大吟醸) 松瀬酒造 一、五五五円
- 松の司 土壌別仕込 (純米大吟醸) 松瀬酒造 一、五五五円
- 浪の音えとこどり (純米酒) 浪乃音酒造 九三五円
- 浪の音えとこどり (純米酒) 浪乃音酒造 九三五円

※その他、季節によって他の日本酒もございます。詳しくはお尋ねください。

ビール

- エビス生ビール (中) 七七〇円
- エビス生ビール (小) 四九五円
- キリンビール (瓶) 六六〇円
- アサヒビール (瓶) 六六〇円
- 長浜浪漫ビール (地ビール瓶) 一、一〇〇円
- ノンアルコールビール (瓶) 四九五円
- グラスワイン (赤・白・ロゼ) 各九三五円

ワイン

- 京極オリジナルラベル 二、三一〇円
- グラスシャンパーニュ (ジャニソン・パラドン)

※ボトル・ワイン・シャンパーニュについての詳細は別紙をご参照下さい




【Wine&Cidre NAGAHAMA】


滋賀県長浜産

長浜のクラフトビール「ビアホールレストラン」のホールスタッフだった田中渉太さんが、地元長浜産のブドウや和りんごの素晴らしさを伝えたいと独立。「ワインを楽しく、簡単に」をコンセプトに地元長浜にこだわったワインやシードルを造っておられます。

今はまだワイン醸造を長野の醸造所に委託していますが、将来的には地元で醸造所を構え、原材料から醸造まで完全長浜産のワインやシードル造りを目指している大きな夢の詰まったワインとシードルです。

 **長浜産和りんごシードル**
1本(330ml) / 2,200円

小谷城主「浅井長政」が愛した小ぶりで可愛い「小谷城和りんご」を使用したシードル。酸味の強いこの和りんごの特性を活かすため、辛口のシードルに仕上げています。独特の酸味と苦みは、食中のお供にも乾杯酒にも最適。

 **長浜産マスカットベリーA(赤)**
1本(750ml) / 7,920円

長浜市今庄ぶどう生産組合の「マスカット・ベリーA」を使用したワイン。ぶどう本来の甘み、旨味が強く程よい酸味が特徴。果実味あふれる華やかな香りをお楽しみ頂けます。

その他のワイン

グラスワイン(赤・白・ロゼ) 935円

お寿司、和食に合うワインをご用意しております。品種・銘柄等変動しますので店内スタッフにお尋ね下さい。
※この他にも期間限定で入荷するワインもございます。お気軽にお尋ねください。


価格は全て税抜価格です。



【大沢ワインズ】

ニュージーランド産


少年時代からいつかは海外で農業経営をしたいと夢見てきた米原のローザンベリー多和田のオーナーでもある大澤泰造氏が自然の美しいニュージーランドの牧草地だった土地を開拓し2008年にファーストビンテージを完成させたオーナーの夢の詰まった新生ワイナリーです。自社畑で大切に育てたブドウのみを厳選して使い、自然との共存から育まれる安全で安心な品質の高いワインはワイン通からの評価も高く国内外で数々の賞を受賞しています。

 **フライングシープ**
1本 / 6,300円
(白・ソーヴィニヨン・ブラン)

※メロンやパッションフルーツ、爽やかなシトラスの香り。果実味溢れる濃厚で深みのある味わいと爽やかな酸味が特徴。

 **フライングシープ**
1本 / 6,800円
(赤・ピノ・ノアール)

※チェリーやストロベリーなどの赤い果実のフレッシュでフルーティーな香り。柔らかく心地の良いタンニンによる、しなやかな口あたりとまろやかな味わい。

 **プレステージコレクション・**
メソッド・トラディショナル・ブリュット
(スパークリング・ピノ・ノアール50%、シャルドネ50%)
1本 / 7,800円

※42ヶ月間熟成したシャンパーニュと同じ伝統的醸造法のスパークリングワイン。複雑なトースト香とシトラス果実の香味、芳醇な口あたりに切れの良い酸味があり、繊細な泡が立ち上る上品な辛口。

Wine List

～裏面にもございます～


CHAMPAGNE
JANISSON BARADON
シャトー

×

京極寿司

【ジャンソン・バラドン】

シャンパーニュ

ジャンソン・バラドンは、1922年エベルネで創業した家族経営の生産者です。「シャンパーニュの都」と呼ばれるエベルネ、その西側に広がる丘陵地に約9ヘクタールの自社畑を所有しています。現在は、ジャンソン家の兄弟シリル氏とマクサンス氏が5代目として引き継いでいます。

製造の最終工程で加糖を行わない「ブリュット・ナチュール」や、ブルゴーニュ地方のワイン造りから着想を得た単一区画のブドウのみで仕込む「リュウ・ディ」シリーズなどをいち早く発売、またシャンパーニュ地方の全ブドウ栽培面積の1%にも満たない古代ブドウ品種を栽培・使用するなど、新たな挑戦にも積極的に取り組んでいます。フランス国内はもとより、世界のシャンパーニュ愛好家からも注目されている意欲的な造り手です。

～京極寿司オリジナルラベル～

エクストラ・ブリュット キュヴェ・京極寿司

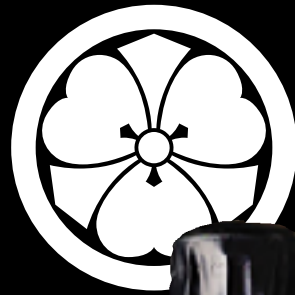
(スパークリング白・辛口、50%ピノ・ノワール、50%シャルドネ)



グラス/2,310円(税込)

1本/16,500円(税込)

この度、ご縁が繋がりジャンソン・バラドン社に京極寿司オリジナルラベルのシャンパーニュを作っていただく事が実現致しました。レモンやアプリコットのような果実味と、生き生きとした酸味のバランスが取れた爽快感のある味わい。食前酒としてはもちろん、魚介類や寿司との相性が良いのでお食事と一緒に楽しみ頂けます。



京極寿司オリジナル
エクストラ・ブリュット キュヴェ 京極寿司
鮭×シャンパーニュ 至福のマリアージュ



京極寿司オリジナルラベル



もえぎ
〔萌黄スパークリング〕

水だし緑茶×炭酸水×
季節のハーブ(TSUKI ECOLOGY)

1杯 / 660円(税込)

TSUKI ECOLOGY
100%自然栽培自社農園手摘みハーブを使った乾燥ハーブを使用。

茶しん特選の煎茶【あさかぜ】に季節のハーブを加え、冷水でじっくり濃いめに抽出した水出し緑茶を炭酸水と割って、のどごし爽やかに仕上げました。渋みを抑え、お茶の旨味を引き立てた水出し緑茶に炭酸を加え、シャンパーニュグラスに注ぎ飲んでいただくことで、どんな鮭種とも相性が良く、飲み疲れのしない爽やかな一杯となりました。



びやくろく
〔白緑〕
水だし緑茶

1杯 / 660円(税込)

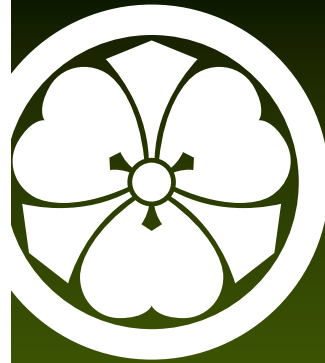
紅茶用の品種と緑茶用の品種の掛け合わせによって生まれたハイブリッドな珍しい緑茶です。赤ワイン用のグラスで召し上がっていただくことで口の中に広がるジャスミンのような香りを感じていただき、丁寧に時間をかけ水出しすることで、まろやかな味、さらに優しい渋みを味わっていただけます。脂のつたお魚との相性が良い一杯です。



こはく
〔琥珀〕
水だしほうじ茶

1杯 / 660円(税込)

茶しん特選の上質の茎茶を直火で丁寧に焙じた、香味豊かなほうじ茶【かりがね】をじっくりと水出ししました。湯呑み茶碗ではなくワイングラスに注ぎ飲んでいただくことで、ほうじ茶本来の香ばしさが更に広がりお料理の味を引き立ててくれます。京極寿司の一品メニュー各種や味の濃い鮭種(鮭、鱈、穴子、煮蛤等)とのペアリングがおすすめです。



ティーペアリング

京極寿司オリジナル



茶しん
×
京極寿司

【ティーペアリングメニュー】

長浜で明治元年創業のお茶の老舗 茶しん監修の京極寿司の鮓とお料理に合うノンアルコールのティーペアリングメニューです。熱を加えず冷水でじっくり丁寧に時間をかけて抽出されたお茶は渋みが程よく抑えられ、お茶本来の旨味が際立ち、鮓やお料理の味を更に引き立ててくれます。ぜひ一度ご賞味下さい。