燒酎/八丈島酒

グラスは[ロック・水割り・お湯・ストレート・ソーダ]からお選びください。

ボトルオプション アイス ミネラルウォーター ソーダ デキャンタ

★情け嶋 (麦25度)

ミネラル感のある切れの良い味わい。

★麦冠・情け嶋 (麦25度)

きわめて香ばしい香りが特徴!お勧めはロックや水割りで。

★なさけ嶋 (芋25度)

干した芋のような凝縮感。厚みのある旨味の飲み応え。

- ・ 鬼殺し (麦芋ブレンド 35 度)
- 八丈島の湧き水を使用。独自の蒸留で芋の甘みを引き出した焼酎。
- ・おかけざま(麦樫樽貯蔵25度) 情け嶋を樽で熟成させた古酒。クリアな味わいと樽熟成の味を楽しめる極上のお酒です。
- ★八重椿 (麦芋ブレンド 25 度)

芋の甘さと、麦のキレのバランスをお楽しみください。

·江戸酎 (芋25度)

原料に使用している芋は100%八丈島産!甘く香る焼酎です。

★一本釣り (麦 25 度)

麦本来の香ばしい味わいで、スッキリと後味がクリアなお酒です。

- ・ 島流 し(麦芋ブレンド 35 度)
 - 芋の持つ厚みのある味わいと塾成された旨味!芋好きの為の焼酎。
- ★墨擲 (麦芋ブレンド 25 度)

芋と麦の力強い香りを感じ、飲みごたえのある焼酎。

★ジョナリー (麦芋ブレンド樫樽貯蔵25度)

樫樽にて貯蔵で薄く琥珀色の甘い香りが魅力的な焼酎。

★島の華 (麦25度)

麦の芳醇な香りに、後味に残るほのかな甘みが絶妙な焼酎。

・黄八丈 (麦25度)

惜しまれながら蔵を闭じた磯崎酒造の銘酒、黄八丈が復活! 20年の塾成を味わってください。

島酒飲みくらべは★のマークの焼酎からお選びいただけます。