



ハニーレモン
¥850



麹のあまさけをベースにしたラッシー味のシャーベットドリンクです。濃厚な味と食感はまるで飲むチーズケーキ。トッピングソースは爽やかなハニーレモンソース、酒蔵の香り漂う麹の蜜(本みりん)を煮詰めて作った大人感覚の麹の蜜ソース(ノンアルコール)の2種をご用意しています。



麹の蜜
¥850

あまさけラテ



プレーン
¥700



黒蜜きなこ
¥800



八海醸造
麹だけで
つくった
あまさけ
使用

砂糖をいっさい使わず、麹だけでつくったあまさけを使用。麹が創り出す優しい甘みを活かし、牛乳で割ることでさらに麹の香りと旨みを引き立てています。ノンアルコールですのでお子様やアルコールが苦手な女性でもお楽しみ頂けます。麹の風味をストレートに味わうプレーン、和スイーツテイストな黒蜜きなこの2種をご用意しています。

麹の蜜アイス



店内
¥1,000

TAKE OUT
¥700



八海醸造
本みりん
麹の蜜
使用

酒蔵の香り漂う麹の蜜(本みりん)を煮詰めて作った麹の蜜ソースとパルメジャーノレッチャーノを濃厚ミルクジェラートにトッピング。口の中いっぱいに広がる爽やかな麹の香りを楽しむ一品です。麹とチーズ、発酵×発酵のマリアージュをお楽しみ下さい。店内では淡雪のようにチーズを振りかけるパフォーマンスをお楽しみ頂けます。テイクアウトの場合は予めカップに入れた状態でお渡しいたします。

ライディーンビール 生樽



IPA
¥1,000

麹ベルジャンホワイト
¥1,000

清酒八海山と同じく、霊峰八海山の山麓より湧き出る岩清水で仕込まれたクラフトビールです。IPAはホップの青々とした切れの良い苦みと柑橘系の豊かな香りが特徴。豊かなモルトの風味と華やかな香りが楽しめます。麹ベルジャンホワイトは「麹」を発酵素材とし、柑橘系とコリアンダーの爽やかな香りと、すっきりとした味わいが特徴です(生樽からタップで提供)。

みりんのカクテル



麹ハイボール
¥900



麹ロック
¥900



八海醸造
本みりん
麹の蜜
使用

原料から吟味した酒蔵こだわりの本みりん(アルコール度数14%)を使用したカクテルドリンク。米と米麹由来のすっきりとした上品な甘さが、素材の味を引き立てます。「飲むみりん」としてお楽しみ下さい。炭酸水で割り、ライムとミントを添えた爽やかな香りのハイボールと、みりん本来の味をダイレクトに体験できるロックの2種をご用意しております。

八海山 日本酒



本日の日本酒
¥600
飲み比べ3種
¥1,300

新潟の地酒と言えば八海山。定番から希少種まで取り揃えておりますので、是非店内のカウンター席で升に注いだ冷酒をお楽しみください。お土産用に山麓リゾートセンターにて同じ銘柄を取り揃えております。