



ふるさとにうまい漬物あり

FU-MIYA MENU

Beer

〜ビール



エビス樽生

500円

アサヒスーパードライ小瓶

600円

ドラフト・ギネス

650円

ノンアルコールビール
(サッポロプレミアムフリー)

500円

生しぼりサワー

〜焼酎割

グレープフルーツ

各種
500円



りんご

キウイ

レモン

❁ 季節の生しぼり

Cocktail

〜カクテル

カシス

各種
500円

オレンジ・グレープフルーツ・ソーダ

ジン

トニック・ライム・ソーダ

ファジーネーブル

クーニャン

Soft Drink

〜ソフトドリンク

グレープフルーツ

各種
400円

オレンジ

りんご

パイナップル

クランベリー

コーラ

ジンジャール

ウーロン茶・緑茶
(冷・温)

酎ハイ

〜焼酎割

ウーロンハイ

各種
400円

緑茶ハイ

Whisky

〜ウイスキー

ジャックダニエル

500円

山崎10年

600円

山崎12年

800円

ハイボール

500円

◆ 梅 酒



ふるさとにうまい漬物あり
FU-MIYA MENU

🌸 本格焼酎ベース



りよくちやうめしゆ

緑茶梅酒

和歌山
12°

500円

南高梅を100%原料にし、国産緑茶を使用。
健康志向の梅酒です。



かくたま

角玉梅酒

鹿児島
12°

550円

米焼酎仕込み。最低限のろ過で抑え、
かすかに濁っているのが特徴。



せんとうのうめしゆ

仙頭の梅酒

高知
13°

600円

本格米焼酎で仕込み朝摘み梅使用。
すっきり・さっぱりとした味わい。

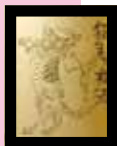


にごり梅酒

鹿児島
12°

700円

五代梅酒に南高梅をブレンド
芋焼酎が苦手でも気になりません。



ねこまたうめしゆ

猫また梅酒

鳥取
18°

700円

アルコール18度と少し高めの数値。
甘さ控えめ、パンチの効いた味わいです。

🌸 日本酒ベース



おうばい

梅の宿「鶯梅」

奈良
12°

500円

日本酒の旨みと梅の香りやみずみずさが
うまく表現されている梅酒です。



つるうめ

鶴梅すっばい

和歌山
11°

600円

梅を、通常の約3倍使用。
酸度は普通の梅酒の2倍あります。



こくとうめしゆ

黒糖梅酒

鹿児島
14°

600円

黒砂糖と梅の香りとコクのある味わい。
お湯割で楽しみたい方には、ピッタリ。



あらごし梅酒

奈良
12°

700円

『鶯梅』に梅の果肉をブレンド
濃厚な味わい。



だいしんしゅう

大信州梅酒

長野
12°

800円

純米吟醸酒で仕込んだ梅酒。
ちょっぴり感じる酸味が、クセになる味。

◆ 果実酒



ゆず酒

天然ゆず果汁100%

600円



シークワーサー酒

天然シークワーサー果汁
100%

600円



マンゴー酒

フレッシュな香りと濃厚な
味わい

600円



あらごしもも酒

まるで桃のデザートを
食べているような感覚のお酒

700円



あらごしみかん酒

温州みかんのみずみずしい
果肉をたっぷり詰め込んだお酒

700円



山形ラフランス

濃醇なラフランスの
風味と味わい

700円

◆ その他



紅茶梅酒

紅茶の甘い香りと
さっぱりとした飲み口

500円



バナナ梅酒

甘くて、さわやかなバナナの
香りが漂います。

600円



あらごし にんじん梅酒

繊維質たっぷりのすりつぶし
にんじんと梅酒をブレンド。

600円



鍛高譚の梅酒

北海道産赤紫蘇と
梅酒をブレンド

500円



ブランデー梅酒

珍しいブランデーベースの
甘口梅酒。

600円



生とろ ヨーグルト酒

コクのある味わいと究極の
トロトロ感。

600円



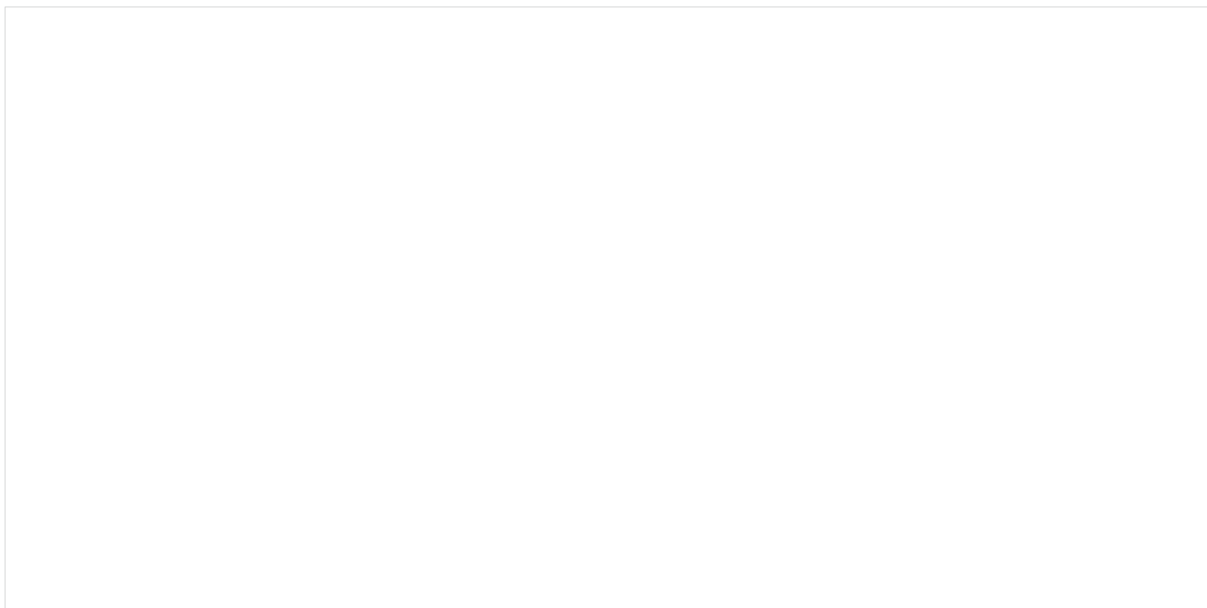
ふるさとにうまい漬物あり

FU-MIYA MENU

◆ 日本酒

季節替り

メニュー



くにまれおにころし

国稀 鬼ころし 500円

超辛口酒 / 北海道 増毛町・国稀酒造

- 原料米/ササニシキ ●精米歩合/65%
- 日本酒度/+9 ●酸度/1.5



だいしんしゅう

大信州 極寒辛口 500円

吟醸酒 / 長野県・大信州酒造

- 原料米/美山錦 ●精米歩合/60%
- 日本酒度/+7 ●酸度/1.5



ふくつかさ

福司 600円

純米酒 / 北海道 釧路市・福司酒造

- 原料米/吟風 ●精米歩合/60%
- 日本酒度/+4 ●酸度/1.5



はっかいさん

八海山 600円

本醸造 / 新潟県・八海醸造

- 原料米/五百万石 ●精米歩合/55%
- 日本酒度/+4 ●酸度/1.4



まる田 600円

特別純米酒 / 北海道 栗山町・小林酒造

- 原料米/吟風 ●精米歩合/50%
- 日本酒度/+4 ●酸度/1.6



でんしゅ

田酒 600円

特別純米酒 / 青森県・西田酒造

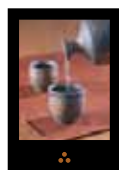
- 原料米/華吹雪 ●精米歩合/55%
- 日本酒度/+3 ●酸度/1.5



すず音 1,500円

発泡清酒 / 宮城県・一ノ蔵

- 原料米/華吹雪 ●精米歩合/65%
- 日本酒度/-90 ●アルコール度/4.5~5.5



ふくまさむね

福正宗 燗酒 1合/ 600円
2合/1,000円

純米酒 / 石川県金沢市・福光屋

- 原料米/フクノハナ ●精米歩合/70%
- 日本酒度/+2 ●アルコール度/14度



季節替り

メニュー



❖白ワイン



アバディア・デ・ロブレ 2,300円

原産国/スペイン タイプ/すっきりとした辛口

スペインを代表する品種アイレン使用。すっきりした飲み口の白。特に漬物全般、ささみ、皮、ホルモンと合わせるとおいしいです。



北海道ケルナー辛口 2,800円

原産国/日本 タイプ/微かに甘酸っぱい辛口

余市ぶどう100% 青りんごのような酸が心地良い北海道を代表する白。特に朝漬けをはじめとする漬物とのマリアージュを是非、お楽しみ下さい。



ミュスカデ・セーブル・エ・メヌ・シュール・リー 3,200円

原産国/フランス タイプ/心地よい酸味がある辛口

気持ちまで爽やかになる5月の北海道を思わせるような白です。魚介類はもちろん、野菜料理、浅漬、しょうが漬等に合います。

シャトー・サンミッシェル
コロンビア・ヴァレー・リースリング 3,800円

原産国/アメリカ タイプ/まろやかな辛口

白桃やりんごなどの爽やかで豊かな香りが大人気の癒される白です。魚介類、鶏肉はじめ長芋しそ漬け、赤かぶにはびっくりする程ピタリです。

❖赤ワイン



アバディア・デ・ロブレ 2,300円

原産国/スペイン タイプ/まろやかなタイプ

スペインを代表する品種テンプラリーニョ、ガルナッチャ使用のフルーティーな赤。焼き鳥との相性は抜群で、特に豚精、砂肝、レバー、ハツ、つくねとの相性は抜群です。

北海道
ツヴァイゲルトレーベ 2,800円

原産国/日本 タイプ/軽めですがスパイシー

余市ぶどう100% ちょっと冷やしめにしてもおいしい微かにスパイシーな赤。ホルモン等のお肉、ごぼう漬け等にピッタリです。

コロンビア・クレスト
ツヴァインズ・メルロー 3,300円

原産国/アメリカ タイプ/コクはありますがまあいい味わい

マリナーズでお馴染みシアトル周辺の昨今世界的に評価の高いワシントン州の赤。ふくやかな味わいが心地良く、アメリカのワインが苦手な方にもおすすめです。



バルベラ・ダスティ 3,800円

原産国/イタリア タイプ/ミディアムボディ

優しいお母さんの様なまあるい味わいが特長のバルベラ種主体の赤です。豚肉料理、ごぼう漬けとの相性は絶妙です。

❖スパークリングワイン



フレシネ・コルドン・ネグロ(ペビーボトル) 1,000円

原産国/日本 タイプ/爽やかな辛口

レモンやシラスのようなグリーンでキリッとした酸味が特徴のお酒。



ドゥーシェ・シュパリエ・ブリュ 3,200円

原産国/スペイン タイプ/辛口

辛口の本物志向のスパークリングワイン。

～ シャンパーニュのご用意もございますので、スタッフまでお申し付けください。～



◆ 焼酎

芋

白・黄麹仕込み



あさひまんねん
旭 万年 宮崎 25° 600円

芋の甘い香りが楽しめる、優しい味わい。



とみのほうざん
富乃宝山 鹿児島 25° 600円

昔ながらの芋焼酎とは異なり、柑橘系のさわやかな香りが立つ。



せいこうりやく
晴耕雨讀 鹿児島 25° 550円

気品ある香り、まろやかな口あたり。



ぶにせ
不二才 鹿児島 25° 550円

コクがあり、味の濃い料理にも負けない。



はまのいもた
浜の芋太 鳥取 25° 600円

地元産の「金時いも」を使った独特の香りと味わい。



みたけ
三岳 屋久島 25° 600円

屋久島の天然水が清らかな味わいを作っています。



やまねこ
山ねこ 鹿児島 25° 600円

新芋ジョイホワイトを使用。さわやかな味の人気酒。



たいかいしゅぞう
大海酒造 海・くじら 鹿児島 25° 600円



とうじじゅんぺい
杜氏潤平 宮崎 25° 700円

紅寿芋を使用。柑橘系の華やかな香り凝縮された旨味



かわごえ
川越 宮崎 25° 700円

朝掘りの新鮮な芋を使用。米焼酎をブレンドした、まろやかな口当たり。

黒麹仕込み



くろきりしま
黒霧島 宮崎 25° 500円

宮崎で不動の人気霧島。



明るい農村 鹿児島 25° 600円

喉越しがよいが、後味にしっかりと芋の味わいが残る。



くろかめじこみ
黒カメ仕込み 鹿児島 25° 600円

芋特有の甘い香りとコクがある。



もぐら 鹿児島 25° 600円

無濾過造り。原料の風味が強く出ているのが特徴です。



まんぜんしゅぞう
萬膳酒造 萬膳・萬膳庵 鹿児島 25° 700円



くろせ
やきいも黒瀬 鹿児島 25° 600円

焼き芋の香ばしい香りが特徴。



のうかのよめ
農家の嫁 鹿児島 25° 600円

貴重な「炭火焼き・焼芋焼酎」。香ばしさとコクのある甘みを持った芋焼酎です。



ゆめかがみ
夢鏡 鹿児島 25° 700円

ジョイホワイト使用。フルーティで華やかな香り。



いさみ
伊佐美 鹿児島 25° 700円

米どころ伊佐の地名を冠した三大銘酒ですっきりとした風味。



さとう
佐藤 鹿児島 25° 各700円

丁寧な熟成による繊細で滑らかな舌触りをもたせ、重厚な飲みごたえを感じさせてくれます。




◆ 焼酎

麦



✿ スッキリ飲みやすいタイプ。



	なかなか 中々	宮崎 25°	500円
ライトな飲み口だが芯のある味わい。			
	あまくさ 天草	熊本 25°	500円
広がりのある豊かな甘さとコクがある。			
	ひやくねんのこどく 百年の孤独	宮崎 40°	900円
長期熟成、琥珀色のウイスキーの様な感覚で味わえます。			

✿ 麦の香りが強く、コクがある。

	とくじょうたいめい 特蒸泰明	大分 25°	600円
香ばしさと深くもスモーキーな香りで重量感ある飲みごたえ。			
	くろ 黒さそり	鹿児島 25°	600円
黒糖で仕込み長期貯蔵した。お湯割りもいける。			
	かねはち 兼八	大分 25°	700円
麦チョコのような香りを楽しめます。			



黒糖

	さとのあけぼの 里の曙	奄美大島 25°	500円
減圧蒸留で口あたりが軽く、初めてでも飲みやすい。			
	れんと	奄美大島 25°	600円
減圧蒸留、音響熟成により軽い飲み口でさわりなく飲める。			



	ながくも 長雲	龍郷町 30°	600円
ふくよかで芳醇な味わい。熟成度とまろやかな余韻。			
	あさひ 朝日	喜界町 25°	600円
25度なのにコクと深みが強い。4倍の黒糖を贅沢に使用。			

米



✿ スッキリ飲みやすいタイプ。



	せんとう 仙頭	高知 25°	500円
ほのかに香る吟醸酒。フルーティな味わい。			
	ねこまた	鳥取 25°	600円
熟成酒。滑らかでやわらかな味わい。			

✿ 米の香りが強く、コクがある。

	おおいし 大石	熊本 25°	700円
樽貯蔵による、琥珀色の熟成酒。濃厚でまろやか。			
	とりかい 鳥飼	熊本 25°	800円
日本酒の大吟醸のような華やかで優しい香りと味わい。			

泡盛

	ざんば 残波	奄美大島 25°	550円
地元で支持を受けている人気酒でマイルドな味わい。			
	ずいせん 瑞泉	与論町 30°	550円
数種類の古酒をブレンド。コクがあり、口に含むとまろやかな甘みがある。			

	かりーはるさめ カリー春雨	奄美大島 30°	600円
古くも香り高い、強くもまろやか。辛くも甘い酒。銘酒。			
	まんごこしゆ 萬座古酒	喜界町 40°	700円
濃厚で独特の甘みがある。			

その他の焼酎

	たんたかたん 鍛高譚	北海道 20°	500円
紫蘇焼酎			
	そばおしょう 蕎麦和尚	鹿児島 25°	600円
蕎麦焼酎			

	ぎんこうろ 吟香露	福岡 20°	600円
吟醸酒粕焼酎			
	ルリカケス	鹿児島 40°	700円
国産ラム酒			