

-日本酒は料理を引き立てるお酒- 「満天ノ秀そば 特別ペアリングメニュー」

そもそもペアリングとは？

ペアリングとは料理とお酒の「相性の良い組み合わせ」のことです。
お料理とお酒、それぞれの良さを引き立て、より美味しくなる組み合わせを、
「ペアリング」と言います。

当店では、皆様により美味しいものを味わって貰えるよう、
「蕎麦屋のおつまみ×日本酒」の、特別メニューをご用意しました。



メロンのような華やかな香り、
一口飲めば洗練された甘味と
優しい酸味が心地よく食欲をそそります。

しゃらく
写楽
純米

■グラス 650円
■一合 1,250円

おすすめ 食前酒として最初に是非



昔ながら酒のアテには、
キレの良い、粹な辛口をご堪能あれ

ますみ
真澄
純米吟醸
生一本

■グラス 580円
■一合 1,080円

合うお料理 冷や奴、わさび菜のおひたし



究極の食中酒と言われ、和食との相性はバッチリ。
この時期の生酒は今だけしか味わえない贅沢。

たなかるくじゅうご
田中六五
純米 生

■グラス 650円
■一合 1,250円

合うお料理 海老入りさつま揚げ



天ぶらの繊細さと
蕎麦汁の旨味には、
これもまた蕎麦屋の定番がベストマッチ。

はるかすみ
春霞
純米吟醸
美郷錦

■グラス 650円
■一合 1,250円

合うお料理 天つゆにつけた天麩羅



透き通るようになめくクリスタルのような味わい。
お店以外では飲めない特別なお酒です。

こくりゅう
黒龍
大吟醸
クリスタルドラゴン

■グラス 750円
■一合 1,350円

合うお料理 メのもりそば・かけそば



非常に希少なお酒です。 **数量限定**
完売の際はご容赦下さい。
飲める時に飲まない次はないかもしれません！
※実際の写真とは異なる場合がございます。

じこん
而今
純米吟醸

■グラス 900円

※グラスのみのご提供となります。

おすすめ 板わさ