

■ ノンアルコールカクテル・・・各 682 円 (税抜 620 円)

星の砂

(パインジュース・ジンジャーエール)

琉球の風

(シークァーサー・ライム・トニック)

十六夜 (いざよい)

(グレープフルーツジュース・トニック)

シャーリーテンプル

(グレナデン・レモン・ジンジャーエール)

サラトガクーラー

(ライム・ジンジャーエール)

アップルマンゴー

(アップルジュース・マンゴージュース・グレナデン)

ピースコーク

(カルピス・コーラ)

レモネード

(レモン・砂糖・水)

サンセットクルーズ

(パインジュース・クランベリージュース)

サイダーパンチ

(アップルジュース・巨峰・ソーダ)

バナナ・オーレ

(バナナジュース・牛乳)

ミックスジュース

(バナナジュース・パインジュース・マンゴージュース・牛乳)

ピンクカルピスソーダ

(カルピス・ソーダ・グレナデン)

ミルクカルピス

(カルピス・ミルク)

ピンクミルクカルピス

(カルピス・ミルク・グレナデン)

カシススカッシュ

(カシス・レモン・トニック)

ピーチスカッシュ

(ピーチ・レモン・トニック)

グリーンアップルスカッシュ

(グリーンアップル・レモン・トニック)

レモンスカッシュ

(レモン・トニック)

桃ティー

(桃シロップ・レモン・紅茶)

巨峰カルピス

(巨峰・カルピス)

ピーチメルバ

(ピーチ・レモン・ライム・グレナデン)

ベリージンジャー

(クランベリージュース・レモン・ジンジャーエール)

キウイソーダ

(キウイシロップ・レモン・ソーダ)

ロシアンハート

(ジンジャーエール・グレープフルーツジュース・ライム)

バージンブリーズ

(グレープフルーツジュース・クランベリージュース)

■ 甘酒カクテル

「飲む点滴」甘酒を使った、
身体にうれしい

雷神オリジナルのカクテルです。

・・・各 682 円
(税抜 620 円)

甘酒カルピス
甘酒マンゴー
甘酒バナナ
甘酒りんご

■ 豆乳カクテル

・豆乳に含まれる、大豆イソフラボンや
サポニンなどにより、健康だけでなく、
美容効果も。

・・・各 682 円
(税抜 620 円)

カフェオレ豆乳
チョコレート豆乳
マンゴー豆乳
バナナ豆乳

■ ソフトドリンク 各 495 円 (税抜 450 円)

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| ウーロン茶 (HOT or ICE) | バナナジュース |
| コーラ | パインジュース |
| ジンジャーエール | クランベリージュース |
| グレープフルーツジュース | マンゴージュース |
| オレンジジュース | 完熟トマトジュース |
| アップルジュース | カルピス (HOT or ICE) |
| ピーチジュース | チョコレートドリンク (HOT or ICE) |

■ ラッシー (ヨーグルトフロート) . . . 各 682 円 (税抜 620 円)

- | | |
|----------|------------|
| マンゴーラッシー | ピーチラッシー |
| バナナラッシー | カルピスラッシー |
| アップルラッシー | パインラッシー |
| | チョコバナナラッシー |

■ カフェドリンク 各 660 円 (税抜 600 円)

- | | | |
|--------------------|-----------|---------------------|
| コーヒー (HOT or ICE) | カフェラテ | 紅茶 (HOT or ICE) |
| アメリカンコーヒー | カプチーノ | アップルティー |
| カフェオレ (HOT or ICE) | ウィンナーコーヒー | ジャスミン茶 (HOT or ICE) |
| エスプレッソ | | 緑茶 (HOT or ICE) |

■ ホットティー *Hot Tea* 各 682 円

(税抜 620 円)

シモン茶

島根県産シモン芋100%使用。
シモン芋はサツマイモの一種で、ピタミンやミネラルがバランス良く含まれています。

黒豆茶

奥出雲の豆腐屋さんで作られた黒豆茶です。柔らかくなった豆は召し上がれます。

くろもじ茶

爽やかな香りが特徴で、ほんのり甘みを感じます。

しそ茶

島根県産赤じそ100%使用。
しそは様々な保健効果を持ち、女性には特におすすめです。



●エナジー

レッドベアトニック

(ライム・トニック)

エナジーナイト

(グレープフルーツ・ブルーキュラソー・トニック)

エナジーアップル

(アップルジュース)

エナジーパイン

(パインジュース)

●その他

コアントロートニック

(コアントローライム・トニック)

メロンフィズ

(メロン・レモン・砂糖・ソーダ)

バイオレットフィズ

(バイオレット・レモン・砂糖・ソーダ)

アプリコットクーラー

(アプリコット・レモン・グレナデン・ソーダ)

チャーリーチャップリン

(スロージン・アプリコットブランデー・レモン)

ベルモット

ハーフ&ハーフ

(ドライベルモット・スイートベルモット)

サザン・トニック

(サザンカンフォート・トニック・ライム)

チェリーコーク

(チェリーブランデー・コーラ)

キングピーター

(チェリーブランデー・レモン・トニック)

サザンカンフォートスパーク

(サザンカンフォート・パインジュース・レモン・ジンジャー)

グラスホッパー

(ペパーミント・ホワイткаカオ・生クリーム)

●ミルク

抹茶ミルク

バナナミルク

マリブミルク (ココナッツ)

カシスミルク

ピーチミルク

フォションミルク (紅茶)

アマレットミルク

アイリッシュミルク

(アイリッシュクリーム)

メロンミルク

カルーアミルク (コーヒー)

バニラミルク

カカオミルク

チョコレートミルク

ライチミルク

マンゴーミルク

ミントミルク

いちごミルク

■ フローズンフルーツカクテル・各 715 円 (税抜 650 円)

凍らせたフルーツがたっぷり入った、デザート感覚の食べるカクテルです。

【ジンジャーエールベースでナタデココが入っています。】

《アルコール入り》

● フルーツ with ライチ

● フルーツ with カシス

● フルーツ with ピーチ

《ノンアルコール》

● フルーツ with シャーリーテンプル

● フルーツ with サラトガクーラー

● フルーツ with 星の砂



リキュール Liqueur

●カシス

カシスオレンジ
(オレンジジュース)

カシスウーロン
(ウーロン)

カシスソーダ
(ソーダ)

カシスグレープフルーツ
(グレープフルーツジュース)

●ピーチ

ファジーネーブル
(オレンジジュース)

ピーチフィズ
(レモン・砂糖・ソーダ)

ピーチウーロン
(ウーロン)

ピーチパイ
(パイジュース)

●パッションフルーツ

パッソアオレンジ
(オレンジジュース)

パッソアパイ
(パイジュース)

パッソアトニック
(トニック)

パッソアグレープフルーツ
(グレープフルーツジュース)

●カンパリ

カンパリオレンジ
(オレンジジュース)

スプモーニ
(グレープフルーツジュース・トニック)

カンパリソーダ
(ソーダ)

カンパリグレープフルーツ
(グレープフルーツジュース)

●ライチ

ライチオレンジ
(オレンジジュース)

ライチグレープフルーツ
(グレープフルーツジュース)

チェックメイト
(コアントロー・
グレープフルーツジュース・トニック)

チャイナブルー
(グレープフルーツジュース・
ブルーキュラソー・トニック)

ライチバック
(レモン・ジンジャーエール)

●ココナッツ

マリブオレンジ
(オレンジジュース)

マリブパイ
(パイジュース)

マリブコーク
(コーラ)

●緑茶

照葉樹林
(ウーロン)

グリーンティーバック
(レモン・ジンジャー)

グリーンティーフィズ
(レモン・砂糖・ソーダ)

●フオシヨン (紅茶)

フオシヨンウーロン
(ウーロン)

フオシヨンオレンジ
(オレンジジュース)

ダージリンクーラー
(レモン・ジンジャー)

●ヨーグルト

ヨーグルトオレンジ
(オレンジジュース)

ヨーグルトパイ
(パイジュース)

ヨーグルトジンジャー
(ジンジャーエール)

ヨーグルトベリー
(クランベリージュース)

■ ワイン Wine

アメリカンレモネード
(赤ワイン・レモン・ガムシロップ)

キティ
(赤ワイン・ジンジャーエール)

ワインクーラー
(赤ワイン・オレンジジュース・砂糖)

サングリア
(赤ワイン・ジュース)

ミモザ
(スパークリングワイン・オレンジジュース)

ホワイトミモザ
(スパークリングワイン・
グレープフルーツジュースジュース)

ベリーニ
(スパークリングワイン・桃・グレナデン)

キール
(白ワイン・カシスリキュール)

スプリッツァー
(白ワイン・ソーダ)

オペレーター
(白ワイン・レモン・ジンジャーエール)

キールロワイヤル
(スパークリングワイン・カシス)

フラミンゴ
(スパークリングワイン・ウォッカ・カンパリ)

カリモーチョ
(赤ワイン・コーラ)

グリーンランド
(白ワイン・メロンリキュール・トニック)

シンフォニー
(白ワイン・ピーチ・グレナデン・砂糖)

■ ウイスキー Whisky

コークハイ
(スコッチ・コーラ)

マミーテイラー
(スコッチ・レモン・ジンジャーエール)

ゴッドファーザー
(スコッチ・アマレット)

ジョンコリンズ
(スコッチ・レモン・砂糖・ソーダ)

カリフォルニアレモネード
(バーボン・レモン・ライム・
グレナデン・ソーダ)

ジンジャーハイボール
(スコッチ・ジンジャーエール)

ニューヨーク
(バーボン・レモン・グレナデン)

マンハッタン
(バーボン・スイートベルモット・
アンゴスチュラピターズ)

ハイハット
(バーボン・チェリーブランデー・レモン)

マイアミピーチ
(ウイスキー・ドライベルモット・グレープフルーツ)

■ ブランデー Brandy

ブランデーバック
(レモン・ジンジャーエール)

フレンチコネクション
(アマレット)

ダーティーマザー
(コーヒーリキュール)

シカゴ
(コアントロー・アンゴスチュラピターズ
・スパークリングワイン・砂糖)

サイドカー
(コアントロー・レモン)

アレキサンダー
(クレームドカカオ・生クリーム)

オリンピック
(ドライオレンジ・オレンジジュース)

ニコラシカ
(レモン・砂糖)

■ ビール Beer

シャンディーガフ
(ジンジャーエール)

レッドアイ
(トマトジュース)

カシスビア
(カシス)

ダブルカルチャード
(カルピス)

ピーチビア
(ピーチリキュール・グレナデン)

バナナビア
(バナナリキュール)

ミントビア
(ミントリキュール)

ビアモーニ
(カンパリ・グレープフルーツジュース)

■ ウオッカ Vodka

モスコミュール
(ライム・ジンジャー)
スクリュードライバー
(オレンジジュース)
ソルティードッグ
(グレープフルーツジュース・塩)
カミカゼ
(コアントロー・ライム)
ブルドッグ
(グレープフルーツジュース)
シーブリーズ
(クランベリー・グレープフルーツ)
ゴッドマザー
(アマレット)
メロンボール
(メロンリキュール・オレンジジュース)

ブラックルシアン
(コーヒーリキュール)
ブラッディーメアリー
(トマトジュース)
ビックアップル
(アップルジュース)
インプレッション
(ピーチリキュール・アブリコット・アップルジュース)
バーバラ
(カカオ・生クリーム)
コスモポリタン
(ライム・コアントロー・クランベリー)
バラライカ
(コアントロー・レモン)

■ ラム Rum

キューバリバー
(コーラ)
ポストンクローラー
(レモン・砂糖・ジンジャーエール)
ソル・クバーノ
(グレープフルーツジュース・トニック)
キューバンスクリュー
(オレンジジュース)
パイナップル・フィズ
(パインジュース・レモン・ソーダ)
モヒート
(ソーダ・ミント・ライム)
ドラゴンレディー
(ドライオレンジ・オレンジジュース・グレナデン)
ゴールドンブレンド
(アマレット・レモン・コーラ)

ダイキリ
(ライム・砂糖)
バハマ
(サザンカンフォート・バナナリキュール・レモン)
ピンクダイキリ
(ライム・グレナデン)
スカイダイビング
(ライム・ブルーキュラソー)
X・Y・Z
(コアントロー・レモン)

■ テキーラ Tequila

テキーラサンライズ
(オレンジジュース・グレナデン)
テコニック
(ライム・トニック)
メキシコーラ
(コーラ)
ブレイブ・ブル
(コーヒーリキュール)
ストローハット
(トマトジュース・レモン)
アイスブレイカー
(コアントロー・グレープフルーツ・グレナデン)

エルディアブロ
(カシス・ライム・ジンジャーエール)
マタドール
(パイン・ライム)
マリア・テレサ
(ライム・クランベリージュース)
マルガリータ
(コアントロー・ライム)
エクソシスト
(ブルーキュラソー・レモン)

カクテルの選び方、飲み方について…

二種類以上のものを混ぜるとカクテルとなります。バランスによって、香り、味わいは全く変わっていきます。

アルコールだけを混ぜ合わせたものは必然的に度数は高めです。逆にアルコール以外の物がたくさん入っていれば度数は低くなります。

アルコールもスピリッツのように40%を超えるものと、リキュールでも10%に満たないものもありますので、様々です。

一般的に、アルコール度数の高いものをお召しになると酔いやすいですし、低いものでは酔いにくいということですが。

しかし、その日の体調や気分などで変わることもありますのでお気を付けてください。

また、ソーダで割ったもので、甘みを付けていないものはすっきりしますし、甘いジュースで割ったものは甘口になります。

スタンダードカクテルは歴史的に古いものから、現代のバーテンが生み出したものまで実に数百種類あります。お客様の今日のご気分、嗜好、会話、様々な条件でカクテルの味わいは変わります。それも一緒に楽しんでください。

また、度を超えるアルコール摂取はあまりおすすめて致しません。美味しく、楽しく飲めるのが一番です。どうか、一杯一杯を味わいながら楽しんでいただければ幸いです…

ロングカクテル

黒字で記載してあるドリンクは、一般的にグラスの中に氷を入れて混ぜた、ゆっくりお飲み頂けるカクテルです。



ショートカクテル

赤字で記載してあるドリンクは、一般的にシェーカー等で混ぜてお作りするカクテルです。比較的アルコール度数が高めのものがあります。



■ジン GIN

- ジントニック
(ライム・トニック)
- ジンバック
(レモン・ジンジャー)
- ジンライム
(ライム)
- ネグローニ
(カンパリ・スイートベルモット)
- オレンジブロッサム
(オレンジジュース)
- ブルドッグ・ハイボール
(オレンジジュース・ジンジャー)
- ジンフィズ
(レモン・砂糖・ソーダ)
- シンガポールスリング
(チェリーブランデー・レモン・砂糖・ソーダ)

- マティーニ
(ドライベルモット)
- ホワイトレディー
(コアントロー・レモン)
- ギムレット
(ライム・砂糖)
- パラダイス
(アプリコットブランデー・オレンジジュース)
- キッス・イン・ザ・ダーク
(チェリーブランデー・ドライベルモット)
- プリンセス・メアリー
(クレームドカカオ・生クリーム)
- パリジャン
(ドライベルモット・カシス)

■スピリッツ



山崎蒸留所 (京都・天王山) 創業時 1923 年



ウイスキーの飲み方について

ストレート

なにも手を加えずにグラスに注いだものをそのまま嗜む飲み方。それだけだとアルコール濃度がきついで、後からチェイサーと呼ばれる水を別に飲んだりもする。neat とも。

水割り

グラスに注いだ後に水を足して薄める飲み方。大概氷も加えられる。おそらく日本では最も飲まれている飲み方。海外では後述のトゥワイス・アップを除くとさほどメジャーではないと言われ、日本人ほかアジア人のアルコール耐性が遺伝子的に欧米人よりも低いのが日本で普及した要因と言われている。

トゥワイス・アップ (トワイス・アップ)

注いだウイスキーに同量の水を加える飲み方。

ウイスキーの調合を生業とするブレンダー (調合師) が香りを測るときに用いるもので、ウイスキーの香りが最もたちやすい。ウイスキーと水は冷やさず室温が良いとされる。

オン・ザ・ロック (オーバー・アイス)

グラスに大きめの氷を入れておき、そこにボトルから注いで飲む。

冷やされたウイスキーと氷の解け具合によって変わる濃度を楽しむ。

ミスト

砕いた氷 (クラッシュド・アイス) にウイスキーを注いだもの。レモンピールを加えることもある。ミストは霧の意味で、グラス外側に霧が張ることからこう呼ばれる。夏向き。

ウイスキーフロート

氷入りのミネラルウォーターの上にウイスキーを浮かべたもの。

飲むうちにストレートから水割りまでの味の変化を楽しむことができる。

ハイボール

ウイスキーの炭酸水割り。氷入りのグラスにウイスキーを注ぎ、さらに静かに炭酸水を加え軽くステア。レモンの輪切りも添えて。戦後から一般的な飲み方であるが、2000年代後半から若者を中心に飲まれ始め、近年のウイスキー普及を牽引している。

飲食店等でウイスキーが出される場合、このメニューだけとなっている事も多い。

コークハイ (コーラハイ)

炭酸水の代わりにコーラを使って割ったハイボール。コークハイという場合は、コカ・コーラを使う必要がある。

お湯割り (ホット・ウイスキー)

水でなくお湯で割って飲む嗜み方。冬向き。

ウーロン割り

アルコール度数を下げると同時に、その独特の香りと味で、ウイスキーの風味を残しつつ、やわらかく飲みやすくしてくれます。

カクテル

厳密に言えば水割りやハイボールなども広義のカクテルに含まれる。

その他にもウイスキーベースのカクテルは広く親しまれており、マンハッタンやゴッドファーザーなどが知られている。変わったところではホットコーヒーに砂糖と生クリーム、アイリッシュウイスキーを加えたアイリッシュコーヒーなども。

ウイスキーベースのカクテルは使うウイスキーによって名前が変わることがある。

ウイスキーのあてについて (あくまでも参考です)

スモーキーなものは、ストレートまたはトゥワイスアップで飲み、燻製食品を合わせる スモークドチーズ、スモークドサーモン、いぶりがっこなど。

煙たくないものはストレートで飲み、スイートチョコやナッツ、ドライフルーツを合わせる スイートチョコ (ミルクを加えていないチョコレート)、ナッツ (特にピスタチオがオススメ)、ドライフルーツ

アイラなど、島や海岸部の蒸留所のものは生牡蠣 (もちろん燻製もあり)、オイルサーディン (イワシのオリーブオイル漬け)、塩辛など。

パーボンやカナディアンなどコーンを主原料とするものはコーン系のおつまみ (水煮の缶詰、焼きトウモロコシ、ジャイアントコーンなど)、ビーフジャーキー、レーズン

■ ウイスキー

(ロック・水割り・ソーダ割り・ストレート)

● シングルモルト

シングルモルトウイスキーは、シングル=1つの蒸溜所のみで作られる、モルトウイスキー=大麦の麦芽のみを原料としたウイスキーのことを指します。例えば、「シングルモルトウイスキー山崎」は山崎蒸溜所のみで作られた、大麦麦芽のみを原料としたウイスキーということになります。蒸留器は単式蒸留器(ポットスチル)が使用されます。代表的な銘柄は、「山崎」「白州」「ボウモア」「ラフロイグ」「ザ・マッカラン」などが挙げられます。シングルモルトウイスキーの面白いところは、味の個性が蒸溜所や銘柄によって様々なところ。製造工程の違いや仕込み水の違い、蒸留器の形状や熟成される樽や熟成環境の違い etc... 各蒸溜所が持つ様々な個性・特徴がその香りや味わいに反映され、色々な表情を見せてくれるので、飲み比べがオススメです。ちなみに、複数の蒸溜所のモルトウイスキーをブレンドしたものを、「ヴァッテッドモルト」「ブレンデッドモルト」と呼んだりします。

1. ザ・マッカラン 12年 ~スコットランド・スペイサイド~**1,100円**
自社製シェリー樽で熟成。シングルモルトのロールスロイスと称される。(税抜 1,000円)
2. ラフロイグ 10年 ~スコットランド・アイラ島~**880円**
モルト初のプリンスオブウェールズ (税抜 800円)
3. 山崎 ~日本・京都天王山~**1,100円** (税抜 1,000円)
日本初のモルト蒸溜所。創業は寿屋。後にニッカ(竹鶴)と二分。
4. 白州 ~日本・山梨北杜~**990円** (税抜 900円)
1973年に設立。世界でも稀な、森に囲まれた蒸溜所。



● スコッチウイスキー

スコッチ・ウイスキーとは、英国スコットランドで製造されるウイスキーのこと。現在のイギリスでは後述のとおり 2009年スコッチ・ウイスキー規則により定義され、糖化から発酵、蒸留、熟成までスコットランドで行われたウイスキーのみがスコッチ・ウイスキーと呼ばれる。麦芽を乾燥させる際に燃焼させる泥炭(ピート)に由来する独特の煙のような香り(スモーキーフレーバーと呼ぶ)が特徴の1つだが、銘柄によってこの香りの強さはまちまちである。

2. ジョニーウォーカー ブラックレーベル 12年 **638円** (税抜 580円)
~スコットランド・キルマーノック~「ジョニ黒」の愛称で呼ばれた昭和の高級酒の雄。選りすぐりの熟成原酒をブレンド。
1. ティーチャーズ ハイランドクリーム **528円** (税抜 480円)
~スコットランド・テードモア~150年以上の歴史を誇る、世界中にファンの多いスモーキースコッチ



● バーボンウイスキー・・・各 638円 (税抜 580円)

主原料は51%以上のトウモロコシ・ライ麦・小麦・大麦など。これらを麦芽で糖化、さらに酵母を加えてアルコール発酵させる。その後、連続式蒸留機で、アルコール度数を80%(160プルーフ)以下となるように蒸留を行って、バーボンの原酒となる蒸留酒(この時点では無色透明)を製造する。こうして作られた無色透明の蒸留酒を、その後アルコール度数62.5%(125プルーフ)以下に加水して調整し、内側を焼き焦がしたホワイトオーク製の樽に詰め熟成を行う。この熟成によって、焦げた樽の成分がニューポットへ移り、またニューポットの一部は大気中に揮発し、さらにこの間にゆっくりと進行する化学変化によって、バーボンは作られる。

1. I・Wハーパー ゴールドメダル ~アメリカケンタッキー州レイヴェル~
ほのかな甘みとスッキリした味わいのスタイリッシュバーボン
2. ジャックダニエル ~アメリカテネシー州リンチバーグ~
原料はとうもろこし80%にライ麦など



■ ブランデー

(ロック・水割り・ソーダ割り・ストレート)

ブランデーは、果実酒からつくった蒸留酒の総称。語源はオランダ語の「焼いたワイン」を意味する brandewijn から。主に白ブドウのワインを蒸留して樽に入れ、熟成して製造する(熟成期間は5-8年。種類によっては25年以上熟成させる。熟成させすぎたものは新しいものとブレンドして若返らせる場合もある)単にブランデーと言った場合は通常ブドウが原料のワインを蒸留して作られたものを指すが、リンゴから作ったアップル・ブランデーやサクランボから作ったチェリー・ブランデーも存在する。

1. ヘネシーV.S.O.P・・・**1,100円** (税抜 1,000円)
2. レミーマルタン V.S.O.P・・・**748円** (税抜 680円)



■ ウオッカ (ロック・ストレート) ・ 605 円 (税抜 550 円)

大麦、小麦、ライ麦、ジャガイモなど穀物を原材料とし、蒸留後、白樺の炭で濾過して作る。このため、エタノール成分を除けばほぼ無味無臭無色である。ほとんどが水とエタノールであるため癖が少ない。これは近代に濾過と蒸留を繰り返す手法がロシア帝国で定着し、周辺国に広まったからである。極限まで蒸留し中性スピリッツとしたものを水で希釈して、ウォッカとして瓶詰めする方法が広く採られている。この方法を用いると癖の全くない、透明感のある味や香りになる。古いものでは12世紀頃からロシアの地酒を元に作られるようになったという説や、ルーシ時代の果実酒が元になったという説もある。ドミトリー・ドンスコイ大公の治世である、14世紀終盤の1386年、ジェノアの大使によってブドウを原料にした「命の水」と呼ばれる蒸留酒が最初に紹介された。このころ「命の水」はイギリスやアイルランドにも伝わり、のちにウイスキーとなった。

1. スミノフ 40°
~ロシア皇帝御用達の歴史がありながら、アメリカに亡命。カクテルで広がる~
2. ズブロッカ 40°
~パイソングラスを漬け込んだ、桜餅に形容されるまろやかな香りが特徴~

■ ラム (ロック・ストレート) ・ 605 円 (税抜 550 円)

西インド諸島が原産地と考えられている、サトウキビの廃糖蜜または絞り汁を原料として作られる蒸留酒である。サトウキビに含まれるショ糖を酵母でアルコール発酵させてエタノールに変えた後、蒸留、熟成することで作られる。ラム発祥の地とされるカリブ海の島々にはサトウキビは自生していない。1492年、クリストファー・コロンブスによるヨーロッパ人のアメリカ海域への到着以降にヨーロッパ人がこの海域にサトウキビを持ち込んだところ、気候が合ったため、カリブ海の島々はサトウキビの一大生産地となった。

1. バカルディー ゴールド 40°
~世界最大のラム酒メーカー。熟成が長く厚みがある~
2. マイヤーズ ダークラム 40°
~ジャマイカ産。芳醇な風味と豊かなコク~
3. ロンリコ 151 75.5°
~プエルトリコ産。濃厚な香味。レモンやライムを絞ってロックで~

■ ジン (ロック・ストレート) ・ 605 円 (税抜 550 円)

大麦、ライ麦、ジャガイモなどを原料とした蒸留酒。ジュニパーベリーの上に流すことによって香り付けがされているのが特徴的。蒸留酒の中では比較的個性が強くない上、西ヨーロッパでは古くから知られているため、そのまま飲むだけでなく、カクテルの材料として最も多く使われているものの一つである。11世紀頃にイタリアの修道士がジュニパーベリーを主体としたスピリッツを作っていた記録があるのが発祥とされる説が現在有力。

1. タンカレー 47.3°
~ジンを代表するブランド。no.10は「ジンのロールスロイス」と称賛~
2. ボンベイ サファイヤ 47°
~インドの都市名。原料以外に、9つの香料と植物を使用~

■ テキーラ (ロック・ストレート) ・ 605 円 (税抜 550 円)

メキシコ国内のハリスコ州とその周辺で、竜舌蘭から造られる蒸留酒。メスカルの一種であり、正確にはメスカル・デ・テキーラとなる。ウイスキーのようにそのまま飲まれるほか、カクテル等の材料にも使われる。産地ではそのまま飲まれることが多く、ライムを口へ絞りながら楽しみ最後に食塩を舐めるのが正統な飲み方とされる。食塩を舐めるのは「高いアルコール度数から喉を守るため」ともされるがその効能は無い。

1. オルメカ ゴールド 40°
~メキシコ古代文明オルテカから命名。石像の顔のラベルが有名~
2. タランチュラ 35°
~度数が高い割りに飲み易く、女性にも人気。青色はシトラス、赤色はストロベリー~



ワインについて

ワインは主に3つの種類に分類されます。

①白ワイン②赤ワイン③ロゼワイン です。

② 白ワインは、白ブドウなど主に色の薄い果皮のブドウを原料とし、発酵には果汁のみを使用します。酸味の強い物は、一般的に魚料理に合うとされます。

③ 赤ワインは、一般に白ワインよりも渋みの成分であるタンニンを多く含み、長期保存が可能です。主として黒ブドウや赤ブドウを原料とし、果実を丸ごとアルコール発酵させます。この発酵の過程で、果皮に含まれる色素やタンニンが抽出されます。濃厚な風味のものは一般的に肉料理に合うとされます。また冷やすと香りの成分が揮発しにくくなったり苦味が増すので、冷やさないのが普通です。一般的に赤ワインには辛口しかなく、コクとタンニンにより、ライトボディーからフルボディーといった分類がなされます。白ワインと違い、飲む人の体質とワインの銘柄との相性により激しい頭痛を起こすことがあります

④ ロゼワインは、果皮の色の薄いブドウを赤ワインのように醸造する方法や、赤ワインと同じブドウを白ワインのように醸造する方法、赤と白の双方のブドウによる混醸、赤ワインの醸造途上で色の素である果皮を取り除く、などがあり、味わいも様々です。中には赤ワインと白ワインを混合したものや白ワインに着色しただけの製品もあります。

どんなに醸造の技術が進歩しても、良いワインを作る為には良いブドウがなくてはならない。そのため良質なブドウを収穫する為の栽培技術方法は醸造技術以上に重要である。さらに、現代のワイン醸造では理想の味わいを生み出す為に、醸造前あるいは醸造後に複数品種のブドウを組み合わせる手法が多く用いられている。従って、ブドウ品種の選定とブレンド比は味の特徴を決定する大きな要因である。しかし、一方で品種の特徴を生かしたブレンドを行わない単一品種ワインも生産される。また、生育環境全体の栽培される畑の日当たりや局地的な気候などの要素を加え、それらをひと括りにして「テロワール」と呼ぶ。実際には、品種、土壌、気候条件の違いを栽培技術や収穫時期の最適化で補うことで、広い地域で栽培が行われている。その年のブドウの作柄のことをヴィンテージと呼ぶ。現在では転じてブドウを収穫した年のことをヴィンテージと呼び、その年の出来不出来によってワインの出来が変わる。そのために各国のワイン関連組織やワイン専門誌などによってヴィンテージチャートが発表される。

雷神は奥出雲葡萄園さんワインを提供しています。

自社農園や地元契約農家で丁寧に育てた葡萄を原料に、奥出雲の風土ならではのワインを製造・販売しています。奥出雲葡萄園は、母体は木次町の木次乳業の子会社として1990年に設立されています。

木次乳業は島根県の酪農家によって1962年に創設された会社で、日本では初めてパスチャライズ牛乳を売り出した会社としても有名な会社です。

企業としては、有機農法を重視し安心で、安全な牛乳や加工品を発売することを念頭に考えらっしゃる会社です。

その姿勢は葡萄園の栽培方針に強い影響を与えていらっしゃいます。

1983年に木次町で、もともと栽培していた生食用の巨峰やデラウェアではなく、山葡萄交配品種の有機栽培を試みる農家が現れます。

しかし生食用葡萄と異なり、山葡萄交配品種はワインなどに加工しないと商品価値が無い為、その加工用の醸造所として誕生したのが奥出雲葡萄園です。

設立当初は現在とは異なる場所にありましたが、「食の杜」が新たに出来たことから、1999年に現在の場所に移りました。

ワイナリー設立時は二人の従業員で頑張って、山葡萄交配品種のみを醸造していらっしゃいましたが、やはりヨーロッパ品種によるワイン造りを行わないと

その存在を国内で認められるのは難しいという考えで、1995年からシャルドネを中心としたヨーロッパ品種の栽培も行っています。

今では全国的に評価も高く、小公子などは、生産本数が限られていることから、大変人気でなかなか手に入らないといった状況です。

■ ワイン

〈グラスワイン〉 (赤/白) 各 660 円
(税抜 600 円)
 〈デキャンタ〉 (赤/白) 各 1,980 円
(税抜 1,800 円)

〈ボトル〉

～赤ワイン～

- 奥出雲ワイン (赤) 4,620 円
(税抜 4,200 円)
- 奥出雲ワイン (メルロー) 5,940 円
(税抜 5,400 円)
- 奥出雲ワイン (カベルネソーヴィニヨン) 5,940 円
(税抜 5,400 円)

～白ワイン～

- 奥出雲ワイン (白) 4,620 円
(税抜 4,200 円)
- 奥出雲ワイン (シャルドネ) 5,940 円
(税抜 5,400 円)

～ロゼワイン～

- 奥出雲ワイン 4,620 円
(税抜 4,200 円)

生産・入荷が限られているため、入荷時のみ。

● 奥出雲ワイン 小公子 (赤) . . . 7,700 円
(税抜 7,000 円)



■ スパークリングワイン

〈グラス〉

- デ・ボルトリ・DB・ロリマー 682 円
(税抜 620 円)

〈ボトル〉

● 奥出雲ワイン シャルドネ . . . 7,700 円
(税抜 7,000 円)

- ガンチア・アスティ・スプマンテ . . . 3,960 円
(税抜 3,600 円)
- ヴァルフォルモッサ・ブリュット . . . 4,400 円
(税抜 4,000 円)



日本酒（島根の地酒）

お猪口 269円 グラス 693円 徳利小 891円 徳利大 1,650円
(税抜 245円) (税抜 630円) (税抜 810円) (税抜 1,500円)

東の出雲地方から西の石見地方まで。北は隠岐の島、日本海側から南は中国山地まで。神話の国、酒造り発生の地で今も多くの造り手が旨い酒を造り続けています。この酒処「島根」の名酒を、是非ご賞味ください。お好きな銘柄で呑み比べを楽しんでください。全種類が楽しめる飲み放題も出来ます。

自慢の地酒に合わせて頂きたいおすすめの肴

宍道湖産大和しじみ使用。飲んだ後のメに最高。

●大粒しじみの酒蒸し・・・880円 (税抜 800円)

チーズは醸造酒に良く合います。

●奥出雲チーズの盛り合わせ・・・1,078円 (税抜 980円)

奥出雲の濃厚豆乳とクリームチーズで仕上げた自家製。

●雷神豆腐・・・550円 (税抜 500円)

大山どりの旨味と焼いた香ばしい香りが酒に合います。

●大山どりのたたき・・・880円 (税抜 800円)

噛むほどに旨味を感じる、是非島根の日本酒にどうぞ。

●鹿肉のロースト・・・1,078円 (税抜 980円)

椎茸の旨味と醤油の香りが冷でも燗でも良く合います。

●雲太のホイル焼き・・・705円 (税抜 650円)

脂がのったのどぐろと、こだわり醤油の香りが日本酒の旨さを引き立てます。

●のどぐろの煮付け・・・2,948円 (税抜 2,680円)



●地酒利き酒セット・・・1,540円 (税抜 1,400円)

今また人気が出てきた日本酒。酒造り発祥と言われるここ島根の地酒を少しずつ飲み比べてみませんか？お好みの一杯が見つかるかも知れません。それぞれの酒にはそれぞれの「味」があります。ごゆっくりお楽しみください。



メニューの中からお好きな地酒を

3種類お選びください。

松江市

李白 (りはく)

やまたのおろち 特別純米超辛口

【李白酒造】

～石橋町

淡麗・辛口

豊の秋 (とよのあき)

松江づくし 純米

【米田酒造】

～東本町

淡麗・辛口

國暉 (こつき)

國暉 純米

【國暉酒造】

～東茶町

淡麗・甘口

安来市

金鳳 (きんぼう)

金鳳 純米

【金鳳酒造】

～清井町

淡麗・甘口

月山 (がっさん)

月山 芳醇辛口純米

【吉田酒造】

～広瀬町

淡麗・辛口

ほろ酔 (ほろよい)

蒼斗七星 純米

【青砥酒造】

～布部

淡麗・辛口

雲南市

美波太平洋 (みなみたいへいよう)

美波太平洋 純米

【木次酒造】

～木次町

芳醇・甘口

奥出雲町

仁多米 (にたまい)

奥出雲の一滴 純米

【奥出雲酒造】

～亀嵩

淡麗・甘口

簸上正宗 (ひかみまさむね)

七冠馬 純米

【簸上酒造】

～横田

芳醇・辛口

飯南町

絹乃峰 (きぬのみね)

蔵生地 純米

【赤名酒造】

～赤名

芳醇・辛口

出雲市

十旭日 (じゅうじあさひ)

十旭日 純米

八千矛 純米

【旭日酒造】

～今市

淡麗・辛口

淡麗・辛口

天穂 (てんおん)

天穂 純米

【板倉酒造】

～塩冶町

芳醇・辛口

山三正宗 (やまさんまさむね)

ヤマサン正宗 純米酒

【酒持田本店】

～平田 片原町

淡麗・辛口

出雲富士 (いずもふじ)

出雲富士 手づくり純米

【富士酒造】 ~今市

淡麗・辛口

大田市

開春 (かいしゅん)

開春 純米超辛口

【若林酒造】 ~温泉津町 小浜

芳醇・辛口

石見銀山 (いわみぎんざん)

石見銀山 特別純米

【一宮酒造】 ~大田

淡麗・辛口

邑南町

加茂福 (かもふく)

死神 純米

【加茂福酒造】 ~中野

芳醇・甘口

池月 (いけづき)

池月 純米

【池月酒造】 ~阿須那

芳醇・辛口

玉櫻 (たまざくら)

玉櫻 純米五百万石

【玉櫻酒造】 ~原村

芳醇・辛口

江津市

都錦 (みやこにしき)

都錦 純米

【都錦酒造】 ~嘉久志町

芳醇・辛口

浜田市

環日本海 (かんにほんかい)

環日本海 純米原酒超辛口

【日本海酒造】 ~三隅町 湊浦

芳醇・辛口

益田市

菊弥栄 (きくやさか)

石見野 純米

【岡田屋本店】 ~染羽町

淡麗・甘口

扶桑鶴 (ふそうづる)

高津川 純米

【桑原酒場】 ~中島町

淡麗・辛口

津和野町

初陣 (ういじん)

初陣 純米

【古橋酒造】 ~後田

淡麗・辛口

高砂 (たかさご)

鷗外の郷 (さと) 純米吟醸

【財間酒場】 ~中座

淡麗・辛口

隠岐の島町

隠岐誉 (おきほまれ)

隠岐誉 純米

【隠岐酒造】 ~原田

淡麗・辛口

高正宗 (たかまさむね)

佳撰

淡麗・辛口

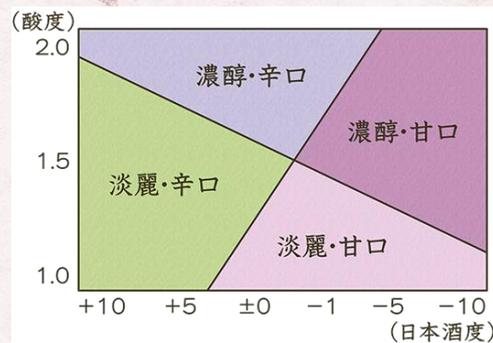
日本酒について・・・ちょんぼすあおしえっかい

●辛口・甘口について

- 口当たりがすっきりと滑らか 「淡麗・辛口」
- すっきりとした飲み口。だでも甘い後味 「淡麗・甘口」
- 濃厚な旨味でどっしりとした辛口 「濃淳・辛口」
- コクがあり、豊かなボリューム 「濃淳・甘口」

酵母の働きにより、アルコールと糖のバランスが変わってきます。アルコールが多い物を辛口、糖が多い物を甘口と表しますが、酸度によっても変わってきます。一般に酸度の高い物は辛口、低い物は甘口と表します。

しかし、造り人達の造り方で、様々な味や香り、旨味のお酒が造られるようになって来ていますので、最終的には飲む人が判断することになります。感じ方は人それぞれですから・・・。



●日本酒の種類について

大まかには、左表の様な別れ方です。

●飲み方(温度)について

●香りの高いタイプ

いわゆる、大吟醸、吟醸。

0~16℃ ぬる燗も。

温めると、甘味が増すので、酸味が強いお酒は温めずにそのまま飲んだ方がよいです。

●軽快でなめらかなタイプ

純米酒・吟醸酒

6~10℃もしくは氷温近辺 飲用適温帯が狭い。

温めると「軽快さ」はなくなりますが、まあ、そのあたりは好みです。

●コクのあるタイプ

純米酒・清酒

10~45℃ 飲用適温帯がもっとも広い。

お好みの温度、飲み方で楽しめます。

●酒米の種類と特徴について

■1: 山田錦 (やまだにしき)

酒米の王者といわれる。大粒で、高精米に向く。兵庫県農事試験場が開発。

■2: 改良雄町 (かいりょうおまち)

雄町は酒造好適米としての優秀性から各地で交配種として使用され、酒造米山田錦や五百万石等の優良品種の親として重宝されました。現存する酒造好適米の約2/3の品種に雄町の「血」が受け継がれています。

味、香りのすばらしさ、数量の少なさから一番高価な酒米となっています。

改良雄町は昭和35年に「雄町」の改良品種として命名されました。きめの細かい味が出やすい特徴があり、高級酒用に使用されています。

■3: 五百万石 (ごひゃくまんごく)

昭和32年に、新潟県農業試験場で開発された米だ。母は「菊水」、父は「新200号」。米の粒が小さく、高精米にはあまり向かないが、キレのある、美しい酒に仕上がるという。

特定名称酒	使用原料	精米歩合	香味等の要件
1 純米大吟醸酒	米、米こうじ	50%以下	吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好
2 純米吟醸酒		60%以下	吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好
3 特別純米酒		60%以下 又は 特別な製造方法	香味、色沢が特に良好
4 純米酒		-	香味、色沢が良好
5 大吟醸酒	米、米こうじ、 醸造アルコール	50%以下	吟醸造り、固有の香味、色沢が良好
6 吟醸酒		60%以下	吟醸造り、固有の香味、色沢が良好
7 特別本醸造酒		60%以下 又は 特別な製造方法	香味、色沢が特に良好
8 本醸造酒		70%以下	香味、色沢が良好

■4: 神の舞 (かんのまい)

現在、島根県のみで栽培されており、2016年度の検査数量(≒生産高)は120トン、島根県全体の10.4%となっています。大粒で心白の発現率が高く、スッキリした幅のある味になりやすいとされています。

■5: 改良八反流 (かいりょうはったんながれ)

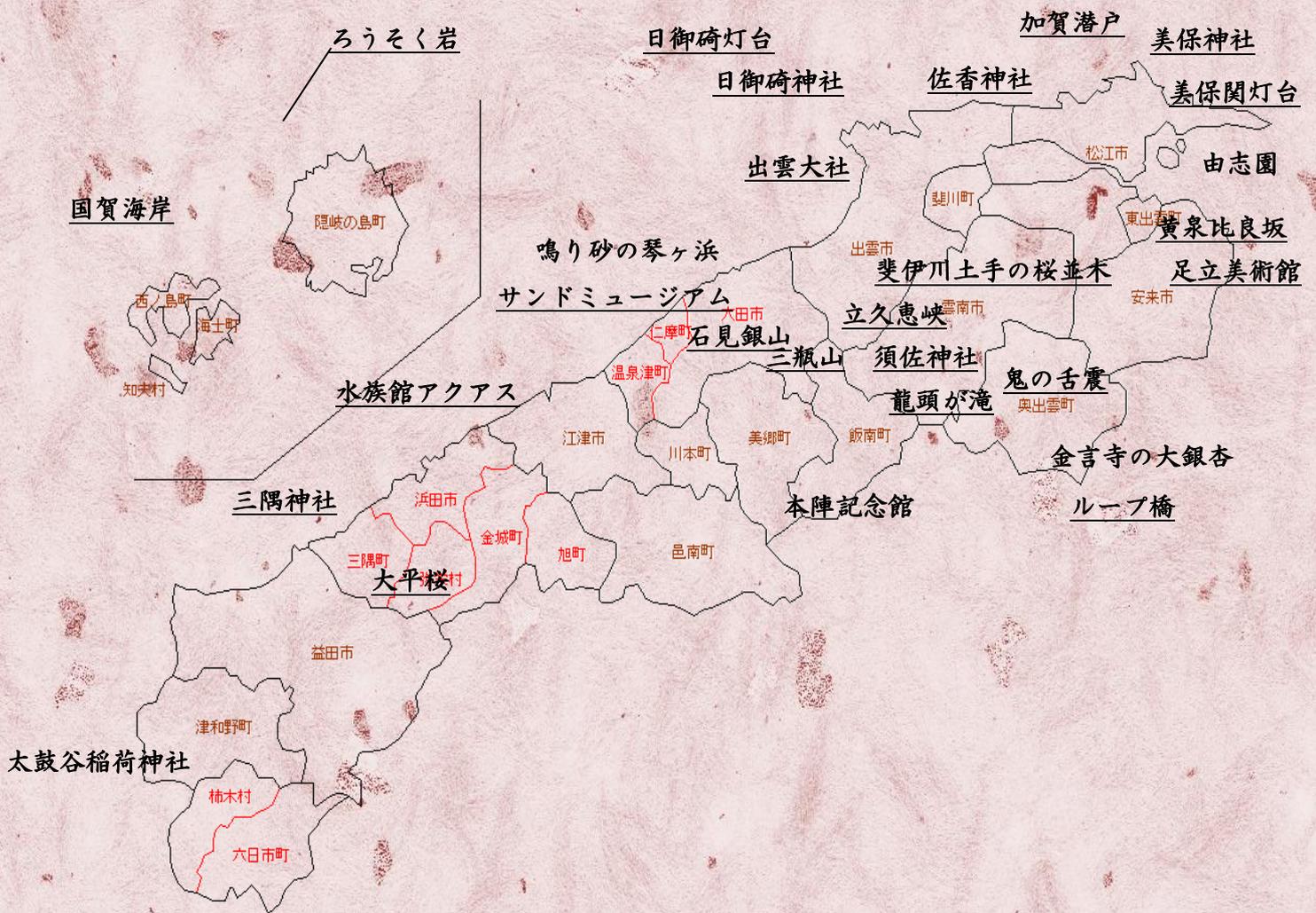
八反流はおいしいお酒にはなるものの、穂が高く倒れやすく、病気にも弱かったため、姿を消すことになった。そんな幻の米が幾年もの時を経て、平成7年、ついに「改良八反流」として現代に蘇った。

■6: 佐香錦 (さかにしき)

佐香錦は島根県の酒米です。島根県だけで栽培されており、大粒で心白は多め。五百万石と比較して大粒、改良八反流と比較して稈長が短く(丈が短く)、大粒です。多くの蔵で乾いた米の香りを活かすような造りをしているようです。

●仕込み水について

水の違いによって酒の味が変わる瞬間でもあります。たとえば、軟水ならば優しい味わいの滑らかな酒に、硬水ならば骨格のしっかりした濃い酒に仕上がるという具合です。



梅酒 (ロック・ソーダ割り・ジンジャー割り)

各 682 円
(税抜 620 円)

● 果肉梅酒

果肉をすりおろしてブレンドしました。濃厚で旨みがしっかり感じられる梅酒です。

～その他こだわりの梅酒～

● 梅の恩返し 大田市 一宮酒造

島根県産の梅を 100%使用した梅酒。日本酒ベースの梅酒です。甘ったるくなく、すっきりとした後味が特徴です。

● UMESHU (ウメシュ)

奥出雲町 奥出雲酒造

焼酎に奥出雲産の梅と氷砂糖を漬け込んで作られた梅酒。甘さは控えめで軽い酸味を感じる上品な梅酒。

● 加賀梅酒

● 赤い梅酒

● はっさく梅酒

● ダージリン梅酒

● パイナップル梅酒

● 雲州梅酒 松江市 米田酒造

島根県雲南市三刀屋町産の青梅「南高梅」と、地酒「豊の秋」を使用し、昔ながらの伝統的な方法で仕込んだ梅酒です。ソフトな口当たりとほどよい酸味で甘さは控えめ。ストレートはもちろん、炭酸水で割っても美味しくいただけます

● ヤマサン正宗 梅酒

出雲市 酒持田本店

平田産の梅と日本酒 100%で仕込んだすっきりとした飲み口のウメシュです。日本酒本来の旨味を活かし、甘さ控えめで飲み易いのが特徴です。

● 角玉梅酒

● はちみつ梅酒

● ゆず梅酒

● ジャスミン梅酒

～ノンアルコール梅酒～ 682 円 (税抜 620 円)

● 「酔わない」The チョーヤ (本格梅酒仕込み)

紀州南高梅使用で、人口甘味料、着色料、香料不使用



● 梅酒利き酒セット・1,430 円

(税抜 1,300 円)

今や老若男女問わず人気の梅酒。どれを飲みたいか迷っている方は是非お試しください。

メニューの中から好きな梅酒を
3種類お選びください。



■ ビール

「感動するビールを・・・」

雷神ではオープン以来、生ビールの入れ方には徹底してきました。どこでも飲めるビールではなく、ここでしか飲めない生ビールを・・・と。

一杯一杯、満足できるまで何度も入れ直します。もちろん少しでも早くお客様にお届け出来るよう頑張ります。

スッキリとした飲み口で、辛口のスーパードライですが、クリーミーで、口当たりが良く、きめの細かい泡がビールを包んでくれます。最後の一滴まで美味しい生ビールを是非味わって飲んで頂けたら、私達は幸せです。

「美味しいビールを飲んでください！」



ビールと一緒にいかがですか？

- 塩だれきゅうり (550 円) シャキシャキとみずみずしい胡瓜と塩だれがおつまみに最高です。
(税抜 500 円)
- 浜田の赤天 (440 円) ビールと言えばやっぱり浜田の赤天。ピリッとした辛さがたまりません。
(税抜 400 円)
- しまね和牛の鉄板焼き (2,178 円) 肉の甘みと香りがビールと一緒に喉を流れる至極の逸品。
(税抜 1,980 円)
- 厚切りベーコンの網焼き (825 円) ジューシーなベーコンの塩味がビールを美味しくします。
(税抜 750 円)
- 豚串各種 (各 220 円～) 鶏と違い、独特の食感と風味がこれまたビールに良く合います。
(税抜 200 円)

〈生ビール〉

●アサヒスーパードライ エクストラコールド 660 円
(税抜 600 円)

アルコールが凍る寸前まで冷やす、究極のスーパードライ。のどごしとキレは他にはない、新しいテイスト。これぞ生ビール！という一杯を味わってください。

●アサヒスーパードライ (中) 660 円 (小) 495 円
(税抜 600 円) (税抜 450 円)

アサヒこだわりの〈クラフトビール〉を生で！



「隅田川ブルーイング」

●ペールエール (中) 682 円 (税抜 620 円)

〈瓶ビール〉

- アサヒ スーパードライ (中瓶) 660 円
(税抜 600 円)
- キリン ハートランド 660 円
(税抜 600 円)
- サッポロラガー「赤星」 660 円
(税抜 600 円)
- 〈ノンアルコールビール〉
- アサヒ ドライゼロ 572 円
(税抜 520 円)



■ ハイボール (ブラックニッカ)

660 円 (税抜 600 円)

● フリージングハイボール

極限まで冷やしたハイボール

スッキリとして、とても飲み易くなりました。何杯飲んでも飲み飽きないので、飲みすぎにご注意を・・・。

- ハイボール
- コークハイボール
- ジンジャーハイボール



■ 樽ハイ

各 660 円 (税抜 600 円)

- プレーン
- カルピス
- 青りんご
- ピーチ
- キウイ
- レモン
- ざくろ
- 巨峰
- ライム
- カシス
- シークァーサー
- グレープフルーツ

～ビネガー&フルーツサワー～ 100%果実発酵酢から作ったお酢のサワーです。

- みかん
 - マスカット
 - カラマンシー
 - パイナップル
- ～ベジサワー～ 各 660 円 (税抜 600 円)

野菜の香味を感じる後味すっきりサワーです。

- トマト
- セロリ&レモン
- キャロット&アップル



すっ
ぱい

よだれサワー

ひと口飲めば、思わずよだれがじゅわっとでてくるような、
クエン酸パワーで超酸っぱいレモン&梅サワーです。

- レモン
- うめ

■ 中国酒 (ストレート・ロック・燗)

各 660 円 (税抜 600 円)

- 紹興酒

■ 果実酒 (ロック・ソーダ割り・ジンジャー割り) 各 660 円 (税抜 600 円)

- 杏露酒 (あんず)
- 山楂酒 (さんざし)
- 巨峰酒
- 荔枝酒 (ライチ)
- 林檎酒 (りんご)
- 檸檬酒 (レモン)
- 桃花酒 (もも)
- 藍莓酒 (ブルーベリー)
- マンゴー酒
- グレープフルーツ酒

島根のお酒 Part-1

【地ビール】 ALL ¥990 (税抜 900 円)

～島根が誇る松江のビール“ビアへるん”～

●ペールエール

しっかりとした苦味とアロマホップの爽やかな香りが旨い、ビール好きにはお勧めのビールです

●ピルスナー

日本でもお馴染みのタイプで、程よいホップの苦味とすっきりとした味わいのどごしが良いのでぐいっと飲むのにおすすめ

●ヴァイツェン

小麦麦芽を使ったフルーティーな香りと味わい。クリーミーな泡立ちが特徴。ビールの苦さが苦手な方におすすめです。

●スタウト

スタウトとは黒ビールのことで、麦芽の香ばしさとほろ苦さが特徴的。マイルドでクリーミーな口当たりでおつまみを食べながら飲むのに良いです。



季節限定 ¥990 (税抜 900 円)

●しじみヴァイツェン

ほのかなしじみ出汁の香りが隠し味となり、不思議と飲み易くなった、どこにもないザ・島根ビール

～石見神楽の地から新しいビールが誕生!“石見麦酒”～

●ハニードラフト 282

萩・石見空港で採蜜されたハチミツを使用したフルーティーな香りのお酒です。4種のアロマホップとの組み合わせで、爽やかな苦みと、スッキリとしたのど越しに仕上げました。

●ベルジャンホワイト 307

ベルジャンホワイト 307 はベルジャンホワイト 301 に邑南町の山椒を加えてより香り豊かに仕上げました。07とおおなんをかけて 307 としました。

また 301 で使用した川本町産の柚子の代わりに広島産のレモンを使用しています。

●セゾン 744

セゾン 744 には益田市の真砂地区の柚子を使用しています。真砂地区には日晩山（ひぐらしやま）という山があり、そこから湧き出る水を飲用や農業用に使ってきました。

744 はその日晩山の標高にあたります。

真砂地区の人々の生活を支える日晩山に敬意を表し、セゾン 744 と命名しました。

●セッション IPA151

津和野の隠れた名産であるシークワサーの皮をふんだんに使っているため、津和野をイメージしたラベルが作られました。津和野といえば、古い町並みと錦鯉、そして D51 の SL・・・石見の鯉 (151)、憩い (151)、一期一会 (151) のメッセージを込めて名付けられています。



島根のお酒 Part-2

【果実酒】(ロック・ソーダ割り・ジンジャー割り)

●出雲シャインマスカット ¥682 (税抜 620 円)

シャインマスカットはマスカットの中でも高級とされ、ここ数年人気上昇しています。

出雲市産樽貯蔵熟成焼酎を使用。お酒としての奥深さを付与した芳醇なマスカットの果汁感を感じてください。



●りんごのお酒「RIKA APPLE」 ¥682 (税抜 620 円)

〜島根県 大田市 一宮酒造〜

国産のりんごで作られた果実酒。糖分を一切使用せず、りんごの爽やかな甘みを感じられます。奥の方に香る日本酒の香りもお楽しみください。



●ゆず酒 ¥682 (税抜 620 円)

〜島根県 松江市 米田酒造〜

美都町産のゆず果汁と豊の秋の純米酒をブレンドした、低アルコールのお酒。ゆずの上品な香りに自然な酸味と苦味が効いて甘さ控えめのサッパリとした飲み口で、喉を通った後も鼻に抜ける香りが持続し余韻をお楽しみ頂けます。



●とって隠岐のはっさく酒 ¥682

〜島根県 隠岐の島町 隠岐酒造〜

(税抜 620 円)

隠岐は八朔が自生する日本の北限地と言われています。その隠岐で採れた八朔でリキュールが作られました。ほのかな甘みと心地よい苦みが八朔独特のフレーバーを演出し、フルーティーな一杯になっています。

● 隠岐酒造株式会社

とって隠岐のはっさく酒



おき
隠岐
ゆい ゆい
結 結

【焼酎】 ■ 島根の地焼酎

ALL ¥682

(税抜 620 円)

～芋焼酎～

● 神在の里 (出雲市今市町・富士酒造)

島根大学と富士酒造のコラボ焼酎。大学の神西砂丘農場で収穫されたさつまいもで作られた焼酎です。

● 芋欣欣 (益田市染羽町・岡田屋本店)

焼芋を加工してから原料に使用した薫香が感じる芋焼酎。清酒用の黄麴を使用した、九州産の焼酎とは香りが異なる焼酎です。

● 七冠馬 (奥出雲町・簸上酒造)

ミネラル豊富な奥出雲産の「シモン芋」より造られた逸品です。

～麦焼酎～

● たたら

安来「金鳳酒造」さんの焼酎。麦本来の風味が味わえる一杯です。

● 田舎もん

黄麴が醸し出す軽やかな香りと味をお楽しみください。

～米焼酎～

● いそっ子

隠岐酒造の米焼酎。ほんのりと磯の香りが心地良く爽やかな飲み口です。

● どじょうすくい

「出雲名物、荷物にならぬ」こちらも飲んだら荷物にならないお土産です

～くろもじ焼酎～

● HIKIMI 烏樟森香

くろもじの香りを活かした華やかデスッキリとした新感覚焼酎です。

～わさび焼酎～

● わさび

わさびの本場石見地方から届いた、ほんのり香るわさびの風味がたまらない焼酎です。

● 焼酎利き酒セット・・・1,540 円

(税抜 1,400 円)

個性のある焼酎を飲み比べてみませんか？
ご自分に合った一杯を探してみてください。

メニューの中から好きな焼酎を3種類お選びください。



この季節おすすめ この一杯

●ノンアルコール モヒート

- ・ ミントシロップ
- ・ ライムシロップ
- ・ ミント
- ・ ライム
- ・ ソーダ

清涼感溢れるモヒートをノンアルコールで仕上げました。すっきりとした甘さを感じる、飲み易い一杯です。



●ホワイトミモザ

- ・ グレープフルーツジュース
- ・ スパークリングワイン

ミモザはオレンジ系の柑橘類を使用するのに対し、ホワイトミモザはグレープフルーツジュースをしようします。さっぱりとした飲み口の一杯です。



各 682 円
(税抜 620 円)

この季節おすすめのカクテル・・・各 682 円 (税抜 620 円)

●no,1 ビアモーニ

- ・ ビール
- ・ グレープフルーツジュース
- ・ カンパリ

カンパリとビールの苦みをグレープフルーツの酸味とフルーティーさが上手く中和して飲み易くなったビアカクテルです。



●no,2 グラスホッパー

- ・ ミントリキュール
- ・ ホワイトカカオリキュール
- ・ 生クリーム

日本語で「バッタ」を意味するこのカクテルは、鮮やかな緑色がバッタを連想させることから名付けられた。チョコミント風味のショートカクテルです。



●no,3 キティ

- ・ 赤ワイン
- ・ ジンジャーエール

キティとは「子猫」という意味。日本語に訳すと「子猫ちゃん」くらい、親しみを込めた言葉です。子猫が舐める程飲み易いというところから命名されました。スッキリとした甘味のあるカクテルです。



●no,4 スカイダイビング

- ・ ラム
- ・ ブルーキュラソー
- ・ ライム

鮮やかなスカイブルーのきれいな発色はまさにこれから迎える夏を想像します全日本バーテンダー協会のカクテルコンペティションで優勝したカクテル。爽やかな甘みと酸味をお楽しみください。



「雷神の水」



雷神では、お客様にご提供する水は、

日本名水百選に指定されています、

奥出雲の坂根という山間から出る湧水

「延命水」を使用しています。

その昔、この水を飲んだ狸が

百年生きたという伝説から

その名がついたときれています。

もちろん、汲んできた天然水ですので

煮沸してご提供しております。

自己満足で終わらぬよう、しっかりと拘りを持って

お客様に喜んで頂ける様日々精進して参ります。

雷神だけの、しかもカウンター席だけのサービス。

注ぎ方で味わい方が変わるビールの飲み比べ

【1】 一気注ぎ：

- ビールを一気にと飲み干せる、乾いた喉に注ぎ込む。

～一杯目にどうぞ！～

「まずは何と言ってもビール！」という方におすすめの注ぎ方です。一杯目はググ～っと喉の渇きに潤いを与えてくれます。

勢いよくビールを注ぐことで余分な炭酸を飛ばします。すると喉にキンキンと当たってくる角のある感触がなくなり、グビグビ飲めるということです。炭酸が弱くなることで、ビールがもつ味を感じることができます。

【2】 3.5 注ぎ：

- 昔のビールを思い出す、苦みのある奥深い味わい。

～ビールのうまみとホップの存在感。大人のビール。～

一気注ぎよりも炭酸を飛ばすように勢いよく注ぎます。少量の液体と多量の粗い泡が出てきます。それをそのままじっと寝かせておくと、少しずつ液体が増え、泡が少なくなってきます。ビールの苦みが少しずつ泡に吸着されていきます。泡は次第に固まってふわふわの泡に変わります。そこへまた勢いよくビールを注ぎ込みます。これを3回繰り返して、温度も落ち着いて、炭酸もしっかりとばし、泡に苦みを移したビールは甘ささえ感じながら、どっしりとしたビールに生まれ変わります。提供に5分くらいかかります。

【4】 現代注ぎ：

- 喉にキューっとくる強めの炭酸と「神泡」。まさに現代のビール。

～喉に刺激を感じる、炭酸の力強さとクリーミーな泡の異色タッグ。～

丁寧に注ぐことで、出来るだけビールを刺激せず、炭酸を極力残しておきます。そして、自然にできた粗い泡や膜のような泡をきれいに取り払い、泡専用コックから丁寧に、ゆっくり泡を吸い付かせていきます。これにより、炭酸がしっかり残ったキンキンとした喉ごしのビールと、最近よく耳にする「神泡」のビールが出来上がります。現代はこの状態のビールを提供する様、飲食店のスタッフは気を付けています。

【5】 優し注ぎ：

- 穏やかな口当たりのビール。泡も優しい「神泡」。

～ビールも泡も優しいマイルド感。苦手な方にもいけるかも～

炭酸を飛ばし、飲み易くなっています。最初に感じる泡のクリーミーさも加わってとても飲み易いビール。炭酸が苦手な方や、ビールの苦みがちょっと・・・という方におすすめ。

本日はご来店頂き、

誠に有難うございます。

「お客様の笑顔を見たい」という思いで

今夜も精一杯のおもてなしを

させていただきます。

お客様のお口に合うもの、

身体に良いものを常に考えて

季節毎にメニューを変えています。

お客様と一緒にスタッフ全員も

楽しい時間を過ごしたいと

思っています。

今宵が素敵で楽しい時間に

なりますように・・・。

飲み放題のご案内です

～飲み放題のみのご注文も承ります～

■アルコール無しの飲み放題

(ホットティー・フローズンカクテルを除くノンアルコールメニュー全て)

90分

1,980円 (税抜 1,800円)

会員様 1,650円 (税抜 1,500円)

+30分毎

660円 (税抜 600円)

550円 (税抜 500円)

■アルコール有りの飲み放題

A: メニュー限定コース (ロングカクテル・梅酒・果実酒)

1,980円 (税抜 1,800円)

会員様 1,650円 (税抜 1,500円)

+30分毎

660円 (税抜 600円)

550円 (税抜 500円)

B: スタダードコース (ビール・サワー・ハイボール・ワイン・ショートカクテル)

90分

2,640円 (税抜 2,400円)

会員様 2,200円 (税抜 2,000円)

+30分毎

770円 (税抜 700円)

660円 (税抜 600円)

C: 地酒付きコース (島根の地酒・焼酎)

3,520円 (税抜 3,200円)

会員様 2,970円 (税抜 2,700円)

+30分毎

880円 (税抜 800円)

770円 (税抜 700円)