醸蔵 吉乃川 Joh-gura

SAKEバー メニュー

yoshinogawa joh-gura sakebar menu

こだわりメニュー

オススメ

フリーテイスティング

8銘柄飲み比べ［30分限定おかわり可能］

30分/1800円

・吉乃川8銘柄の飲み比べができる！銘柄は別紙にて。
・仕込水「天下甘露泉(500ml)」付き！
・30分以内なら、おかわり可能です！

限定

醸蔵限定酒

80ml/1000円

吉乃川の敷地内にある醸蔵SAKEバーだからこそ楽しめる特別限定酒です！
定期的に入れ替わるため、お酒の詳しい内容はスタッフにお聞きください！

限定



至高の酒

中汲み 山田錦2種

30ml×2種/1500円

全ての工程、原料にこだわり、手造りで醸した吉乃川最高峰の酒。
酒米の王様「山田錦」を使用した、至高の2種飲み比べ！

1. 農産山田錦：自社栽培山田錦が生む、オール吉乃川の一本
2. 兵庫県産山田錦：圧倒的な香りと王道の気品

限定



至高の酒

中汲み 越淡麗2種

30ml×2種/1200円

全ての工程、原料にこだわり、手造りで醸した吉乃川最高峰の酒。
新潟を代表する酒米「越淡麗」を使用した、こだわりの2種飲み比べ！

1. 新潟S-9酵母：越淡麗が生む、洗練されたシャープ感
2. 協会1801酵母：越淡麗の旨味と華やかな躍動感

オススメ



特別な酒

30ml×3種/1500円

吉乃川らしさとともに、熟成・炭酸感・香りなどの異なる味わいを存分に楽しめます！

1. 秘蔵酒：長期低温熟成による、静かな気品と深み
2. 宵の流：芳醇な果実味と適度な熟成による奥行き
3. 明の流：フレッシュな果実感と軽快なキレ

オススメ

醸蔵のおすすめ

50ml～/500円～

醸蔵スタッフのおすすめをご提供！

醸蔵 吉乃川 Joh-gura

SAKEバー メニュー

yoshinogawa joh-gura sakebar menu

カジュアル メニュー



日本酒

清流美3種

30ml×3種/800円

米の旨味とキレが調和する、日々に寄り添う酒「清流美」シリーズ。

1.純米大吟醸：みずみずしく、透明感のある華やかさ
2.純米吟醸：食事に寄り添う、なめらかで上品な味
3.純米：米の甘みと旨味をやさしいコクで楽しむ



日本酒

渓流美2種

50ml×2種/800円

フルーティーで低アルコール。軽やかな日々の酒「渓流美」シリーズ。

1.純米：爽やかな果実味と軽快な飲み口
2.スパークリング：甘酸っぱい果実感ときめ細やかな泡



日本酒

荒走り×責め2種

40ml×2種/1000円

限定流通の純米大吟醸・大吟醸の飲み比べ。
醪を搾る際、最初「荒走り」と最後「責め」の部位を詰めた一本です。



リキュール

リキュール2種 40ml×2種/800円

吉乃川の日本酒で造る、酒蔵仕立てのリキュール。
熟成梅酒/柚子酒



焼酎

焼酎2種 30ml×2種/500円

個性の違う吉乃川の二つの焼酎
吟醸焼酎/米焼酎



悠久乃杜 3年代

30ml×3種/1000円

吉乃川の敷地で長期熟成させ、琥珀色に変化した純米酒。芳醇な旨味です。
2005年・2010年・2015年

醸蔵 吉乃川 Joh-gura

SAKEバー メニュー

yoshinogawa joh-gura sakebar menu

カジュアル メニュー



日本酒

渓流美 スパークリング　80ml/550円

甘酸っぱい果実感と、きめ細かな泡が広がるスパークリング清酒



日本酒

醸蔵生原酒　80ml/550円

原酒ならではの芳醇な味わいの生原酒[20度]。
醸蔵でしか買えないお酒です！

日本酒

利き酒チャレンジ　30ml×4種/1000円

4銘柄の中から、正解のお酒を当てるチャレンジ。当たればプレゼント酒も！

クラフトビール



1　2　3

1. ヴァイツェン…柔らかな酸味とフルーティな香り ——— 330ml/750円
2. ペールエール…ホップ由来の柑橘系の香りとキリッとした苦味 —— 330ml/750円
3. IPA…ホップ4種使用。一番香り華やか。苦味もしっかり。——— 330ml/850円

飲み比べ

摂田屋クラフト 3種　170ml×3種/1500円

醸蔵内で造る吉乃川のクラフトビール(発泡酒)。日本酒と同じ仕込水、米こうじ使用。

ソフトドリンク



麹甘酒 朝麹　80ml/300円

すっきりとした甘さ。アルコール0%の麹甘酒。



水出しコーヒー　160ml/500円

吉乃川の仕込水使用。

ラインナップ5種

500円試飲券

yoshinogawa joh-gura sakebar menu

お酒の番号をカウンターでお伝えください。

1 清流美 純米大吟醸



50ml

みずみずしく、
透明感のある華やかさ。

2 清流美 純米吟醸



80ml

和梨を思わせる穏やかな
香りと、なめらかな米の旨味。

3 清流美 純米



80ml

米の甘みと旨味を
しっかり楽しむ、やさしいコク。

4 渓流美 純米



80ml

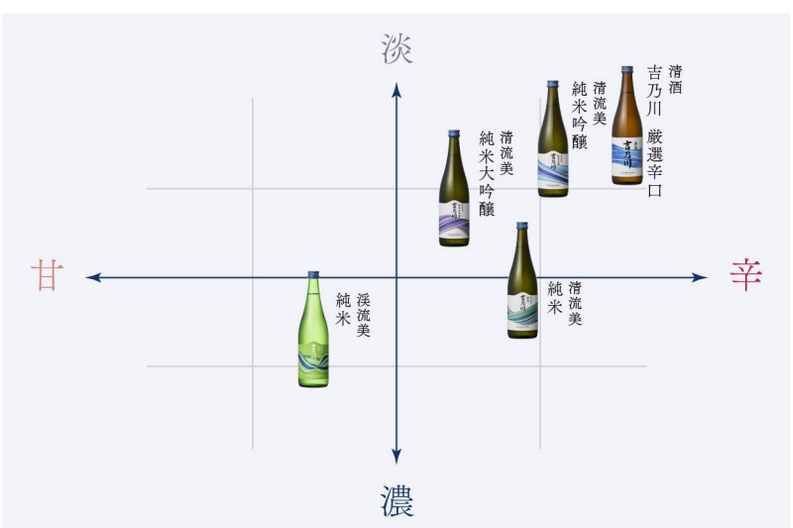
爽やかな果実味と
軽快な低アルコール酒。

5 清酒 吉乃川 厳選辛口



80ml

旨味とコクを楽しむ、
安心感のある定番辛口。



醸蔵 吉乃川 Joh-gura

おつまみメニュー

yoshinogawa joh-gura sakebar menu

吉乃川の日本酒・ビールにピッタリ！



鮭のみそ漬け クラッカー付き　600円

地元長岡の味噌と酒粕を合わせた吟醸味噌床に
脂ののった鮭を漬けた逸品です。旨味と風味豊かな味わい。



鶏のかぐら南蛮味噌和え　600円

吉乃川の酒粕で粕漬けにした鶏に、
新潟名物「かぐら南蛮」をみそ和えに。ほどよいピリ辛が癖になる逸品。



あぶらげ＆ふきみそ　550円

長岡名物 ふわふわの「あぶらげ」とほろ苦い「ふきみそ」です。
新潟淡麗辛口のお酒にピッタリな組み合わせ。



鮭のテリーヌ風＆ガーリック ラスク　600円

鮭テリーヌの塩味とほどよい酸味が、日本酒ともベストマッチ！
さらにガーリックラスクと合わせれば、「摂田屋クラフト」にもピッタリ！



長岡チョウザメソースのアヒージョ風　550円

新潟発・発酵のうま味と魚の深みが調和した
贅沢なチョウザメ入りソースをバケットに乗せて。
日本酒にもピッタリ！



ポン酒漬け　-生姜-　200円

吉乃川の純米酒を使ったお漬物！
酒由来の旨味とコクに、出汁の味がギュッと染みて、お酒のお供に最適です！