



宮崎 DRINK MENU



神樂酒造 黑馬長期貯藏麥燒酎

\$58/杯 \$148/支 300ml

100%使用二条大麥的本格麥燒酎「黑馬」，經過36個月的木桶陳釀，長年沉睡吸收木桶芳香，帶出瑰麗的琥珀色加上豐潤香氣和層次感，口感柔和滑順又香甜。



神樂酒造 風白馬米燒酎

\$48/杯

嚴選日本國產米和酵母，使用清冽的宮崎在地西都清水，以低溫仔細釀造，再經低溫蒸餾、冰點過濾，豐潤的香氣，有如高貴吟釀般的果香風味。

本格米燒酎
Rice Shochu made from
Rice and Rice koji

佐藤燒酎 蘭珠 25年琥珀熟成 本格米燒酎

\$78/杯 \$520/支 720ml

淡淡琥珀色、輕盈優雅的米香、亦帶木桶及新鮮瓜果吟釀香；入口舒服細緻、餘韻圓潤。



宮崎平兵衛酢

宮崎平兵衛酢米燒酎梳打 \$68/杯

宮崎平兵衛酢果汁梳打 \$58/杯

宮崎平兵衛酢啤酒 \$68/杯

サービス料10%を頂きます | 另收加一服務費 | Subject to 10% service charge