



# 토속주

냉주 대운술

## 일본주도란

일본주의 달고 짭짤한 맛의 기점으로 사용되는 지표입니다. 일본주도가 들어간 쌀세종한 맛, 마이네스엔 달콤한 맛이며, 그 수치에 따라 이는 정도 짭짤한지, 혹은 달콤한지를 알 수 있습니다.

준마이슈... 주조 과정에서 쌀, 쌀누룩, 효모, 알코올을 원재료로 일본 특유의 제법으로 빚어내는 술

긴조주... 원료는 3할 이상 정백(정미 비율 60% 이하)인 백미. 저온 정기간 발효 등 특별한 맛을 내어 제조한 술.

## 센추핫사쿠

초카라쿠치  
준마이긴조  
쓰카사보탄주조(주)  
(다카오카군)



일본주도 +8

0.5홀 480엔  
1홀 880엔  
2홀 1,680엔

## 도사쓰루

조토 준마이주  
도사쓰루 주조(주)  
(아키군)



일본주도 +4

0.5홀 380엔  
1홀 680엔  
2홀 1,280엔

## 가메이즈미

준마이긴조  
가메이즈미 주조(주)  
(도사시)



일본주도 +5

0.5홀 480엔  
1홀 880엔  
2홀 1,680엔

## 구레

준마이긴조  
(유)니시오카주조협  
(다카오카군)



일본주도 +5

0.5홀 480엔  
1홀 880엔  
2홀 1,680엔

## 비조후

준마이긴조  
스미레 다마 라벨  
하마카와 상점 (아키군)



일본주도 +5

0.5홀 380엔  
1홀 680엔  
2홀 1,280엔

## 아이카와호

특별 준마이주  
도사주조(주)  
(도사군)



일본주도 +5

0.5홀 380엔  
1홀 680엔  
2홀 1,280엔

## 일본주와 소주의 차이

가장 큰 차이는 일본주는 쌀의 발효를 통해 생산하며, 소주는 쌀의 중산분을 통해 만든다는 점입니다. 이에 더해 소주는 쌀 뿐만이 아니라 밀이나 고구마 등 다른 것도 사용하고 있습니다.

# 소주

온더룩 불희석 온수 희석

모두 580엔



니카이도

오이타현/니카이도 주조



구로  
기리시마

미야자키현/기리시마 주조



다바다히부리

고치현-시만토초/무테무카



## 무알콜 칵테일

모두

480엔

- 논 카시스 오렌지
- 논 카시스 그레이프푸르츠
- 논 카시스 진저
- 논 피치 오렌지
- 논 피치 그레이프푸르츠
- 논 피치 진저
- 논 오렌지 진저



## 소프트 드링크

모두

380엔

- 칼피스
- 콜라
- 진저에일
- 아세로라 주스
- 오렌지 주스
- 그레이프푸르츠 주스
- 유자 소다
- 우롱차
- 녹차

● 아사히  
드라이 체로



※표시 가격은 부가세 별도 가격으로 표기되어 있습니다

₩1000  
₩2000  
₩3000  
₩4000  
₩5000  
₩6000  
₩7000  
₩8000  
₩9000  
₩10000