

洋食とペアリングする オーク樽熟成の日本酒



SOL

ORBIA



LUNA

ORBIA 3つの特徴

1. 酸と甘みによる十分なボディ

お米由来の自然で豊かな酸味と甘みは、料理の持つ油脂分やソースの強い風味とバランスします

2. 程よい熟成感・円味

酸味や甘味の個性は、樽熟成を通じてもたらされる円味により、飲み続けられる柔らかな印象となります

3. オーク樽由来の芳しい香り

ワインで使用したオーク樽ならではのフルーティな香りと木樽由来のバニラやハチミツなどの甘い香りが奏でるハーモニーが広がります



SOL (ソル)

照りつける太陽を想起させる
フレッシュな酸味とフルーティーな香り

¥



LUNA (ルナ)

月明かりと共に甘美な夜を過ごせそうな
複雑な甘味と長い余韻

¥

Enjoy the taste of oak barrel aged Sake

and western dishes of your choice



SOL

ORBIA

LUNA



3 Features of ORBIA

1. Well-structured body from sourness and sweetness

Two flavors of original in rice - sourness and sweetness amazingly matches well with heavy and savory dishes.

2. Balanced mildness and roundness

The sour taste and sweetness from rice becomes surprisingly smooth and mild, after being aged in an Oak Barrel.

3. Strong aroma from Oak barrel

Oak barrel used for wines gives Sake its unique fruity fragrance. Roasted inner barrel adds nuances of vanilla and honey inviting you to a deeper and richer taste.



SOL

Rich sourness and fruity aroma is inviting you to taste the warmth of the Sun

¥



LUNA

Delicate sweetness and lasting harmony is pleasing for a night under an elegant moonlight.

¥