

Whim

SAKE & TAPAS

Whim (ウィム) = 「ちょっとした思いつき」
 お酒と料理を楽しんで、他愛もない会話の中で
 「ふと思いついて」新しい風が吹く。
 新しい1歩を踏み出すきっかけになるような「思いつき」が生まれる、
 そんなお店です。

造りたての自家醸造酒

brewed by 三軒茶屋醸造所

三軒茶屋のどぶろく～白麹仕込み～ recipe no.2

三軒茶屋醸造所の2作目は自然製法への挑戦。
 焼酎の技術に代表され、日本の国菌のひとつでもある「白麹」を採用し、
 醸造用乳酸を使用しない製法で仕上げました。

すっきりとした爽やかな酸味と、クリーミーな食感が特徴。
 クリームチーズの味噌漬けや唐揚げと相性抜群です。



麴米：つや姫（山形） 70%精米
 掛米：ひとめぼれ（群馬） 50%精米
 麴：白麹、黄麹
 酵母：きょうかい6号
 仕込：白麹酏二段仕込み


DRINK MENU

SAKE


WAKAZEのお酒



三軒茶屋醸造所のお酒

 三軒茶屋のどぶろく	600yen
どぶビー(どぶろく×ビール)	800yen

ワイン樽熟成の日本酒《ORBIA(オルビア)》

	Glass	Bottle
 一番人気! ORBIA LUNA	850yen	3800yen
ORBIA GAIA	900yen	4000yen
ORBIA SOL	900yen	4000yen

ボタニカルSAKE《FONIA(フォニア)》

	Glass	Bottle
 FONIA SORRA sparkling	950yen	4200yen
FONIA SORRA	850yen	3800yen
FONIA TERRA	950yen	4200yen

BEER

馨和 KAGUA Rouge	1350yen
馨和 KAGUA Saison	1350yen

SOFT DRINK

山形代表 りんごジュース	500yen
山形代表 ラ・フランスジュース	500yen
烏龍茶	500yen