

酒粕を、日常に。



純米酒粕玉乃光について

純米酒粕玉乃光は、京都・伏見の「玉乃光酒造」直営のレストラン＆シヨップです。
米と米麴だけでできた自慢の「純米酒粕」を使った料理を自社のお酒とともに提供し、同時に家庭の食卓でも日常的に楽しんでいただけの商品やアイデア、学びの機会を提案するアンテナシヨップ。
玉乃光酒造350年の歴史に、酒粕という切り口で新しい風を呼び込みます。
改めまして、ハジメマシテ。
とうか次の百年も、未長くお付き合いください。

六月 月替わり

《ランチタイム》 十一時半〜十五時

ラストオーダー / 十四時



プレートランチ イメージ

野菜と肉と糀と
純米酒粕の
プレートランチ

二〇〇〇
税込二二〇〇

メインプレート

〜十二種のおかずたち〜

糀

スモークサーモンとアボカドの糀和え
ズッキーニと鶏むね肉のしょうゆ麴和え
鴨ロースの醤油糀添え
塩糀に漬け込んだ鶏のから揚げ

炊き立て土鍋ごはん

ちりめんじゃこと新ショウガの
炊き込みご飯

酒粕ポタージュ

酒粕

サーモンの酒粕味噌庵焼き
えびす南瓜の酒粕漬け
酒粕おでん大根
酒粕レーズンバターと酒粕クリームチーズ

季節

スナップエンドウのタルタルソース
しそ麴と粟麴
だし巻き玉子
伏見唐辛子の焼き浸し

＋プラス三〇〇円（税込三三〇）

- ・ 店長おすすめ日本酒
- ・ ソフトドリンク
- ・ 酒粕アイス

のいずれか一点をお選びいただけます



モバイルオーダー オーダーは卓上のQRコードから、スマホでご注文ください。

純米吟醸

◆純米吟醸 GREEN(グリーン) 有機山田錦100%

有機農法で育てられた「山田錦」を100%
使用した純米吟醸酒。
からだにも環境にもやさしいお酒を目指して。



グラス	片口(小)	片口(大)
四八〇	八八〇	一四八〇
税込五二八	税込九六八	税込一六二八
日本酒度+1.5	酸度 1.3	アミノ酸度 1.2

◆純米吟醸 TAMA(タマ)

「ワイン酵母」で醸したら、従来の日本酒では
味わえない甘酸っぱいお酒が生まれました。
「たま」には一味違うお酒を楽しんでみては
いかがでしょうか？



グラス	片口(小)	片口(大)
四八〇	八八〇	一四八〇
税込五二八	税込九六八	税込一六二八
日本酒度-25.0	酸度 2.8	アミノ酸度 1.4

◆純米吟醸 凛然山田錦100%

酒米の王様「山田錦」を100%使用した
純米吟醸酒。酸味と旨味が調和し、まさに
日本酒の王道といった味わいです。



グラス	片口(小)	片口(大)
三八〇	六八〇	一〇八〇
税込四一八	税込七四八	税込一一一八
日本酒度+3.0	酸度 1.5	アミノ酸度 1.0

◆純米吟醸 祝100%

京都産の酒米「祝」を、京都生まれの酵母で
醸した純米吟醸酒。酸味と旨味のバランスの
取れた、口当たりのやさしいお酒です。



グラス	片口(小)	片口(大)
三八〇	六八〇	一〇八〇
税込四一八	税込七四八	税込一一一八
日本酒度+0.5	酸度 1.6	アミノ酸度 1.4

◆純米吟醸 KARAKUCHI(辛口)

牙え渡る辛口ならではの存在感と、天然の
酸味ももたらす爽快なキレ、奥ゆかしささえ
感じられる米の余韻をお楽しみ下さい。



グラス	片口(小)	片口(大)
三八〇	六八〇	一〇八〇
税込四一八	税込七四八	税込一一一八
日本酒度+5.5	酸度 1.5	アミノ酸度 1.3

◆純米吟醸 CLASSIC(クラシック)

伝統的な製法『山廃仕込み』の純米吟醸酒。
燗酒にすればふくらみが増し、これぞ日本酒の
クラシックともいえるべき濃厚な味わいに。



グラス	片口(小)	片口(大)
三八〇	六八〇	一〇八〇
税込四一八	税込七四八	税込一一一八
日本酒度+1.5	酸度 1.8	アミノ酸度 1.5

◆純米吟醸 酒魂

玉乃光の定番・米の旨味と酸味のバランスの
取れたキレのある味わい。
料理の味を引き上げる、最高の食中酒です。



グラス	片口(小)	片口(大)
三八〇	六八〇	一〇八〇
税込四一八	税込七四八	税込一一一八
日本酒度+3.5	酸度 1.6	アミノ酸度 1.4

◆純米吟醸 蔵元直送 なまざけ

フルーティーな味わいが特長のなまざけ。
火入れを行わないので、しぼったそのままの
風味をお楽しみいただけます。



グラス	片口(小)	片口(大)
三八〇	六八〇	一〇八〇
税込四一八	税込七四八	税込一一一八
日本酒度+3.5	酸度 1.6	アミノ酸度 1.4



《季節限定》
注いで凍る みぞれ酒
〈カラフェ〉七八〇
税込八五八



モバイルオーダー オーダーは卓上のQRコードから、スマホでご注文ください。

純米大吟醸

◆純米大吟醸 Black Label

酒米の元祖「雄町」を35%まで精米。手造りで醸した純米大吟醸酒です。「雄町」の味を極めた玉乃光の最高傑作。

オススメ
一度は味わいたい！



グラス	片口(小)	片口(大)
一二五〇	二五〇〇	五〇〇〇
税込一三七五	税込二七五〇	税込五五〇〇

日本酒度+2.5	酸度 1.2	アミ/酸度 0.6
----------	--------	-----------

◆純米大吟醸 有機肥料使用 備前雄町100%

有機肥料を使用して栽培した「雄町」を使用。旨味のある上品な味と香りは、温めることでより引き立ちます。



グラス	片口(小)	片口(大)
七八〇	一四八〇	二六八〇
税込八五八	税込一六二八	税込二九四八

日本酒度+4.0	酸度 1.4	アミ/酸度 0.6
----------	--------	-----------

◆純米大吟醸 祝100% 京の琴

京都の酒米「祝」を40%精米し、京都生まれの酵母「京の琴」で、じっくりと時間をかけて醸しました。ほんやりとした香り、凛とした気品ある味わいが特長です。

オススメ
京都を満喫するなら。



グラス	片口(小)	片口(大)
七八〇	一四八〇	二六八〇
税込八五八	税込一六二八	税込二九四八

日本酒度+1.5	酸度 1.4	アミ/酸度 0.9
----------	--------	-----------

◆純米大吟醸 播州久米産 山田錦100%

酒米の王様「山田錦」。その中でも最も高い格付の「特A地区産」を贅沢に39%まで精米。上品な香りの余韻を感じて。



グラス	片口(小)	片口(大)
六八〇	一四八〇	二二八〇
税込七四八	税込一四〇八	税込二五〇八

日本酒度+0.0	酸度 1.2	アミ/酸度 1.0
----------	--------	-----------

◆純米大吟醸 祝100% 京の紫

京都の酒米「祝」を50%まで磨きました。酒名にある「紫」の名から連想されるように、艶やかに優雅なひとときをお楽しみください。



グラス	片口(小)	片口(大)
五八〇	一〇八〇	一八八〇
税込六三八	税込一一一八	税込二〇六八

日本酒度+3.0	酸度 1.5	アミ/酸度 0.9
----------	--------	-----------

◆純米大吟醸 短稈渡船

「雄町」の子、「山田錦」の親といわれる希少な酒米「渡船2号」を使用した純米大吟醸酒。豊かな香りとキレのある味わいが絶品です。

オススメ
女性に人気♪



グラス	片口(小)	片口(大)
五八〇	一〇八〇	一八八〇
税込六三八	税込一一一八	税込二〇六八

日本酒度+3.0	酸度 1.4	アミ/酸度 0.6
----------	--------	-----------

◆純米大吟醸 備前雄町100% 熟成古酒シルバー

「雄町」の純米大吟醸酒が、長い時を経て生まれ変わりました。低温熟成の、奥行きある味わいをお楽しみください。



グラス	片口(小)	片口(大)
五八〇	一〇八〇	一八八〇
税込六三八	税込一一一八	税込二〇六八

日本酒度+3.0	酸度 1.5	アミ/酸度 0.9
----------	--------	-----------

◆純米大吟醸 備前雄町100%

天然の酸味と米の旨味が調和した飲み口、ふっくらした厚みを感じさせるボディ。いつまでも、飲み飽きない逸品です。

オススメ
玉乃光の看板商品！



グラス	片口(小)	片口(大)
四八〇	八八〇	一四八〇
税込五二八	税込九六八	税込一六二八

日本酒度+3.0	酸度 1.5	アミ/酸度 0.9
----------	--------	-----------

◆純米大吟醸 こころの京(京都限定)

原料からラベルにまで京都にこだわり抜いた、京都の限定販売酒。華やかな香り、柔らかな口当たりは、食前酒としてもおすすめです。



グラス	片口(小)	片口(大)
四八〇	八八〇	一四八〇
税込五二八	税込九六八	税込一六二八

日本酒度+3.0	酸度 1.5	アミ/酸度 0.9
----------	--------	-----------



米と米麴だけでできた

自慢の「純米酒粕」を使った酒粕料理です。酒粕を、日常に。

酒粕を普段の食卓でも日常的に楽しんでいただきたい。そのための酒粕を使った新しいアイデアの提案です。

玉乃光の純米吟醸酒とあわせて、どうぞお楽しみください。

酒粕料理

一品料理

- ◆ 和牛フィレステーキ酒粕味噌ソース 二四九〇 税込二七三九
 - ◆ 馬場商店うなぎの酒粕蒲焼 半身一 九九〇 税込二一八九
 - ◆ 焼き酒粕とのし梅のミルフィーユ 一本三 九九〇 税込四三八九
 - ◆ トマトとツナの丸ごとサラダ 自家製酒粕ドレッシング(ゴールド) 七九〇 税込八六九
 - ◆ 丸なすの酒粕味噌田楽 七九〇 税込八六九
 - ◆ 酒粕シーザーサラダ 自家製酒粕ドレッシング(ホワイト) 五九〇 税込六四九
 - ◆ 京水菜と生湯葉のサラダ 自家製酒粕ドレッシング(レッド) 五九〇 税込六四九
 - ◆ 酒粕なめろう 五九〇 税込六四九
 - ◆ 酒粕レーズンバター 四九〇 税込五三九
 - ◆ えびす南瓜の酒粕漬け 四九〇 税込五三九
 - ◆ 酒粕とクリームチーズのブルスケッタ 四九〇 税込五三九
 - ◆ 焼き酒粕く昆布締めく 三九〇 税込四二九
 - ◆ 酒粕豆乳麺 五九〇 税込六四九
 - ◆ 甘味
 - ◆ 酒粕フィナンシェと酒粕アイス 六九〇 税込七五九
 - ◆ 玉乃光の純米吟醸酒をたっぷり使ったすっぽん丸鍋く小鍋仕立てく 一八〇〇 税込一九八〇
 - ◆ 荒木さん家のブリの薫焼き塩たたき ※数量限定 一四九〇 税込一六三九
 - ◆ かつおのブリの薫焼き塩たたき ※数量限定 一二九〇 税込一四一九
 - ◆ 前菜5種盛り合わせ 一三九〇 税込一五二九
 - ◆ お造り3種盛り合わせ 〇九〇 税込二一九九
 - ◆ 鴨ロースの醤油麹添え 七九〇 税込八六九
 - ◆ 生麴の揚げだし 六九〇 税込七五九
 - ◆ 奥丹波鶏の岩塩黒七味焼き 六九〇 税込七五九
 - ◆ たまポテトサラダ 五九〇 税込六四九
 - ◆ 生湯葉刺し 四九〇 税込五三九
 - ◆ タコとトマトの糀和え 四九〇 税込五三九
 - ◆ 塩糀に漬けた鶏のから揚げ 四九〇 税込五三九
 - ◆ 長芋フライドポテト 四九〇 税込五三九
 - ◆ 土鍋ごはん 〇九〇 税込二一九九
- ※炊きたてをご用意しているため30分程度かかりませう



モバイルオーダー オーダーは卓上のQRコードから、スマホでご注文ください。



酒粕おでん

利尻昆布やカツオ、サバなど
五種のだしと純米酒粕を
合わせた特製だし。
酒粕の旨味を最大限に
引き出した名物おでんです。

【定番】

- ◆ 大根
- ◆ 玉子
- ◆ コンニャク
- ◆ インカの目覚め（じゃがいも）
- ◆ 丸常蒲鉾のしょうが天
- ◆ 京揚げのねぎ袋
- ◆ 錦市場近喜商店の厚揚げ
- ◆ 丸常蒲鉾のちくわ
- ◆ 牛すじ
- ◆ 錦市場近喜商店のひろうす

【特選】

- ◆ 丸ごとトマト ※お時間頂戴いたします
- ◆ アボカド
- ◆ アスパラ 一本 ※お時間頂戴いたします
- ◆ 旬蛤と若芽 一個
- ◆ ロールキャベツ

二九〇
税込三一九

一九〇
税込二〇九

一九〇
税込二〇九

二九〇
税込三一九

三四〇
税込三七四

三九〇
税込四二九

二九〇
税込三一九

二九〇
税込三一九

二九〇
税込三一九

三四〇
税込三七四

五九〇
税込六四九

四九〇
税込五三九

三九〇
税込四二九

四九〇
税込五三九

三九〇
税込四二九

《ダイナータイム》 十七時〜二十二時 ラストオーダー 二十一時半

六月 月替わり

要前日予約

純米酒粕玉乃光を愉しむ

四〇〇〇

税込四四〇〇

酒粕プレートと酒粕おでんのセット

酒粕プレート

お造り三種

スモークサーモンとアボカドの糀和え

ズッキーニと鶏むね肉のしょうゆ麴和え

鴨ロースの醤油糀添え

塩糀に漬け込んだ鶏のから揚げ

サーモンの酒粕幽庵焼き

えびす南瓜の酒粕漬

酒粕レーズンバターと酒粕クリームチーズ

スナップエンドウのタルタルソース

しそ麴と粟麴

だし巻き玉子

伏見唐辛子の焼き浸し

酒粕おでん

大根、たまご、しょうが天
はまぐり、ロールキャベツ

酒粕豆乳麺 もしくは、

炊き立て土鍋ごはん

ちりめんじゃこと新ショウガの
炊き込みご飯

* 麺か土鍋ごはんのいずれかを
お選びください

甘味

酒粕アイス



ディナープレートイメージ



モバイルオーダー オーダーは卓上の QR コードから、スマホでご注文ください。

ドリンク

ビール

- ◆生ビール
(ザ・プレミアム・モルツ
マスターズドリーム)

五八〇
税込六三八

ハイボール

- ◆角ハイボール
- ◆山崎ハイボール
- ◆碧^{あお}A〇ハイボール
- ◆すりおろし生レモンハイボール
- ◆すりおろし生オレンジハイボール

四八〇
税込五二八

七八〇
税込八五八

七八〇
税込八五八

五八〇
税込六三八

五八〇
税込六三八

サワー

- ◆プレーンサワー
- ◆普通のレモンサワー
- ◆すりおろし生レモンサワー
- ◆すりおろし生オレンジサワー

四八〇
税込五二八

四八〇
税込五二八

五八〇
税込六三八

五八〇
税込六三八

焼酎

(ロック・ソーダ割・水割・湯割)

- ◆〈米焼酎〉まねぎつね

四八〇
税込五二八



- ◆〈米焼酎〉29(にじゅうきゅう)

四八〇
税込五二八



- ◆〈芋焼酎〉黒霧島

四八〇
税込五二八

ワイン

【白ワイン】

- ◆ラ・クロワザードシヤルドネ

〈グラス〉
六八〇
税込七四八

- ◆ロスヴァスコスソーヴィニヨンブラン

〈ボトル〉
四五〇
税込四九五〇

- ◆エルゴスブラン

〈ボトル〉
五五〇
税込六〇五〇

【赤ワイン】

- ◆グラティロツソ・ディ・トスカーナ

〈グラス〉
六八〇
税込七四八

- ◆スパークリングワイン

〈グラス〉
六八〇
税込七四八

- ◆フレシネ エックス

〈ボトル〉
三二〇
税込三五二〇

果酒

(ロック・ソーダ割)

- ◆京の梅酒

四八〇
税込五二八



- ◆京の柚子酒

四八〇
税込五二八



ノンアルコール

- ◆〈ノンアルコールビール〉オールフリー

五二〇
税込五八三

【フルーツソーダ】

- ◆すりおろし生レモンソーダ

五二〇
税込五八三

- ◆すりおろし生オレンジソーダ

五二〇
税込五八三

【ソフトドリンク】

- ◆ウーロン茶

四二〇
税込四七三

- ◆ジンジャーエール

四二〇
税込四七三

- ◆オレンジジュース

四二〇
税込四七三

- ◆パイナップルジュース

四二〇
税込四七三

無



垢

玉乃光酒造の上質な酒粕を用いたとおきのおもたせやギフトを展開する、
純米酒粕 玉乃光のプレミアムブランド「無垢-muku-」。
酒粕に、洗練されたイメージと次世代的価値感を生み出していく、純真無垢なブランドです。



**ねり粕 30g
スティック**
¥540 税込



**ねり粕 300g
スパウトパック**
¥648 税込



ねり粕 500g袋入
¥756 税込



板粕 500g入
¥648 税込

「試しに使ってみたい」
「少しでも使いたい」
そんなニーズにお応えし
ました。様々なお料理への
「ちょい足し」にもオススメです。

柔らかく扱いやすいので、
野菜や肉魚などを漬ける
ための粕床や粕汁など、
幅広くお使いいただけます。

米と米麴・水のみで日本酒
を造る玉乃光の、純米吟醸
酒粕。香り高く、風味豊かな
酒粕です。



酒粕アイス
¥432 税込



酒粕プリン
¥540 税込



酒粕フィナンシェ
(プレーン・日本酒入)
1個 / 3個入
¥270 税込 / ¥810 税込



酒粕クリームチーズ
¥810 税込

濃厚なミルクの中に、ふわっと
酒粕が香る、クリーミーな
酒粕アイス。酒粕が初めての
方にも、酒粕好きの方にも、
楽しんでいただきたい逸品
です。

一口含めば、口いっぱい
にお酒と酒粕が香る、オトナ
のとろけるプリン。ちよつと
特別な日のデザートや、
気の利いたおもたせに。

酒粕の風味豊かなプレーン
タイプと、玉乃光の純米吟
醸酒をたっぷり含ませた
日本酒入り。口に入れた
瞬間くちいっばいに広がる
香りとくちどけの良さは、
唯一無二の逸品です。

なめらかなクリームチーズ
を酒粕に漬けこみました。
チーズのコクと上品な酒粕
の香りのハーモニーをお楽
しみください。

1Fのアンテナショップでは、板粕やねり粕、酒粕を用いたスイーツをお買い求めいただけます。

玉乃光の 限定日本酒

玉乃光の定番酒は年間を通じてお楽しみいただけますが、一部の商品は生産数量に限りがあります。少量しか製造できない生産数量限定酒と、この時期だけの季節酒をご提供します。

数量限定

◆ 純米大吟醸 備前雄町 100% 熟成古酒ゴールド

玉乃光の看板商品「純米吟醸 備前雄町100%」を低温でじっくりと熟成させました。6年もの歳月を経た純米大吟醸酒は、より深みが増して重厚感のある味わいに。飲んだ後の余韻までもが心地よい逸品です。



グラス
六八〇
税込七四八

片口(小)
一〇八〇
税込一四〇八

片口(大)
二二八〇
税込二五〇八

◆ 樽酒

玉乃光酒造の純米吟醸酒を樽で貯蔵。木の香りが心地よいお酒です。古くから縁起が良いと考えられてきた樽酒は、結婚式やイベントで行う鏡開きに使用されます。

グラス
五八〇
税込六三八

片口(小)
一〇八〇
税込一四〇八

片口(大)
一八八〇
税込二〇六八

夏季限定

◆ 純米吟醸 夏生祝 100%

京都産の酒米「祝」だけを使用し、京都生まれの酵母「京の琴」で醸した、夏季限定の純米吟醸の生酒です。火入れを一切行わない生酒ならではの、フレッシュで爽やかな味わいをお楽しみください。



片口(大)
一八八〇
税込二〇六八

片口(小)
一〇八〇
税込一四〇八

グラス
五八〇
税込六三八

◆ 純米吟醸 涼生貯蔵酒

京都産米だけを使用した、夏限定の純米吟醸の生貯蔵酒。やわらかな口当たりと、後味のキレの良さが特徴です。



片口(大)
一〇八〇
税込一四〇八

片口(小)
六八〇
税込七四八

グラス
三八〇
税込四一八

アンテナショップ 限定日本酒

〈規格外の有機栽培米使用限定酒〉

玉乃光では契約農家様に有機農法で酒米を栽培してもらっています。

その中には粒が小さいために「規格外」となってしまうものも含まれ、それらは、純米吟醸などのお酒造りには使えません。

この規格外の酒米を有効利用するために、玉乃光の若手醸造家が立ち上がり、「自分色の酒造り」にチャレンジ。ここに、彼らの熱い想いが詰まった新しい日本酒が生まれました。

数量限定

廣田-New Ground-

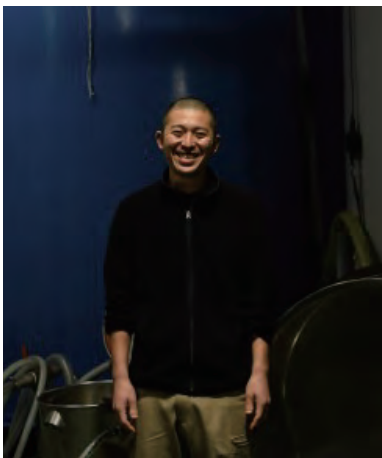
グラス 五八〇

税込六三八

「好きなお酒を造りたい」と頂いたこのチャンス。せっかくなら、玉乃光ではやっていないことを片っ端からやってみよう！という想いで取り組みました。

酒造りの工程は複雑で、色々な手法がありますが、そのほとんどの工程で今までとは違うやり方に挑戦しました。

酒質はいつもの玉乃光ではない、新しい味になったんじゃないかな。柔らかくて、香りがあり、優しいお酒。是非、冷やしてお楽しみください！



若手醸造家
氏名 廣田 孝徳

年齢 36歳

酒造り歴13年

酒造技能士1級

好きな日本酒の飲み方

米の旨味を感じる
吟醸酒を冷やして。
こころの京

おすすめの玉乃光のお酒

数量限定

安藤-Capital Dry-

グラス 五八〇

税込六三八

私は、お酒は料理と一緒に楽しみたい派。だから、最高の食中酒を造りたい。お酒だけで楽しむなら甘口のお酒が良いですが、料理と一緒に飲むならやっぱり辛口。ということで、今の玉乃光には無い、超辛口のお酒を目指しました。

造りは基本に忠実に、酒造り十年の経験を取り入れ、酵母に優しい仕込みを心掛けました。

完成したお酒は…粗さが無く、雑味が少ない、すっきりとした辛口になったと思います！常温か爛で、飲むのもおすすめです。



若手醸造家
氏名 安藤 宏

年齢 39歳

酒造り歴11年

酒造技能士1級

好きな日本酒の飲み方

濁った純米系の辛口のお酒を、人肌からぬる爛で。
熟成古酒シルバー

おすすめの玉乃光のお酒