



純米
酒粕

玉乃光

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&ショップです。

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る商品やアイデア、学びの機会を提案
するアンテナショップ。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、はじめまして。

どうか次の百年も、末長くお付き合いください。

ロゴについて

玉乃光の純米酒粕を生み出す原料の一部である「稲わら」を、
縁起が良いとされる円形に。中央の余白には、玉乃光酒造が
代々大切に守り抜いてきた「無垢」な心を置いています。



ホームページ



Instagram

<https://sakekasu.tamanohikari.co.jp>

霜月
月替わり

ランチメニュー

十一時半〜十四時半

ラストオーダー／十三時半

今月の食材 紅ずわい蟹

野菜と肉と糀と

純米酒粕の

プレートランチ

税込 二、五〇〇

秋から旬を迎える、紅ずわい蟹。生のままでも赤いその姿から「紅」と名前に付けられた蟹は、小ぶりながらも優しい甘みのある身が特長です。水分量が多く、茹で・蒸し調理では、しっとりとした食感に。
今月は、この蟹の身を酒粕たまねぎドレッシングを添えた逸品をご用意しました。酒粕の風味・たまねぎの優しい甘味、蟹のうま味のハーモニーをお愉しみください。

メインプレート 十二種類のおばんざい

紅ずわい蟹の酒粕たまねぎドレッシング

ブロッコリーとカリフラワーの酒粕シーザードレッシング

酒粕レーズンバターと酒粕クリームチーズ

紫芋の酒粕漬け

紅葉麩

木の葉南瓜

吟醸鴨ロースと醤油糀とマスタードのソース

塩糀に漬け込んだ鶏のから揚げ

ブリの酒粕味噌柚庵焼き

酒粕おでん厚揚げ

酒粕出汁巻きたまご

ほうれん草とベーコンの酒粕キッシュ

酒粕ポタージュ

幻の酒米「雄町」の炊き立て土鍋ご飯（秋鮭と木の子）

酒粕フィナンシェ

お飲みもの・甘味 各三三〇円（税込）

・お酒（店長オススメ日本酒）

・ソフトドリンク（アイスコヒー オレンジジュース ジンジャーエール ウーロン茶）

・酒粕アイス

ランチプレートイメージ

The monthly special Lunch

-November-

【Lunch plate to enjoy meat, vegetables, sake lees and koji】
2,500 yen

● Main plate

- Red Snow Crab with Sake Lees Onion Dressing
- Broccoli and Cauliflower with Sake Lees Caesar Dressing
- Sake lees raisin butter and sake lees cream cheese
- Pickled purple yam with sake lees
- Momiji-fu
- Pumpkin shaped like a leaf
- Ginjo Duck Roast ~Soy Sauce Koji and Mustard Sauce~
- Fried salted malt chicken
- Grilled yellowtail with sake lees miso yu-an
- Sake lees oden ~fried tofu~
- Sake lees dashi rolled egg
- Spinach and Bacon Quiche with Sakekasu

● Soup

- Sake lees potage

● Rice

- Rice cooked in an earthenware pot from the legendary sake rice “Omachi”
(Salmon and Mushrooms)

● Dessert

- Sake lees financier

Special lunch time menu ALL 330 yen

- Recommended SAKE
- Soft drink (Ice coffee, Orange juice, Ginger ail, Oolong tea)
- Sake lees ice cream



米と米麴のみから出来ている「純米酒粕」を使用した、自慢の酒粕料理です。
酒粕好きの方にはもちろん、苦手な人にも食べていただきやすいように、工夫しました。
玉乃光の純米吟醸酒と共に、お楽しみください。

※ 酒粕を使用した料理には★印が付いています。



料理長自慢の酒粕味噌ソースは、隠し味のバターが決め手。和牛フィレステーキとの相性は抜群です。

★和牛フィレステーキ
酒粕味噌ソース

二、一九〇



コラーゲンたっぷりのすっぽんを、たっぷりの純米吟醸酒で小鍋仕立てに仕上げました。

◆すっぽん丸鍋
（小鍋仕立て）

二、二〇〇



全国利き鮎選手権で日本一に輝いた天然鮎を、手間暇かけて酒粕漬けに。お酒が止まらない極上の逸品です。

★鮎京（天然鮎の酒粕漬け）

岐阜県馬瀬川産

一、八五〇



鯛のアラを、玉乃光の吟醸酒を使った煮汁でじっくり炊き込みました。日本酒と一緒に味わいたい逸品です。

◆吟醸鯛あら炊き

一、三二〇

今井料理長の
おすすめ料理

ディナータイムは、お通し代として、お一人様 300 円（税込）を頂戴いたします。

迷ったらコレ！

ディナーセット

オススメの酒料理から、酒米を使った土鍋ごはんまで「美味しい」がぎゅっと詰まった、お得なセットです。

税込 四、五〇〇

先付

- ・酒粕レーズンバターと酒粕クリームチーズ

前菜

- ・ほうれん草とベーコンの酒粕キッシュ、吟醸鴨ロース、紫芋の酒粕漬け

サラダ

- ・タコとトマトの酒粕にんじンドレッシングサラダ

酒の肴

- ・鯛のなめろう

焼き肴

- ・サーモンの酒粕味噌庵焼き、ブロッコリーの酒粕明太クリームチーズ添

おでん

- ・酒粕おでん5種盛（大根、たまご、しょうが天、ちくわ、アボカド）

べご飯

- ・幻の酒米「雄町」の土鍋ごはん（秋鮭と木の子）

甘味

- ・酒粕アイスクリーム

※内容は仕入れの都合等で変わることがあります



酒の肴

★ 酒粕レーズンバター

六三〇

★ 酒粕クリームチーズの味噌漬け

六三〇

★ 紅はるかの酒粕漬け

六五〇

★ 酒粕青紫蘇カプレーゼ

七三〇

★ プルーンと酒粕クリームチーズの生ハム巻き

八八〇

★ 鯛の酒粕なめろう

八九〇

◆ 生湯葉のお刺身

七八〇



サラダ

★ 酒粕ポテトサラダ

六九〇



★ アボカドの山葵醤油フレンチ

自家製酒粕たまねぎドレッシング

七九〇

★ トマトとツナの丸ごとサラダ

自家製酒粕たまねぎドレッシング

八八〇

★ タコとトマトの酒粕にんじンドレッシング和え

八八〇

温菜

★ フライドグリーンアスパラガス

酒粕明太クリームチーズ添え

七八〇



★ 茄子の酒粕トマトソースチーズ焼き

八六〇

★ 丸茄子の酒粕味噌田楽

八六〇

◆ 生麩の揚げ出し

八六〇



ディナータイムは、お通し代として、お一人様 300 円 (税込) を頂戴いたします。

主菜

◆ 塩糍に漬け込んだ鶏の唐揚げ



京都ポークの酒粕味噌柚庵焼き

八六〇

★ サーモンの酒粕味噌柚庵焼き

八八〇

★ 奥丹波鶏の岩塩焼き 自家製酒粕トマトソース

九八〇

★ 京都ポークの酒粕味噌柚庵焼き

一、二〇〇

★ 鯛兜のグリル 酒粕タルタルソース

一、三二〇

★ 馬場商店うなぎの酒粕蒲焼

半身 二、一九〇
一本 四、三九〇



鯛兜のグリル 酒粕タルタルソース

酒粕おでん



【盛り合わせ】

玉子・こんにやく・大根・しょうが天・ひろうす
※内容は変わることがあります

一、五〇〇

京都の老舗の味

錦市場「丸常蒲鉾」

ちくわ

しょうが天

錦市場「近喜商店」

厚揚げ

ひろうす

三八〇
四〇〇

四五〇
四五〇

【定番】

玉子

大根

こんにやく

じゃがいも

牛すじ

ロールキャベツ

二五〇

二五〇

二五〇

三三〇

三八〇

四五〇

【特選】

京揚げねぎ袋

アスパラガス

アボカド

京生麩きんちゃく

丸ごとトマト

モッツアレラチーズ乗せ

四五〇

四五〇

五五〇

五五〇

七七〇



丸ごとトマトモッツアレラチーズ乗せ

ディナータイムは、お通し代として、お一人様 300 円 (税込) を頂戴いたします。

べの飯



※写真はイメージです。
具材は毎月変わります。

◆ 幻の酒米「雄町」の 炊き立て土鍋ご飯

日本酒を造るための酒米・雄町を、
季節の具材を使って、炊き込みご飯にしました。
減多に口にするのできかない酒米を、このようにして食べられるのは、
酒蔵直営だからこそ。 唯一無二のべご飯を、是非堪能ください。

一、六五〇

※オーダーが入ってから焼き上げるため、三十分ほどお時間を頂戴いたします。

麺・イタリアン

★ ミニ酒粕豆乳ラーメン

六六〇

★ 酒粕カルボナーラ（卵黄乗せ）

一、二〇〇

★ 純米酒粕のクワトロフォルマッジ

一、二〇〇

甘味

店内手づくり・数量限定！

★ 酒粕クレームブリュレ

六三〇



★ 酒粕プリン

五四〇

★ 酒粕アイス

四〇〇

★ 酒粕フィナンシェと酒粕アイス

六七〇

★ 酒粕フィナンシェ

二七〇

※酒粕フィナンシェ、酒粕プリン、酒粕アイスは、一階のショップで販売中！

お土産にいかがでしょうか？

ディナータイムは、お通し代として、お一人様 300 円（税込）を頂戴いたします。

霜月 月替わり

ディナーコース

※要前日予約

純米酒粕玉乃光を愉しむ

酒粕プレートと酒粕おでんのセット

税込 五、五〇〇

今月の食材 紅ずわい蟹

秋から旬を迎える、紅ずわい蟹。生のままでも赤いその姿から「紅」と名前に付けられた蟹は、小ぶりながらも優しい甘みのある身が特長です。水分量が多く、茹で・蒸し調理では、しっとりとした食感に。
今月は、この蟹の身を酒粕たまねぎドレッシングを添えた逸品をご用意しました。酒粕の風味・たまねぎの優しい甘味、蟹のうま味のハーモニーをお愉しみください。



ディナープレートイメージ

酒粕プレート

お造り

紅ずわい蟹の酒粕たまねぎドレッシング

ブロッコリーとカリフラワーの酒粕シーザードレッシング

酒粕レーズンバターと酒粕クリームチーズ

紫芋の酒粕漬け

紅葉麩

木の葉南瓜

吟醸 鴨ROSSく醤油糀とマスタードのソース

塩糀に漬け込んだ鶏のから揚げ

ブリの酒粕味噌柚庵焼き

酒粕出汁巻きたまご

ほうれん草とベーコンの酒粕キッシュ

ブロッコリーの酒粕明太クリームチーズ

焼き酒粕とし梅のミルフィーユ

酒粕おでん

大根、玉子、しょうが天、ちくわ、アボカド

※ 日によって、一部 内容を変更させていただく場合がございます。

メゴ飯

次の中から、好きな方をお選びください。

・酒粕豆乳ラーメン

・幻の酒米「雄町」の炊き立て土鍋ご飯（秋鮭と木の子）

甘味

酒粕アイス

お飲みもの

次の中から、好きなものをお選びください。

・お酒（店長オススメ日本酒）

・ソフトドリンク（アイスコーヒー オレンジジュース ジンジャーエール ウーロン茶）



玉乃光

おいしい酒粕は、
おいしいお酒から

玉乃光酒造について

延宝元（一六七三）年に和歌山で酒づくりをはじめ、十三代続く
京都・伏見の酒蔵。玉乃光の日本酒はすべて、アルコールを
添加しない米一〇〇%の純米吟醸と純米大吟醸。

原料となる酒米は農家と直接取引し、自社にある精米所にて
自分たちで責任を持って丁寧に磨きます。米は甑（こしき）で
蒸し、麴も手づくり。

ひとつひとつ心を込めてお酒造りに向き合うのは、よい酒を造り、
届けたいから。「純米酒」という日本の誇るべき伝統を復活させた
半世紀前の蔵人たちの想いを引き継ぎ、これからも守り続けます。

ロゴについて

皆既日食で暗くなった世界に再び光をもたらす時にあらわれる
「ダイヤモンドリング」がモチーフになっています。
光があるからこそ色は生まれる。玉乃光のお酒も、太陽のように
日々の暮らしに「彩り」をもたらし、沢山の人の心にとって欠かせない
存在でありたい。そんな思いが込められています。



コーポレートサイト



オンラインショップ



Instagram



X

<https://www.tamanohikari.co.jp>

玉乃光の酒造り

原料米の収穫



自社精米による精米。
60%以下まで、
丁寧に磨いていく。



麴づくりは、
すべて、
ひとの手で。



米は、炊くのではなく「蒸す」。



酏立てからはじまり、
醪の発酵が終わるまで、1～1か月半。
ゆっくり、じっくり、醸していく。



そして、
しぼったお酒は
瓶に詰められ、
皆様のもとへ…

おすすめ

「何を飲んだらよいか分からない」という方は、
まずは、こちらをチェック！



飲みくらべセット
1,200 円 (税込)

「少しずつ色々なお酒を楽しみたい」という方は、まずはこれから！
華やかなものから、しっかりした味わいまで、テイストの異なる3種の
飲みくらべです。 ※各50ml、冷酒での提供になります

- *京の琴…京都の酒米を、京都酵母で醸した純米大吟醸酒。
- *GREEN 山田錦…オーガニック日本酒。有機 JAS 認証取得済。
- *熟成古酒シルバー…純米大吟醸 備前雄町 100%の低温熟成酒。



注ぐと凍る！

みぞれ酒 カラフェ 980 円 (税込)

日本酒ををカラフェに注ぐと、みるみる凍る不思議なお酒。
とろりとしたシャーベット状の新感覚のお酒です。
はじめは、キリッと辛口。みぞれが溶けていくと、
だんだんと味が深まり、まろやかに。
時間の経過と共に変化する口当たりと味わいにも注目です。

今しか飲めない

季節限定酒 グラス 590 円 (税込) ～

日本酒には季節があります。
秋はひやおろし、冬はしぼりたて…
詳しくは、別途季節メニューをご参照ください。



日本酒

玉乃光のお酒は全て、米・米麴だけで造る純米大吟醸酒・純米吟醸酒。
キレイなものから、濃醇なものまで、その味わいは様々。

特別な日の一杯

良いことがあった時、お祝いしたいとき。
誰かと幸せと共有したいときに飲みたい、贅沢な逸品。

- **純米大吟醸 Black Label** グラス 1,650 円
酒米の元祖「備前雄町」を 35%まで磨いた純米大吟醸酒。
華やかな香りと繊細な味わいは、贅沢な時間をもたらします。
 - **純米大吟醸 播州久米産山田錦** グラス 980 円
酒米の王様「山田錦」の中でも最も高い格付けの「特 A 地区」産のみ
を使用しました。香り高く、キレもある味わいが特徴です。
 - **純米大吟醸 京の琴** グラス 980 円
京都の酒米「祝」を、京都で生まれた酵母「京の琴」で醸しました。
凛とした気品ある味わいは、京料理によく合います。
 - **純米大吟醸 有機肥料使用 備前雄町** グラス 980 円
幻の米と言われた元祖酒米「備前雄町」。その中でも有機肥料を使用して
栽培した雄町だけを 100%使用した、こだわりの純米大吟醸酒です。
- 京都限定
- **純米大吟醸 こころの京** グラス 760 円
淡麗な味わいと独特の芳香が特長の酒米「祝」。
京都で生まれ育った希少な品種です。京都限定ラベルにも注目。



有機農法で丹念に育てられた酒米を使い、
丁寧に醸したオーガニック日本酒。
日本初の有機 JAS 認証取得の日本酒です。

オーガニックの日本酒

- **有機純米吟醸 GREEN 山田錦** グラス 650 円
オーガニック酒米「山田錦」を 100%使用した純米吟醸酒。
環境との調和や、ほんとうに美味しい酒をめざして誕生した日本酒です。
- **有機純米吟醸 GREEN 雄町** グラス 650 円
かつて”幻の米”ともいわれた雄町を、オーガニックで。
穏やかな香りと、優しい口当たりが特長です。



こだわり抜いた **1** 種類の酒米だけを使った「シングル酒米酒」。
酒米ごとの味わいの違いを、お楽しみください。

シングル酒米酒



- **純米大吟醸 備前雄町 100%** グラス 760 円
酒米の元祖「備前雄町」を 35% まで磨いた純米大吟醸酒。
華やかな香りと繊細な味わいは、贅沢な時間をもたらします。
- **純米大吟醸 短稈渡船 100%** グラス 880 円
希少な酒米「渡船 2 号」で醸した純米大吟醸酒。
芳香な香りとキレのある味わいが絶品です。
- **純米吟醸 凜然山田錦 100%** グラス 650 円
兵庫県の「特 A 地区」で栽培された「山田錦」を 100% 使用。
酸味と旨味が調和し、まさに日本酒の王道といった飲み心地です。
- **純米吟醸 祝 100%** グラス 650 円
京都産の酒米「祝」だけで醸した純米吟醸。
旨味とキレのバランスが良い、はんなりとした味わいです。

玉乃光の定番酒

いくら飲んでも飲み飽きない、玉乃光の定番酒。
古くから愛され続ける、安心できる味わいです。

- **純米吟醸 酒魂** グラス 540 円
黄色いラベルのアレ！ 最終的にはこれに戻る、という方も多い、
食中でも、食後にも飲みたくなる、玉乃光の定番です。
- **純米吟醸 CLASSIC** グラス 540 円
伝統的な生酛造りで造った、天然の酸味と複雑な旨味が特長。燗にすれば
ふくらみが増す、まさに日本酒のクラシックともいべき味わいです。
- **純米吟醸 KARAKUCHI** グラス 540 円
純米吟醸ひとすじの玉乃光が醸す、極上の辛口。冴え渡る辛口ならではの
存在感と、天然の酸味がもたらす爽快なキレ、米の余韻をお楽しみください。
- **純米吟醸 蔵元直送なまざけ** グラス 540 円
フルーティーな味わいが特徴のなまざけ。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。



- ※ サイズは、グラス・片口（小）、片口（大）からお選びいただけます。
- ※ 同じお酒でも、温度帯により味わいは変化します。冷酒や燗酒など、色々とお試しください。

変わり種

酵母や貯蔵機関にこだわった、いつもと異なる日本酒。
たまには違うテイストが欲しい、という方はこちらを。

- 純米大吟醸 熟成古酒シルバー 備前雄町 100% グラス 880 円

酒米の元祖「雄町」で醸した純米大吟醸酒を、
低温でゆっくりと熟成させました。
落ち着きのある、なめらかな口当たりの熟成古酒です。

- 純米吟醸 TAMA グラス 650 円

「ワイン酵母」で醸すことで、通常の日本酒では味わえない、
多彩な甘味と酸味を持つ日本酒が生まれました。
”たま”には、変わった日本酒を。



玉乃光の清酒や焼酎をベースにつくったリキュール。
ストレートやロック、ソーダ割で。

玉乃光の果実酒



- 京の梅酒 グラス 540 円

純米吟醸酒で仕込んだ梅酒。ほどよい梅の香りと日本酒の旨味を
活かした、甘さ控えめのさっぱりとした味わいです。

- 京の柚子酒 グラス 540 円

自家製の焼酎で仕込む、柚子酒です。柚子の香りもほどよく、
甘さ控えめですっきりとした味わいです。

玉乃光の焼酎

玉乃光の焼酎は、酒粕と米を使った本格焼酎。
ストレートやロック、水割り、お湯割り、ソーダ割などお好きな飲み方で。

- 29 (にじゅうきゅう) グラス 540 円

あらゆる肉料理に合うから、にじゅうきゅう (29・にく)。
悠久の時間が育んだ屋久杉の重厚な香りとドライですっきりした味わい。

- まねきつね グラス 540 円

老舗の酒蔵が造る、米焼酎。熟成した丸みのある味わい。
京都伏見の新しい名物、福招く焼酎をどうぞ。



ビール

- 生ビール (マスタースドリーム)
- 瓶ビール (プレミアムモルツ)

660 円

780 円



ハイボール

- 角ハイボール
- 碧 (AO) ハイボール

540 円

870 円

ワイン

※ハーフボトルでのご提供となります

- 赤ワイン (フォルタン カベルネソーヴィニヨン)
- 白ワイン (フォルタン シャルドネ)
- スパークリング (フレッシュ エックス)

1,760 円

1,760 円

1,760 円



ノンアルコール

- ノンアルコールビール (オールフリー)

540 円

ソフトドリンク

ALL 430 円

- ウーロン茶
- アイスコーヒー

- ジンジャーエール
- オレンジジュース