



酒純  
粕米

玉  
乃  
光

お食事と日本酒

Food & Drink

自慢の酒粕料理と、玉乃光の純米大吟醸酒・純米吟醸酒を  
ごゆっくりと、お楽しみください。

祝・二周年

# 純米酒粕満喫特別コース

※要前日予約

税込 一二、六〇〇円

おかげさまで、四月に「純米酒粕玉乃光」も二周年を迎えました。これを記念した、夜のコースにスペシャルメニューを追加した期間限定・特別コースです。

## 酒粕プレート

塩糍に漬け込んだ甘鯛のから揚げ

春色の酒粕フラン

京ラフラン生ハム酒粕人参ドレッシング

酒粕豆腐

春キャベツの酒粕青紫蘇ジエノベーゼ

桜麩

西山金時の酒粕漬け

お造り

吟醸 鴨ROSSU醤油糍とマスタードのソース

はまちの酒粕味噌柚庵焼き

酒粕若草巻きたまご

ブロッコリーの酒粕味噌ディップ

酒粕レーズンバターと酒粕クリームチーズ

焼き酒粕とし梅のミルフィーユ

## 酒粕おでん

大根、玉子、アボカド、錦市場・丸常蒲鉾のしょうが天、錦市場・丸常蒲鉾の鯛ちくわ

## 特別メインディッシュ

牛フィレ肉と酒粕に漬け込んだフォアグラのソテーロッシニ風

酒粕風味のジャガイモのピューレと昆布出汁の旨味をまとったバルサミコソースを添えて

## メゴ飯

幻の酒米「備前雄町」の出汁茶漬け

## 甘味

酒粕アイス

## お飲みもの

純米大吟醸 Black Label (精米歩合三五%)

※お酒が呑めない方は別メニューをご用意いたします。お気軽にご相談ください。



Lunch

## 酒粕を愉しむプレートランチ

旬の味をお届け

¥ 3,000 (税込)

自慢の“純米酒粕”を  
あらゆるかたちで取り入れた  
12種類のおばんざいと、  
酒米「雄町」の土鍋ごはんは  
月替わり。  
旬の味と酒粕のハーモニーを  
お楽しみください。



プレートランチイメージ



ディナーコースイメージ

Dinner

\*要前日予約

## 純米酒粕満喫コース

¥ 6,000 (税込) ~

色々な酒粕料理を少しずつ楽しめるプレートに、  
酒粕おでん、酒米の出汁茶漬、日本酒1杯と、  
酒粕スイーツも付いたディナーコース。  
お好みによって、ステーキやすっぽん鍋を追加  
することも出来ます。  
プレートのおばんざいは月替わり。  
存分に、酒粕料理をご堪能ください。

※前日までのご予約をお願いいたします。

アラカルトでメニューを迷ってしまう方は  
ディナーセットがおすすめ。  
前菜からサラダ、酒粕おでん、  
メイン料理に丼のご飯まで、  
「美味しい」がぎゅっと詰まった  
大満足のセットです。



Dinner

◇◇ 当日OK ◇◇  
ディナーセット

¥5,000 (税込)

ディナーセットイメージ

全ての日本酒が、  
ランチタイムからお楽しみいただけます。

酒粕料理と日本酒の相性は  
抜群です。  
特に玉乃光のお酒は、  
最高の食中酒。  
ぜひお食事と一緒に  
味わってみてください。



※グラス一杯からご注文承ります。

少しずつ楽しめる飲みくらべもセットもおすすめ。

# 純米酒粕アラカルト

Dinner time menu 17:00～

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。

## 酒粕のうま味が、素材のうま味を引き出す逸品

### ★ 和牛フィレステーキ 酒粕味噌ソース 2,190 円

料理長自慢の酒粕味噌ソースは、隠し味に加えたバターが決め手。  
和牛フィレステーキとの相性は抜群です。  
※アツアツの鉄板でご提供いたします。十分にご注意ください。



和牛フィレステーキ 酒粕味噌ソース

### ★ 塩糍に漬け込んだ甘鯛の唐揚 1,320 円



塩糍に漬け込んだ甘鯛の唐揚

### ★ 京都ポークの酒粕味噌柚庵焼き 1,200 円

### ★ 奥丹波鶏の岩塩焼き～自家製酒粕トマトソース～ 980 円

### ★ 鯛の酒粕なめろう 890 円



鯛の酒粕なめろう

### ★ はまちの酒粕味噌柚庵焼き 880 円



すっぽん丸鍋

## 酒蔵直営だからこそ出来る 純米吟醸酒を贅沢に使った絶品料理

### すっぽん丸鍋 ～小鍋仕立て～ 2,200 円

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。  
お酒とすっぽんのうま味が凝縮したスープは絶品です。



吟醸あら炊き

### 〃吟醸、鯛あら炊き 1,320 円

鯛のアラを玉乃光の純米吟醸酒のみで炊き上げました。  
香りのある根菜や香草などは敢えて使わず、  
吟醸の香りを存分に活かした、贅沢な逸品です。

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。

★ プルーンと酒粕クリームチーズの生ハム巻き 880 円



プルーンと酒粕クリームチーズの生ハム巻き

★ タコとトマトの酒粕にんじンドレッシング和え 880 円

★ トマトとツナの丸ごとサラダ 880 円

自家製酒粕たまねぎドレッシングとトマトの相性が抜群。



トマトとツナの丸ごとサラダ

★ 茄子の酒粕トマトソースチーズ焼き 860 円

★ アボカドの山葵醤油フレンチ 790 円

まろやかな味わいの自家製酒粕たまねぎドレッシングに  
山葵のピリリとしたアクセントが絶妙。



茄子の酒粕トマトソースチーズ焼き

★ 里芋の酒粕木の芽味噌田楽 780 円

春の香りと酒粕の風味がマッチ。  
ホクホクの里芋との絶妙なハーモニーを楽しんで。



アボカドの山葵醤油フレンチ

★ 酒粕青紫蘇カプレーゼ 730 円

★ 西山金時の酒粕漬け 650 円



里芋の酒粕木の芽味噌田楽

★ 酒粕レーズンバター 630 円

洋酒のお供の定番「レーズンバター」に酒粕の風味を加えると、  
日本酒にピッタリの味わいに。ショップでもお買い求めできます。

★ 酒粕クリームチーズの味噌漬け 630 円

酒粕クリームチーズを味噌漬けに。  
コク旨で、お酒が止まりません。



酒粕青紫蘇カプレーゼ

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。

# ★ 酒粕おでん

サバ節やそうだ節などの5種類の出汁と酒粕を合わせた特製だして炊き上げた「酒粕おでん」。深みのある味わいで、お出汁まで全て飲み干したくなる逸品です。

## 【盛り合わせ】



7種盛 2,000円

玉子、こんにゃく、大根、牛すじ  
錦市場・近喜商店のひろうす、  
錦市場・丸常蒲鉾のしょうが天、  
錦市場・丸常蒲鉾の鯛ちくわ、

5種盛 1,500円

玉子、こんにゃく、大根、  
錦市場・近喜商店のひろうす、  
錦市場・丸常蒲鉾のしょうが天

## 【特製おでん】

フォアグラ大根 1,850円

日本の「おでん」と、フレンチの定番食材「フォアグラ」を、酒粕でつなると…新しい出会いをお楽しみください。



フォアグラ大根

天然ぐじ 1,500円

近江牛 900円

鯛カマ 850円

京都ポークとアボカド 850円

丸ごとトマト モッツアレラチーズ乗せ 770円

京生麩きんちゃく 550円

京揚げねぎ袋 450円



京都ポークとアボカド



天然ぐじ



鯛カマ



近江牛

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。

# 幻の酒米「雄町」の炊き立て土鍋ご飯

1,650 円

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。  
滅多に口にすることのできない酒米を、  
このようにして食べられるのは、酒蔵直営だからこそ。  
唯一無二の丼ご飯を、是非ご堪能ください。

※オーダーが入ってから焼き上げるため、30分ほどお時間を頂戴いたします。



土鍋ごはんイメージ (具材は月替わり)



純米酒粕のクワトロフォルマッジ

## ★ 純米酒粕のクワトロフォルマッジ

1,100 円

酒粕と4種類のチーズを合わせたクワトロフォルマッジ。  
チーズのコクと酒粕の風味の組み合わせは間違いなし。

## ★ ミニ 酒粕豆乳ラーメン

660 円

## デザートに、酒粕スイーツを。

定番デザート

### ★ 酒粕フィナンシェと酒粕アイス 670 円

日本酒を含ませた酒粕フィナンシェと、酒粕の風味豊かな  
酒粕アイスを添えて。おいしい組み合わせの贅沢なデザートです。



酒粕フィナンシェと酒粕アイス

店内手づくり・数量限定

### ★ 酒粕クレームブリュレ 630 円

酒粕の風味豊かな酒粕ブリュレ。  
パリッとしたキャラメリゼと、とろっと食感のコントラスト。



酒粕クレームブリュレ

### ★ 酒粕プリン 540 円

### ★ 酒粕アイス 400 円

### ★ 酒粕フィナンシェ 270 円

※酒粕フィナンシェには日本酒が含まれますのでご注意ください。

※酒粕プリン、酒粕フィナンシェは1階のショップでも販売中。

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。

# 玉乃光の純米大吟醸・純米吟醸酒



飲みくらべセット  
1,200 円 (税込)

「少しずつ色ん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

**限定酒** グラス 650 円 (税込) ~

日本酒にも、その時期にしか飲めない旬の味わいがあります。  
春はにごり、秋はひやおろしなど。  
その他、期間限定で提供しているお酒もご用意しております。  
詳しくは、別途メニューをご参照ください。



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。その時の気分やテーマからもお選びいただけます。

## 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。  
凜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。



# シングル酒米酒

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。

- 純米大吟醸 備前雄町 100%** グラス 760 円～  
 玉乃光の看板商品。おだやかな香りとスッキリした口当たり。ぬる燗もオススメ。
- 純米大吟醸 短稈渡船 100%** グラス 880 円～  
 希少な酒米「渡船 2号」で醸しました。芳香な香りとキレが特長。
- 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酒。  
 米の旨味も感じられる、芯のある味わいです。
- 純米吟醸 吟風 100%** グラス 650 円～  
 関西では珍しい、北海道産の酒米「吟風」だけで醸しました。  
 コクがありながらもスッキリとした後味は、北の大地を思わせます。



# 変わり種

酵母や貯蔵期間にこだわった、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～
- 純米吟醸 KARAKUCHI** グラス 540 円～
- 純米吟醸 CLASSIC** グラス 540 円～
- 純米吟醸 蔵元直送なまざけ** グラス 540 円～

～ 価格一覧 ～

グラス	540 円	650 円	760 円	880 円	980 円	1,650 円
片口 (小)	760 円	980 円	1,090 円	1,260 円	1,420 円	2,400 円
片口 (大)	1,420 円	1,750 円	2,190 円	2,500 円	2,850 円	4,800 円

- ※ 日本酒のサイズは、グラス・片口 (小)、片口 (大) からお選びいただけます。
- ※ ボトルでのご提供も承っております。ご希望の方はスタッフまでお声掛けください。
- ※ 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、色々とお試しく下さい。

# 玉乃光の果実酒

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。

## ■ 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。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とした味わい。



## ■ 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。

## その他のお酒

- 生ビール (マスターズドリーム) 660 円
- 瓶ビール (プレミアムモルツ) 780 円
- 角ハイボール 540 円
- 赤ワイン (フォルタン カベルネソーヴィニオン) 1,760 円
- 白ワイン (フォルタン シャルドネ) 1,760 円
- スパークリング (フレッシュ エックス) 1,760 円

※ワインは、ハーフボトルでの  
ご提供となります

## ノンアルコール、ソフトドリンク

- ノンアルコールビール (オールフリー) 540 円
- ウーロン茶 430 円
- ジンジャーエール 430 円
- オレンジジュース 430 円
- アイスコーヒー 430 円



# ショップのご案内

1階のショップでは、ご家庭でも酒粕料理をお楽しみいただける酒粕をはじめ、酒粕を使ったスイーツや、プチギフトにも最適な酒粕コスメなど、様々な商品を取り揃えています。是非、おかえりの際にお立ち寄りください。

## 純米酒粕玉乃光



ねり粕 袋入り



ねり粕 スパウト



ねり粕 スティック



酒粕ドレッシング



酒粕レーズンバター



酒粕クリームチーズ

定番の「板粕」の他、玉乃光の純米吟醸酒を加えて練ったペースト状の「ねり粕」も。板粕を柔らかくするひと手間が無くなり、お料理の幅も広がります。

その他、レストランでも使用している酒粕ドレッシングや酒粕レーズンバターなども、好評発売中。

おいしくて栄養価も高い酒粕を、毎日の暮らしの中でも、お楽しみください。

## 無垢 -muku-

純米酒粕玉乃光のスイーツシリーズ「無垢 -muku-」。酒粕の風味を最大限に生かし、ひとつ上の美味しさ追求しました。純粋無垢なやさしい甘さと上品な香り、至福のひとつときをお届けします。



酒粕フィナンシェ



酒粕チョコサンドクッキー



酒粕プリン

## 長閑 -nodoka-

「杜氏の肌は美しい」というコンセプトから生まれたコスメシリーズ。日本酒の香りですリラックス効果も。お土産や、プレゼントにも最適です。



酒粕ハンドクリーム

## 清水焼 -okumura-

純米酒粕 玉乃光のために、デザイン・製作していただいた酒器。なめらかな質感でお酒もより一層美味しくなります。レンジ対応可というのも、嬉しいポイント。



片口、ぐい呑み、冷酒杯