

1F
menu

営業時間

11:30~15:00 (ラストオーダー 14:30)

純米
酒粕

玉乃光のお昼ごはん

漬物
付

粕汁と
豚バラメンマ丼

1,000円 税込

漬物
付

粕汁と鯛の
酒粕なめろう丼

1,300円 税込

サラダ付

牛すじ酒粕
ストロガノフ

1,180円 税込

サラダ付

酒粕
スパイスカレー

900円 税込

ちょい飲みセット
(日本酒1杯+おばんざい4種)

※日本酒、おばんざいは
スタッフまでお尋ねください

1,500円 税込

セットドリンク+250円 税込

・コーヒー(hot/ice)・ウーロン茶・コーラ・紅茶(hot/ice)・ジンジャーエール

追加サラダ
+300円 税込

本日のおすすめ日本酒

※銘柄はスタッフまで
お尋ねください

+500円 税込

営業時間

11:30~15:00 (ラストオーダー 14:30)

2F
menu

酒粕、塩麴、湯葉など揃えた京都を感じられるランチ



◆甘酒、白米、粕汁、生麴揚げ出し、生ゆば、小鉢(塩麴唐揚げ・酒粕豆腐・胡麻和え)、サラダ

京の発酵おばんざいランチ 2,000円 税込

1日
3食
限定

手間ひまをかけ丁寧に煮込んだあら炊き



玉乃光 純米吟醸酒で
煮込んだ鯛のあら炊きランチ 1,780円 税込



酒粕
なめろうランチ 1,480円 税込



豚ロース
酒粕漬けランチ 1,480円 税込



塩麴
唐揚げランチ 1,180円 税込

◆サラダ(にんじんドレッシング)・酒粕豆腐・甘酒・冷菜小鉢(大根キムチ)・漬物・粕汁

セットドリンク+250円 税込

・コーヒー(hot/ice)・ウーロン茶・コーラ
・紅茶(hot/ice)・ジンジャーエール

本日のおすすめ日本酒

※銘柄はスタッフまで
お尋ねください +500円 税込

純米
酒粕
玉乃光
のお昼ごはん



▲店舗情報はこちら

ドリンクメニュー

※裏面に玉乃光の日本酒リストがあります。

ビール

- サントリー生ビール 500円(税込)
税別455円
- 瓶ビール 700円(税込)
税別637円

ハイボール

- ^{おすすめ}TAMAハイボール 550円(税込)
税別500円
- 純米吟醸酒TAMAをソーダで割ったハイボールです。
京鴨やおでんなど、どんな料理にも合います。

- 角ハイボール 600円(税込)
税別546円
- 山崎ハイボール 1200円(税込)
税別1091円

サワー

- カルピスTAMAサワー 550円(税込)
税別500円
- 純米酒粕とカルピスが入った、
美容と健康におすすめのサワーです。
- レモンサワー 440円(税込)
税別400円

焼酎

- ロック●ソーダ●水割り●お湯割り
- まねきつね 550円(税込)
税別500円
- 玉乃光酒造が造る本格焼酎。
長期貯蔵で熟成した
丸みのある味わい。



果実酒

- ロック●ソーダ●水割り●お湯割り
- ^{おすすめ}京の柚子酒 550円(税込)
税別500円
- 京の梅酒 550円(税込)
税別500円



フリーテイスティング 玉乃光厳選酒を30分間
フリーテイスティング出来ます。

- 純米吟醸・大吟醸 1500円(税込)
税別1364円
- 30分間飲み放題 30分延長 +500円(税込)
税別455円

プレミアム日本酒

- 純米大吟醸生酛生原酒 (ボトル720ml)
2200円(税込)
税別2000円
- ^{おすすめ}叶芽 KANAME
- ・100%オーガニック酒米
- ・生酛造りで醸した無濾過生原酒
- ・アルコール度数13度で飲みやすい

- Black Label (グラス) 1750円(税込)
税別1591円

蔵元厳選酒

- ^{おすすめ}純米吟醸スパークリング
ハーフボトル(350ml) 2200円(税込)
税別2000円
- みぞれ酒(青) 1100円(税込)
税別1000円

十四代目蔵元

羽場洋介の隠し酒

- お燗酒
- 純米吟醸
- 【小】 660円(税込)
税別600円
- 【大】 1100円(税込)
税別1000円

玉乃光三大ドリンク

- カルピスTAMAサワー 550円(税込)
税別500円
- ヴァイオレット玉乃光フィズ 550円(税込)
税別500円
- 杜氏しか飲めない (グラス) 850円(税込)
税別773円
- 生純米吟醸(11月～5月限定)

ソフトドリンク

- ノンアルコールビール 550円(税込)
税別500円
- ウーロン茶 330円(税込)
税別300円
- ジンジャエール 330円(税込)
税別300円
- オレンジジュース 330円(税込)
税別300円
- アイスコーヒー 330円(税込)
税別300円
- 甘酒(温) 330円(税込)
税別300円
- 甘酒ジンジャエール 330円(税込)
税別300円

玉乃光酒造 日本酒メニュー

※裏面に日本酒以外のお飲み物があります。

純米大吟醸

01 純米大吟醸
玉乃光 Black Label

一度は味わいたい！

酒米の元祖「雄町」を35%まで磨き上げ、じっくりと時間をかけて醸した贅沢な逸品。



精米歩合 35%
使用米 雄町100%
日本酒度 +2.5
酸度 1.2

1,740円(税込)
税別1,582円

04 純米大吟醸
酒鵬

ふくらみのある味で、飲み飽きせず、食中酒にピッタリです。



精米歩合 50%
使用米 国産米000%
日本酒度 +3.0
酸度 1.5

580円(税込)
税別528円

02 純米大吟醸
短稈渡船 (たんかんわたりぶね)

女性に人気！

希少な酒米「渡船2号」で醸した純米大吟醸。芳香な香りとキレのある味わいが絶品です。



精米歩合 50%
使用米 渡船2号100%
日本酒度 +3.0
酸度 1.4

960円(税込)
税別873円

05 純米大吟醸
備前雄町一〇〇% (びぜんおまち)

玉乃光 看板銘柄！
雄町米特有のしつかりとした味わい、なめらかなのど越し。



精米歩合 50%
使用米 雄町100%
日本酒度 +3.0
酸度 1.5

680円(税込)
税別619円

06 純米大吟醸
播州久米産 山田錦

「特A地区」産の山田錦のみを使用。香り高く、キレもある味わいが特徴。
(ばんしゅうくめさん やまだにしき)



精米歩合 39%
使用米 国産米100%
日本酒度 +3.5
酸度 1.2

960円(税込)
税別873円

07 純米大吟醸
こころの京《京都限定》

(こころのみやく)

華やかな香りとともに、京都の奥ゆかしいひとときをお楽しみください。



精米歩合 50%
使用米 国産米100%
日本酒度 +3.5
酸度 1.8

680円(税込)
税別619円

08 有機純米吟醸
GREEN 山田錦 (グリーン)

迷ったらこれ！

滋賀で、有機栽培により大切に育てられた山田錦一〇〇%の有機純米吟醸酒。



精米歩合 60%
使用米 山田錦100%
日本酒度 +1.3
酸度 1.23

680円(税込)
税別619円

11 純米吟醸
KARAKUCHI (からくち)

辛口好きにはコレ！

純米吟醸ひとすじの「玉乃光」が醸す、極上の辛口。



精米歩合 60%
使用米 国産米100%
日本酒度 +5.5
酸度 1.5

580円(税込)
税別528円

14 純米吟醸
吟風 (ぎんぷう)

北海道産の酒米を使用。やわらかい吟醸香とミントのようなすっきりしたさわやかさと苦味。



精米歩合 60%
使用米 国産米100%
日本酒度 +0.5
酸度 1.9

680円(税込)
税別619円

純米吟醸

12 純米吟醸
蔵元直送 なまぎけ

生酒はこちら！

「火入れ」一度も行わない、生の酒。フレッシュな風味をそのままに蔵元から直送。

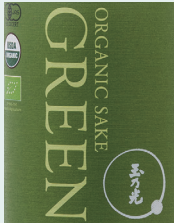


精米歩合 60%
使用米 京都産米100%
日本酒度 +3.5
酸度 1.6

580円(税込)
税別528円

09 有機純米吟醸
GREEN 雄町 (グリーンおまち)

酒米の元祖ともいわれる「雄町」を、有機栽培で育て、一〇〇%使用して醸しました。



精米歩合 60%
使用米 雄町100%
日本酒度 +3.0
酸度 1.5

680円(税込)
税別619円

10 純米吟醸
TAMA (たま)

日本酒飲みなれない方にも。

「ワイン酵母」で醸したら、甘酸っぱいお酒が生まれました。



精米歩合 60%
使用米 雄町100%
日本酒度 -25.0
酸度 2.8

580円(税込)
税別528円

13 純米吟醸
酒魂 (しゅこん)

米の旨味と酸味のバランスの取れたキレのある味わい。



精米歩合 60%
使用米 国産米100%
日本酒度 +3.5
酸度 1.6

580円(税込)
税別528円



精米歩合	精米する過程で玄米を削り残った割合を%で示したものであり、日本酒の味わいの決め手のひとつとなる重要なポイント。精米歩合 50%からが大吟醸酒となります。
日本酒度	水との比重を表すものです。 -3.5 から -5.9が「甘口」 +1.5 から +3.4が「やや辛口」 -1.5 から -3.4が「やや甘口」 +3.5 から +5.9が「辛口」とされています。
酸度	酸度が低く日本酒度がプラスだと「淡麗辛口」、酸度が低く日本酒度がマイナスであれば「淡麗甘口」に、酸度が高く日本酒度がプラスだと「濃醇辛口」、酸度が高く日本酒度がマイナスだと「濃醇甘口」のお酒が多い傾向。

立ち飲み玉乃光 六大名物

※裏面に他料理あります。

※仕入れ状況により、内容が変わる場合がございますのでご了承ください。

刺身 日本酒枰盛り合わせ



市場から仕入れた旬の鮮魚を盛り合わせてお届けします。

※魚種や料金は
スタッフにお尋ねください。

おすすめのお酒

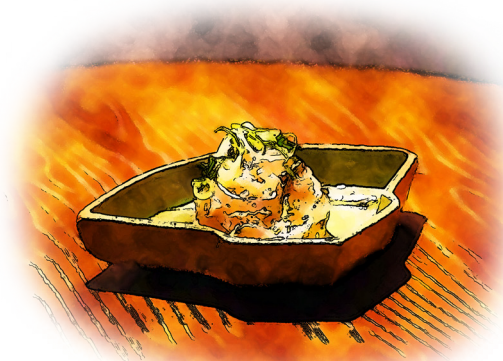
純米大吟醸
備前雄町一〇〇%
(びぜんおまち)

雄町米特有の
しつかりとした味わい、
なめらかなのど越し。



680円(税込)
税別619円

純米酒粕 鯛の酒粕なめろう



鯛の昆布締め
に酒粕を混ぜた味噌で
なめろうに仕上げました。
玉乃光の純米酒粕の
美味しさをシンプルに楽しめる
定番商品です。

770円(税込)
税別700円

おすすめのお酒

純米大吟醸
こころの京
(こころのみやこ)

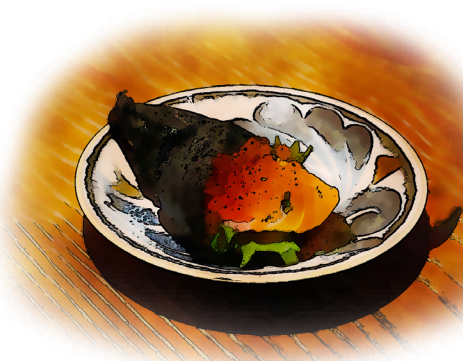
華やかな香りとともに、
京都の奥ゆかしい
ひとときをお楽しみください。



680円(税込)
税別619円

痛風寿司ドック

手巻き寿司です。
サーモン、イクラ、大葉



ビールで乾杯して、
日本酒テイastingで酔いしれて、
最後はひとりワンドック！
お腹を満たして帰りましょう！

おすすめのお酒

純米大吟醸
備前雄町一〇〇%
熟成古酒シルバー
(びぜんおまち100%
じゅくせいこしゅシルバー)

低温でゆっくりと熟成された、
奥行きある味わい。



960円(税込)
税別873円

純米酒粕玉乃光 まんまるポテトサラダ



玉乃光の定番！
鯛の塩辛や祇園風明太子を
組み合わせて
あなた色に染めてください。

380円(税込)
税別345円

おすすめのお酒

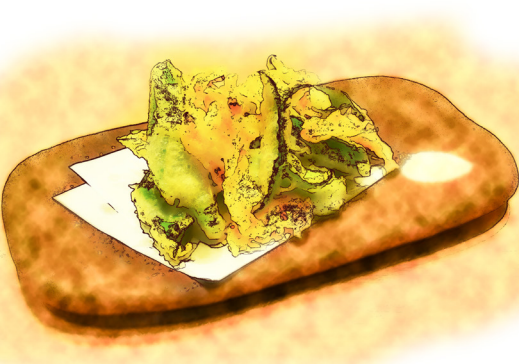
純米吟醸
TAMA
(だいぎんじょうたま)

「ワイン酵母」で醸したら、
甘酸っぱいお酒が生まれました。



580円(税込)
税別528円

桜エビと九条ねぎの ばらし天麩羅



京野菜の「九条ねぎ」と
香り高い「桜エビ」をばらして
サクサクとした食感がクセになる、
天麩羅に。
酒のあてに最適な
「酒粕塩」でどうぞ。

680円(税込)
税別618円

おすすめのお酒

純米大吟醸
短稈渡船
(たんかんわたりぶね)

希少な酒米「渡船2号」を使用。
芳香な香りとキレのある味わい。



960円(税込)
税別873円

酒粕出汁で煮込んだ 牛すじ九条ねぎ



【純米酒粕】をつかった
酒粕出汁で
じっくり煮込んだ牛すじと
京野菜の九条ねぎをどっさり。

420円(税込)
税別382円

おすすめのお酒

有機純米吟醸
GREEN雄町
(グリーンおまち)

酒米の元祖ともいわれる「雄町」を、
有機栽培で育て、
一〇〇%使用して醸しました。



680円(税込)
税別619円

フードメニュー

※裏面に、おすすめメニューあります。

※仕入れ状況により、内容が変わる場合がございますのでご了承ください。

お魚

- 本日のお造り(単品刺し)
- 刺身盛り合わせ

※魚種や料金はスタッフにお尋ねください。

- 酒粕塩カルパッチョ
770円(税込)
税別700円
- ムール貝の吟醸酒蒸し
550円(税込)
税別500円
- 香草バター風味

肴

- イカの塩辛
380円(税込)
税別345円
- 鯛の塩辛
380円(税込)
税別345円
- 天使海老の沖漬け
380円(税込)
税別345円
- 純米吟醸 酔っ払いエイヒレ
380円(税込)
税別345円
- 純米酒粕
クリームチーズの味噌漬け
380円(税込)
税別345円
- 純米酒粕
酒粕レーズンバター
380円(税込)
税別345円
- 能登もずく酢
380円(税込)
税別345円
- 祇園風明太子
380円(税込)
税別345円
- 舞妓はん
ひい〜ひい〜メンマ
380円(税込)
税別345円
- 高菜明太子
380円(税込)
税別345円
- 酒粕塩チャプチェ
380円(税込)
税別345円
- 純米酒粕 へしこ酒粕ピザ
380円(税込)
税別345円
- 酒蔵の焼き味噌
380円(税込)
税別345円
- 若鶏の塩糀唐揚げ
380円(税込)
税別345円
- 錦丸常蒲鉾
京かまぼこおよばれの板わさ
380円(税込)
税別345円
- 錦丸常蒲鉾
生姜天
380円(税込)
税別345円
- 季節野菜胡麻和え
380円(税込)
税別345円
- 梅水晶
380円(税込)
税別345円
- クラゲコリコリ
380円(税込)
税別345円
- 酒粕味噌のウフマヨ
380円(税込)
税別345円

純米酒粕

- 酒粕おでん
3種盛り合わせ
330円(税込)
税別300円
- 純米酒粕 酒粕あら汁
480円(税込)
税別436円

京鴨

- 京鴨生ハムと
酒粕クリームチーズ
780円(税込)
税別709円
- 京鴨ロースト
たっぷり九条ねぎと酒粕塩
800円(税込)
税別727円

揚げもん

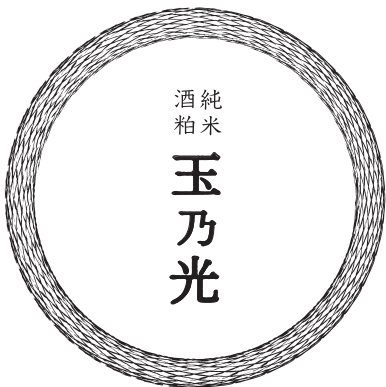
- 桜エビと九条ねぎの
ばらし天麩羅
680円(税込)
税別618円
- 酒粕タルタルソースのアジフライ
400円(税込)
税別364円
- 天使海老の海老フライ
600円(税込)
税別545円
- サーモンのレアかつ
タルタルソースと山葵醤油
600円(税込)
税別545円
- ポテトフライ
480円(税込)
税別436円

メもん

- ミニ鯛の酒粕なめろう丼
660円(税込)
税別600円
- 酒粕豆乳ラーメン
660円(税込)
税別600円
- 〆カレー酒粕風味
660円(税込)
税別600円
- 鯖棒寿司
480円(税込)
税別436円

甘いもん

- 酒粕ソフトクリーム
330円(税込)
税別300円
- 酒粕フィナンシェ
(ミニソフト付き)
380円(税込)
税別345円



京都・伏見の酒蔵
「玉乃光酒造」の
純米吟醸酒から生まれる
「純米酒粕」を使って、
酒粕の魅力を発信する
ブランドです。