

お飲み物の 特別プラン



プレミアム・ドリンクインクルーシブ

ご夕食・ご朝食の際、選りすぐりのお飲み物を、
心ゆくまでお楽しみいただけます。
ご夕食時には、料理長より特別なおもてなしとして、
お薦めの珍味を一品ご用意いたします。

お一人様 11,000 円

※朝食および夕食時



セレクトドリンク プラン

ご夕食に合わせて、厳選されたドリンクよりお好みの
5 杯をお選びいただけるプランです。こちらも料理長より
特別なおもてなしとして、お薦めの珍味を一品ご用意いたします。
通常時のドリンク量とは異なります。

お一人様 5,500 円

※夕食時のみ

※写真はイメージです

壱岐島に現存する 七つの焼酎蔵元

DINING GEN
INTRODUCTION OF 7 BREWERIES IN IKI ISLAND

01. 壱岐の蔵酒造

1984年に6つの蔵元が集まり“壱岐焼酎競合組合”が発足。2010年に“壱岐の蔵酒造”となり、伝統技法を守りながら、酵母を使った焼酎などが人気。最も新しい蔵であり壱岐の工場見学や試飲が気軽に楽しめる蔵。若い社員たち

02. 壱岐の華酒造

初代 長田喜助が小倉より壱岐に移り住み、“壱岐の華”とした。小島神社近くの蔵元で、長崎限定焼酎の“海鴉(うみがらす)”が人気。蔵名には、“玄界灘の波濤が散り、潮の花が咲く様”を表している。

03. 猿川伊豆酒造

現在の芦辺浦の酒屋の一倉子であった初代が、現在地 猿川川(さるこがわ)湖畔へ移住し、創業。蔵独自の超音波で熟成された焼酎は、二日酔いを軽減させるという。

04. 重家酒造

その昔、酒造元を“重屋(おもや)”と呼んでいたことから蔵名が名付けられた。日本酒“横山五十”は島で唯一の自醸された日本酒で人気を博している。

05. 玄海酒造

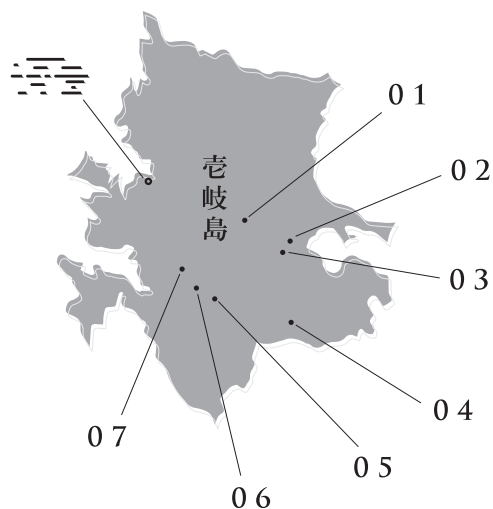
壱岐で一番高い山である“岳の辻”の麓にある蔵元。この蔵の主力商品“むぎ焼酎 壱岐”は、当初この地が水湧き出る“タケズミ”という地名だったことから初代が“瀧泉”と名付けた。その後、島外出荷を志し、“玄海”→“壱岐”と名を変え現在に至る。

06. 山の守酒造

山の守酒造は“かめ仕込み”がこだわりで、明治三十二年創業と島で最も古い蔵。歴史と伝統の技を磨き育てて百有余年。展示場では“仕込倉”の見学や、焼酎の試飲が楽しめる。

07. 天の川酒造

天の川酒造のこだわりは“常圧蒸留”と“貯蔵”。蔵名は、初代が詠んだ俳句“松よけて 空見上げる空や 天の川”から名付けられたもの。極上の個性が香る三十年ものの古酒“天の川 VERY OLD”は昭和五十三年に小説家 開高健氏が先代社長に送った三通の手紙に由来している。



飲み比べ

クラフトジン

日本酒

DINING GEN
IKI'S RECOMMEND

壱岐焼酎

壱岐

壱岐島産

プレミアム焼酎三種飲みくらべ

長期熟成した島内のプレミアム焼酎を飲みくらべ。

6,600 円

JAPANESE IKI CRAFT GIN

壱岐島のフードロス問題を解決したいという想いから生まれた、オリジナルの壱岐クラフトジン。ジンのベースには壱岐焼酎を使用。食事とのマリアージュをお愉しみください。

1,650 円

(壱岐の蔵酒造 × 壱岐リトリート 海里村上)

- ~~・KAGURA (ブルーボトル) : 柑橘類のサッパリとした味わい~~
- ・KAGURA (クリアボトル) : 生姜のスパイスが際立った味わい
- ・SHIMA : 上質で芳醇な苺を感じられる味わい

※限定商品につき無くなり次第、終売とさせていただきます。

IKINOCRAFT GIN (ORIGINAL)

ジュニパーベリーを除く全ての原料は壱岐産を使用。

1,320 円

麦焼酎のドライな味わいの中に様々なボタニカルを感じられるジン。

(壱岐の蔵酒造)

よこやま SILVER ひやおろし 純米吟醸

蔵内の冷蔵庫にて 10 度以上の適温でじっくりと熟成させた、秋期限定酒。

1,210 円

(壱岐・重家酒造)

よこやま SILVER 辛口 純米吟醸

低温でじっくりと発酵させ、辛さの中にも旨味、甘味を残す仕上げ。日本酒度 +7

1,320 円

(壱岐・重家酒造)

よこやま GOLD 限定品 純米大吟醸

磨き 40% 特 A 山田錦使用、柔らかな口当たり、花、バナナのような香りにきれいな酸の後口が残る限定酒。

2,750 円

(壱岐・重家酒造)

壱岐焼酎
(麦焼酎)

円円 Alc 25%

超音波で熟成し、分子を分散させることで身体への負担を減らした、
名前の通り円やかな焼酎。
(猿川伊豆酒造)

990 円

一洲 Alc 25%

常圧蒸留にこだわり、土中に埋め込んだかめで仕込む。
(山の守酒造)

990 円

村主 Alc 25%

白麹使用原酒と黒麹使用原酒をブレンドし長期貯蔵、壱岐焼酎の
特徴であるお米の甘味が良く出ている焼酎。
(重家酒造)

1,100 円

夜空のむこう Alc 25%

フランス、ボルドーの格付け赤ワイン「シャトークロノー」の空き
樽で熟成させた珍しい焼酎。
(壱岐の蔵酒造)

1,320 円

尋ね鳥 Alc 25%

焼酎のために作ったホワイトオークの樽で 10 年熟成、香りはまるで
スコッチの様。
(壱岐の華酒造)

1,540 円

天の川 15 年古酒 Alc 25%

こだわりの常圧蒸留で作る「天の川」を 15 年熟成させた限定品。
(天の川酒造)

1,980 円

松永安左エ門 翁 Alc 43%

蒸留の段階で香味の最も優れている本垂の部分だけを採り、
ホワイト・オーク樽で貯蔵、長期熟成させた限定品。
(玄海酒造)

2,090 円

生
ビール
&
クラフト
ビール

ザ プレミアム モルツ マスターズドリーム

取り扱っているホテルが日本全国でも少ない、希少性の高い
プレミアム生ビール。

990 円

GOLDEN ALE

「魚に合う」をコンセプトに考えられたレシピで、壱岐島発祥の
麦焼酎に使われる白麹を使用することで、麹が生み出した自然な
酸味がフワッと口の中に広がります。

1,100 円

壱
岐
産
食前
酒

壱岐の泡

伝統ある壱岐焼酎で仕込んだ自家製酒とスパークリングワインを
合わせた食前酒。最初一杯にいかがでしょうか？

1,100 円

(壱岐リトリート 海里村上)

しそりきゅーる

壱岐の蔵酒造の看板商品「壱岐っ娘」に壱岐産の天然しそを漬け
込んだリキュール。

(壱岐・壱岐の蔵酒造)

990 円

ゆずりきゅーる

壱岐の蔵酒造の看板商品「壱岐っ娘」に壱岐の柚子生産組合の
無農薬柚子を漬け込んだリキュール。

(壱岐・壱岐の蔵酒造)

990 円

和三盆糖の梅酒

麦焼酎「壱岐」に、国産の梅と上品でまろやかな甘みの和三盆糖を
加え、貯蔵・熟成させた梅酒。まろやかで豊かな味わいです。

(壱岐・玄海酒造)

1,100 円

クラフトリキュール (蒸しぐり茶)

緑茶の代名詞と知られている「やぶきた」で醸し、
黄色みがかかった緑の色合いと茶葉特有の甘い香気を放つ。

(壱岐リトリート 海里村上)

1,320 円

日本酒
(九州)

山の壽 純米山田錦 『宗像日本酒プロジェクト』

農薬を使わず、化学肥料・有機肥料不使用、追肥しないで自然のまま栽培するという宗像で前例の無いチャレンジに挑んだ山田錦を使用。山田錦のありのままの味わいを堪能してもらう為に、あえて特別な酵母や精米はせず醸しております。

1,210 円

(福岡・山の壽酒造)

三井の寿 +14 大辛口 純米吟醸 山田錦

辛口でありながらお米の旨味を残した純米吟醸。
日本酒ではめずらしいダブル A 面ラベル。

1,210 円

(福岡・株式会社 むいの寿)

天吹 超辛口 特別純米

花の酵母で仕込んだ日本酒。喉元すぎるとぴりりとした感触の残る超辛口な酒。日本酒度 +12

1,210 円

(佐賀・天吹酒造)

天賦 純米吟醸

米の旨味を十分に引き出しながら「甘み、辛み、酸味、苦み、渋み」が一体となり、柔らかな味わいの食中酒。

1,210 円

(鹿児島・西酒造)

スパークリング
グラスワイン

安心院 スパークリングワイン

瓶内2次発酵のシャンパーニュ方式で作られたスパークリング
ワイン。どんな和食にも合うオールマイティータイプ。
(大分・安心院ワイン)

2,200 円

白
ワイン
グラス

安心院 アルバリーニョ 下毛

アブリコットの様な果実味に、フレッシュな酸とグレープフルーツ
の様なほのかな苦みがアクセントの辛口ワイン。
(大分・安心院ワイン)

1,760 円

熊本ワイン 菊鹿 シャルドネ 樽熟成

まろやかで豊潤な味わいが口の中全体を包み込み、果実と樽由来の深みの
バランスが取れたワイン。
(熊本・熊本ワイン)

2,530 円

赤
ワイン
グラス

安心院ワイン 樽熟成 マスカットベリー A

イチゴやチェリーの様な香りと樽由来の香りが複雑にからみ、
穏やかな渋味で心地よい味わいです。
(大分・安心院ワイン)

1,760 円

熊本ワイン 菊鹿 メルロ 樽熟成

メルロ特有の果実味がありつつ樽熟成による深みを感じられる
ミディアムタイプの赤ワイン。
(熊本・熊本ワイン)

2,530 円

ジャパニーズ
ウイスキー

知多

軽やかな味わいとほのかに甘い香り。

(愛知・サントリー知多蒸留所)

1,210 円

碧

世界の 5 大ウイスキーを、日本の職人がブレンドして作った逸品。

(大阪・サントリー山崎蒸留所)

1,320 円

富士山麓 シグニチャーブレンド

世界最高峰のブレンダーが、熟成のピークを迎えた原酒を厳選しブレンドした逸品。

(静岡・富士御殿場蒸留所)

1,870 円

季

白州・山崎・知多をブレンドした新作ウイスキー。

(日本・サントリー)

2,200 円

ノン
アル
コー
ル
ワイン

ノンアルコールワイン

減農薬で栽培した仁木町産キャンベル・アーリー種のぶどうをそのまま搾った、甘みと酸味がほど良く調和した味わいが特徴。

(北海道・ニキヒルズ ワイナリー)

1,320 円

スパークリング ぶどうジュース

糖度の高い新鮮なワイン用ブドウを贅沢に使用。ノンアルコールワインとして、アルコールが飲めないシーンにもおすすめです。

(北海道・ニキヒルズワイナリー)

1,210 円

ココファーム ベルジュ風・葡萄酢

糖度の高い新鮮なワイン用ブドウを贅沢に使用。本来のブドウの甘みを味わえる品。

(栃木・ココファームワイナリー)

1,210 円

ママ泣かせトマトジュース

子供が食べたなら美味しくてやめられない「また買って、また買って」とママにせがむことからとネーミングされた糖度の高いトマトを使用。

(徳島・株式会社 徳島の潮風)

1,100 円

原口みかんジュース

長崎県西海市特産の「原口みかん」だけをまるごと絞った、無塩、無添加、無防腐の 100%天然ジュース。

(長崎・株式会社 大島造船所)

1,100 円

サンふじりんご 100%ジュース

搾ったままの濃縮感のあるりんごジュース。砂糖や添加物などを一切加えずに製造りんご本来の味を楽しめる。

(長野・たかやしろファーム)

880 円

山崎の水（炭酸水）

日本を代表するウィスキー「山崎」の仕込み水で作る炭酸水。

(大阪・サントリー 山崎蒸留所)

1,100 円

和歌山産生姜丸搾り ジンジャーエール

新生姜を丸しぼりした本格的なジンジャーエール。生姜の発汗作用を感じて頂ける“本物志向”の商品。

(和歌山・わかやま農業協同組合)

990 円

黒ウーロン茶

770 円