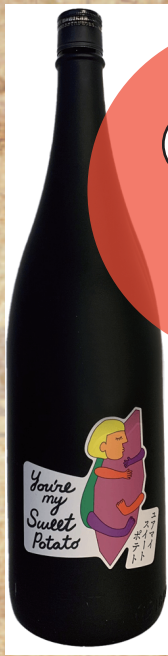


偏愛食堂 カレー細胞・松宏彰セレクション



【芋焼酎】

70

ユアマイスイートポテト (薩摩) (グラス) 800円
西麻布にある酒のセレクトショップ『兎と寅』からデビューしたオリジナル薩摩焼酎。紅はるか芋使用の甘くフルーティな香りに加え、シェリー樽で貯蔵した琥珀色の焼酎をブレンド。芳醇でスモーキーな余韻でスパイス料理や辛い料理にぴったり。

【日本酒】

寺田本家 五人娘 純米吟醸酒 (グラス) 800円

340年以上の歴史を誇る寺田本家。

原料は全量無農薬米を使用し、一切添加物は使わず、微生物も全て蔵付きの菌で発酵し、唄を唄いながら出来るだけ手造りで微生物と響き合いながらお酒を造っています。



71

72

寺田本家 醍醐の泡 (グラス) 800円

73

寺田本家 醍醐の泡 (720ml ボトル) 4500円
カレー細胞激推し！

天然の乳酸菌や酵母菌を取り込んで造る、鎌倉室町時代の醸造法「菩提もと(ぼだいもと)」仕込みを再現した、微発泡タイプのお酒。生きた酵母菌によるシュワシュワ感をお楽しみください。



【ラム】

74

トロワリビエール ブラン 50% (ロック) 800円

75

トロワリビエール ブラン 50% (ラムコーク) 900円

サンラサーまりこさんオススメ。

カリブ海、仏領マルティニーク島で作られるホワイトラム。

豊かな芳香を持ち、味わいもフローラル。ストレートかロックで。

