

Rhine ハイボールフェス

富山県砺波市の若鶴酒造(株)こだわりのウイスキー♪

三郎丸蒸留所のスモーキーウイスキー

スモーキーな香りにこだわってきた三郎丸蒸留所。
多層的なピート香とキレのある飲み口をどうぞお楽しみください。

¥700

三郎丸蒸留所のウメスキー

酒蔵が造ったウイスキーに、青梅を漬け込みゆっくりと梅の風味を引き出します。
ほのかな梅の香りと上品な口あたりが特徴の本格派梅酒です。

¥700

若鶴酒造 SAB. NIGHT BLACK ナイトブラック

滑らかで柔らかな口当たり、苦味、わずかな黒胡椒、舌を覆う灰、全体を引き締めるしっかりとしたウッディさ、土っぽさのあるピート。穏やかにスパイシーでしっかりスモーキー。

¥700

若鶴酒造 SAB. SUNSET RED サンセット・レッド

滑らかでふくよかで丸みのある甘み、キャラメル、スモーク、赤いリング。ブレンドとしてはボディが十分にあり、飲み応えがある。後味はウッディさと丸みのある甘みが続く。

¥700

☆ SUNTORYウイスキーもございます☆

サントリー・角瓶

¥550

サントリー・オールド

¥550

サントリー・ロイヤル

¥600

イチローズモルト

¥800

碧AO

¥950

*飲み方はソーダ割のほかロック・水割りでもご用意いたします。



『MOL PLUSコラボ第3弾』

PLUS 食堂

～22世紀ヒラメ～

少ない飼料で早く育つ！効率的で環境にやさしいヒラメ♪

次世代の品種改良技術「ゲノム編集技術」を活用し品種改良を行うことで、従来のヒラメに比べて飼料（エサ）の利用効率と成長性が改善した、高成長なヒラメ。生産コストを抑えるほか環境負荷を軽減し、持続可能な養殖を実現。

特徴：熟成されたような身の旨み

ぜひ、新しいヒラメを味わってみてください。



◇ Rhine ハイボールフェス期間のスペシャルフード ◇

22世紀ヒラメのフリット トマトガーリックソース添え ¥350



22世紀ヒラメと季節野菜の和風スパゲッティ ¥650

