

サケ+ジャパニーズ・ビール watching in アデレード

@2012



●はやりのレストランが並ぶ Hutt 通りにある超人気店「Kenji Modern Japanese」。スシもオンリストではあるが、和の手法やセンスを活かした料理を西欧風に提示した創作日本料理がメイン。アデレードのグルメサイトでは必ずベストテンに入っている。

●日本のお酒は、メルボルンが本社で最近地元アデレードにも進出した DAIWA FOOD から。燗酒、冷酒、焼酎、梅酒としっかり品ぞろえ。

●清酒では、「黄桜」「蓬莱泉」「紀伊国屋文左衛門」「あさ開」「酔心」「銀盤」など。aromatic、fruity、dry finish、silky といったコメントがある。メニューの価格は、「1 豪ドル=80 円強」で見てください。



●キリン、サッポロはオーストラリアでライセンス生産、アサヒは日本製の輸入。その他に地ビールのネストや金シャチも。

●クラフトビールでは Cooper's が圧倒的でパブも多数所有。その他各地に醸造所はあって、酒販店ではたいてい複数のクラフトビールが置かれている。

AUTHENTIC JAPANESE BEVERAGES

HOT SAKE	
<140ml tokkuri jug>	
KEZAKURA yamahai jikomi - sweet, rich, mellow - KYOTO -	7.5
ONIKOROSHI honjozo - very dry, medium body - WAKAYAMA -	8.5
BISHONEN junmai ginjo - dry, fruity - KUMAMOTO -	10.0
HOURAISEN honjozo - dry, fragrant, nice acidity - AICHI -	12.0
COLD SAKE	
<180ml tokkuri jug>	
SAKEWA HYAKUYAKUNOCHO junmai ginjo - fruity, dry finish - HIROSHIMA -	18.0
GIN BAN junmai daiginjo - elegant aroma, lingering finish, semi dry - TOYAMA -	22.0
DENSHIN YUKI junmai ginjo - clean, silky, dry - FUKUI -	27.0
<small bottles>	
JUN KINPAKU IRI TOKURI IKKON honjozo - speckled with gold, semi dry - KYOTO -	180ml 12.0
KINOKUNIYA BUNZAEMON junmai nama - fruity, dry finish - WAKAYAMA -	300ml 18.0
TOPAENKUTA happo nigori - lightly sparkling cloudy sake, sweet & sour - AICHI -	300ml 22.0
HANAKIZAKURA junmai ginjo - sweet & fruity, very smooth - KYOTO	300ml 26.0
ASABIRAKI daiginjo - aromatic, mild, smooth, dry finish - IWATE -	300ml 34.0
SUPSHIN junmai daiginjo - deep rich flavoured super premium sake - HIROSHIMA -	300ml 40.0
*Cold sake tasting plate is available: 3 kinds of 45ml sake for 15.0 Ask waitstaff for details	
SHOCHU - clear vodka style spirit	
KAKUSHI CAUSA MIKI (charley) on the rocks / with water / with soda +1.5	60ml 7.5