



NISEKO
DISTILLERY

ohoro Gin (スタンダード)

Alc.47%

ohoro (オホロ) とは、アイヌ語で“続く”という意味をもった言葉です。ニセコの地で生まれたこのジンが、多くの方に親しまれ、未来永劫続くようにとの願いを込めて名付けました。ニセコアンヌプリの良質な伏流水（軟水）に、北海道産のヤチヤナギ、ニホンハッカをポタニカルとして使用しました。クリアでスムーズでありながら、芯のあるしっかりとした味わいに軽やかなシトラスの香りをを感じるジンです。

ohoro Gin	30ml	¥880
ohoro ジンソーダ		¥1,100
ohoro ジンソニック		¥1,200
ohoro ジントニック [FEVER-TREE 使用]		¥1,200
ohoro マティーニ		¥1,430

魚沼 ウイスキー (グリーン麦芽1:米9)

Alc.58%

2016年4月新潟県南魚沼市にてウイスキーの製造免許を取得し焼酎用の減圧蒸留機で蒸留、日本酒蔵らしい特徴を出すために麦芽(モルト)だけでなく米も原料に使用したウイスキーで製造を開始いたしました。本品は麦芽1:米9の割合で製造し、南魚沼で4年の貯蔵期間を経たグリーンウイスキーです。

※現在、ニセコ蒸溜所では麦芽100%のモルトウイスキーを製造しております。

魚沼ウイスキー	30ml	¥880
魚沼 ハイボール		¥990
魚沼 水割り		¥990

八海山本格粕取り焼酎 宜有千萬

Alc.40%

高品質な日本酒の製造過程で生まれる、新鮮な清酒粕のみを原料に、そのままの状態ですく時間をかけて減圧蒸留した贅沢な本格粕取り焼酎です。3年以上の貯蔵により円熟したまろやかさと日本酒特有の風味が一体化した、ふくよかな味わいが持ち味です。

八海山本格粕取り焼酎 宜有千萬 30ml ¥880

ハイボール ¥990

水割り / お湯割り ¥990

純米大吟醸八海山 雪室貯蔵三年

Alc.17%

世界を魅了するパウダースノーで知られるニセコエリア。世界でも有数の豪雪地帯である新潟県南魚沼。相通ずる「雪」という自然の恵みを活かした日本酒です。南魚沼・八海醸造で醸し八海山雪室の雪中貯蔵庫にて雪の冷気だけで3年間貯蔵しました。まろやかな味わいがお楽しみいただけます。

110ml ¥1,200

生ビール

RYDEEN BEER ヴァイツェン ¥990

RYDEEN BEER IPA ¥990

Niseko Brewing ベルジャンエール向日葵 ¥1,100

羊蹄山麓ビール ニセコワーズ ¥1,100

ノンアルコールカクテル

八海山の「麴だけでつくったあまさけ」と、杏ダイニングの「ハッコウジンジャー」、ふたつの発酵飲料を組み合わせ、ライムで爽やかさを出しました。

発酵 × ハッコウ

¥990

ノンアルコール

人工的な添加物は一切使用せず、天然素材にこだわって作られるトニックウォーター。コンゴのキナ、メキシコのビターオレンジ由来のククのある苦みと優しい甘味が特徴です。ニセコ産のハッカで作った自家製シロップを使用しています

ニセコハッカトニック

¥990