



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感じるジンです。

オホロ ジン ストレート

ohoro standard neat 30ml ¥900

オホロ ジン ジンソーダ

ohoro standard soda ¥1,100

オホロ ジン トニック

ohoro standard tonic ¥1,200

[FEVER-TREE 使用]

魚沼ウイスキー (グリーン 麦芽 1 : 米 9)

Alc. 58%

UONUMA rice Whisky (90% rice 10% malt)

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、南魚沼で約7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 ストレート

UONUMA whisky neat 30ml ¥1,000

魚沼ウイスキー ハイボール

UONUMA Highball ¥1,200

魚沼ウイスキー

ロック / 水割り ¥1,200
UONUMA on the rocks / with water

ライディーン生ビール RYDEEN Draft BEER

今月のビールはスタッフにお問い合わせください
Enquire from our staff for this month selection

420ml ¥1,100

ノンアルコールカクテル MOCKTAILS

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 ¥1,000

HAKKO X HAKKO
(Hakkaisan Amasake + Fermented Ginger Soda)

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コ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 ¥1,000

Niseko HAKKA with Tonic
(HAKKA=Japanese peppermint)



NISEKO
DISTILLERY