

“À votre santé”

# 球磨焼酎 リキュール & スピリッツ

ロアジスは令和2年7月豪雨で被災した人吉球磨を応援しています。  
さまざまな世界情勢を受け、地産地消に向けて歩み始めました。

“vous recommander”

## ◆ 晩白柚のお酒 ◆

晩白柚の特徴をそのまま  
生かした.. ワインよりも  
少しアルコール度数の  
低い清涼感のある  
お酒です。

\* 食前酒にお勧めです

¥660



## ◆ 鳥飼 ◆

焼酎と思えないほどの  
フルーティーさがあります

\* カルパッチョ等の  
前菜と相性が良いで  
す。

¥660



## ◆ CRESCENT ◆

9種類のボタニカル  
(植物由来)で作った  
クラフトジン“クレセント”

\* 食前・食中はもちろん  
食後に余韻を  
楽しんでいただけます。

¥900



## ◆ たる織月 ◆

原酒を櫛の樽に入れ長期  
貯蔵し熟成させた球磨焼酎

\* クセがなく清涼感が有るので  
前菜からお肉料理まで  
全般的に相います。

¥660



## ◆ ろくちょうし赤 ◆

スコットランドと同じ湿度・  
温度下で13年間  
長期貯蔵させた…  
六調子渾身の作品！

\* 2022年フランスアリアンス  
ガストロノミー賞受賞!!

¥900

