



◆ 発泡・特別酒 — *Sparkling & Specialty Sake*

伝統に新しい息吹を吹き込んだ、創造の酒。泡・酸味・香りが奏でる、特別な一杯を。

玉乃光 【みぞれ酒】 純米吟醸

ほのかな甘みとシャリシャリ感。口の中でとろける雪のような飲み心地。(氷酒)

氷酒専用カラフェ 300ml ¥1180

玉乃光 【京の光】 にごりスパークリング(発砲)

シャンパーニュと同じ、瓶内二次発酵による繊細でエレガントな泡。乾杯や特別な席に。

・720ml ボトル ¥4,400 ・360ml ボトル ¥2,700

* 玉乃光専用ワイングラスにて提供いたします

玉乃光 【TAMA】 ワイン酵母仕込み

ドイツワインのような果実を思わせる香りと上品な酸味。チーズやクリーム系と好相性。

100ml ¥500 180ml ¥9,00 四合瓶 ¥3,800

* 玉乃光専用ワイングラスにて提供いたします

玉乃光 【TAMA】 ハイボール

日本酒「TAMA」をベースにした爽やかなハイボール。軽い酸味と香りが心地よい一杯。

グラス ¥800 * 玉乃光専用ワイングラスにて提供いたします

◆ 玉乃光 専売特約店

Tamano Hikari Certified Exclusive Partner

京都・伏見に蔵を構える「玉乃光酒造」は、1673 年創業の老舗蔵元です。「米と水だけで醸す」純米造りに徹し、純米吟醸・純米大吟醸以外は一切造らない、徹底した高品質志向を貫いています。その玉乃光酒蔵が、全国でわずか8店舗のみを強力に推奨する店舗として専売認定。茨城県では、当店「やぐら」が初の認定店となりました(2025 年 11 月現在)。その証として、特製の櫨(けやき)×漆塗り看板が酒蔵より貸与されています。新しい季節酒や京都でしか味わえない希少な一本も、どこよりも先に、当店に届きます。京都の伝統が息づく一献を、鹿嶋の旬の味わいととも、心ゆくまでお楽しみください。

◆ 玉乃光酒蔵からのコメント

Message from the Brewery

京都ならではの和食に寄り添う、香り穏やかでキレの良い味わい。その酒を心から理解し、共に伝えてくださるお店として「やぐら」様を公式認定いたしました。やぐら様のお酒はすべて四合瓶で管理。開栓後はすぐに飲み切り、常に新しい一本をご用意。専用保冷庫で徹底管理し、蔵から直送された酒を最高鮮度でお届けします。また、店のファサードからメニューの細部まで、酒蔵と共にこだわりを重ねております。専用のワイングラス、口広盃、杓など、香りと味わいを最大限に引き出す酒器を選び抜きました。酒器の違いを楽しむことも、やぐら様ならではの体験です。今後は地元農家との協力のもと、「鹿嶋市産米」を使った地酒づくりにも挑戦予定です。離れた地ではありますが、「やぐら」様と共に、鹿嶋の皆さまに永く愛されるブランドを目指してまいります。



since1673
Kyouto, Japan

京都の伝統が息づく一献を、鹿嶋の旬の味わいとともに、心ゆくまでお楽しみください。

TAMANOHIKARI SAKE BREWERY

A WORLD-RECOGNIZED JAPANESE SAKE BREWERY

京都伏見で350年以上にわたり酒造りを続ける玉乃光は、
国際的な品質審査機関において長年高い評価を受ける“世界基準の酒蔵”です。

CRAFTED IN KYOTO • RECOGNIZED WORLDWIDE

玉乃光は、世界に通じる品質を追求しながら、
日本酒文化を次代へとつないでいきます。

SINCE 1673

◆ 通年商品 — Standard Selection

◆ 通年商品 — *Standard Selection*

四季を通して味わえる、玉乃光の定番酒。酒米の個性と、蔵の哲学が息づく一献。

玉乃光【BLACK LABEL Limited】数量限定酒（冷酒）

深みと透明感を併せ持つこれぞまさに至高の逸品。一口で世界が変わるような余韻と、
どの料理にも寄り添う品格。著名人の手土産に選ばれる特別な一本です。

100ml ¥2750 180ml ¥4950 四合瓶 ¥19,800

玉乃光【こころの京】純米大吟醸 京都限定酒（冷酒）

京都「玉乃光」の専売契約店のみ限定流通酒。鹿嶋で楽しめる特別な一本。
米・水・酵母すべて京都産酒米「祝」100%。やさしい味付けの料理がオススメ。

100ml ¥900 180ml ¥1,650 四合瓶 ¥6,300

玉乃光【有機 GREEN 山田錦】純米大吟醸 金賞受賞酒（冷酒）

有機栽培山田錦が生むピュアな旨味と余韻。やさしい香りが和の食材に寄り添う。

100ml ¥800 180ml ¥1,440 四合瓶 ¥5,500

玉乃光【備前雄町】純米大吟醸（冷酒）（ぬる燗）

玉乃光を象徴するフラッグシップ商品。「備前雄町」100%が生む、芳醇な香りと力強い旨味。
温度によって変化する味わいの奥行きは別格。銀座九兵衛取り扱いで有名なお酒です。

100ml ¥850 180ml ¥1,500 四合瓶 ¥5,820

玉乃光【94】純米吟醸 AI 味覚設計酒（冷酒）

AIによる味覚センサーで計算された絶妙なバランスで焼き鳥等の肉料理を引き立てます。

100ml ¥450 180ml ¥800 四合瓶 ¥3,000

玉乃光【蔵元直送生酒】超鮮度 純米吟醸（冷酒）

酒蔵から直送される、鮮度際立つ生酒。火入れをしていないことで生まれる“フレッシュ”な
瑞々しさをそのまま味わうことができる特別な一杯です。

100ml ¥500 180ml ¥920 四合瓶 ¥3,580



冷酒グラス



樽酒



冷酒もっさり



大徳利 240ml



鰯酒カップ 140ml



ぐいのみ 140ml

燗上がり3銘柄×3つの仕立て。味わいは9通り

燗で旨さが最も美しくひらく三本を厳選しました。

◆ 熱燗・出汁割り・フグ鰯酒 — “A diverse selection of warm sake”
季節ごとに異なる香りと表情。旬の食材とともに味わう、移ろいの日本酒。

玉乃光〈備前雄町〉 純米大吟醸

柔らかさ・上品さ・旨味の余韻。フラッグシップが魅せる 上質な雄町ならではの柔らかさと上品な旨味がふくらむ一本。ぬる燗専用として銀座九兵衛取り扱い銘柄。

- ・ぬる燗 (40℃) 140ml ¥1,180 240ml ¥2,000
- ・フグ鰯酒 (60℃) 140ml ¥1,380
- ・出汁割り (60℃) 140ml ¥680

玉乃光〈極上辛口〉 純米吟醸

品評会熱燗部門金賞。キレ・冴え・辛口の旨さを最も引き出す王道の一本。辛口のキレ・透明感・香りの立ち方が熱燗にすると更に冴えわたり、凛とした表情を見せる一本。

- ・熱燗 (50℃) 140ml ¥650 240ml ¥1,100
- ・フグ鰯酒 (60℃) 140ml ¥850
- ・出汁割り (60℃) 140ml ¥450

玉乃光〈94〉 純米吟醸 indigo label

極上辛口よりもすっきりとした透明感のある仕上がり。クリアな旨さが軽やかに広がります。燗上がりも良く、温度で味わいが凛と整い、特に肉料理との相性が抜群です。

- ・熱燗 (50℃) 140ml ¥650 240ml ¥1,100
- ・フグ鰯酒 (60℃) 140ml ¥850
- ・出汁割り (60℃) 140ml ¥450

3つの仕立て

◆ 熱燗仕立て。

熱燗・ぬる燗・極熱燗。

酒の個性ごとに適切に温度を上げることとで、旨み・ふくらみ・香りが最も美しくひらくよう、温度の仕立てを変えています。

◆ フグの鰯酒

炙ったフグ鰯×極熱燗。

香ばしく焼いた「虎フグ」の鰯の香りが燗酒の味と香りを立体的に引き立てます。フグの香りが乗るだけで、酒質の違いが最も鮮明に感じられる飲み方です。

◆ 出汁割り

旨味出汁×極熱燗。

極熱燗を上品な旨味の出汁とブレンドして楽しむ伝統的な飲み方。酒の角がほどよく取れ、旨味がふくらみ、料理との相性が抜群で一層杯が進みます。

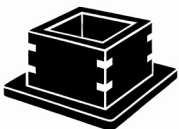
温度と3つの仕立てが引き出す味の違いを、じっくりとお楽しみください。



生酒グラス



生酒もっさり



樽酒用木桧

四季の香りと表情を映す、玉乃光の季節酒。

その時期だけの仕立てで、旬の味わいに寄り添います。

◆ 季節限定酒 — *Seasonal Selection*

季節ごとに異なる香りと表情。旬の食材とともに味わう、移ろいの日本酒。

春季限定 玉乃光【ささにごり】純米大吟醸

搾りたての香味が弾ける春の新酒。若々しい旨味と爽やかな香り。

100ml ¥500 180ml ¥890 四合瓶 ¥3,420

夏季限定 玉乃光【京のうつろい夏】純米大吟醸 生酒

夏に爽やかな香りと軽快な旨味。季節の移ろいと共にお届け。京都産酒米「祝」100%。

100ml ¥990 180ml ¥1,780 四合瓶 ¥6,830

夏季限定 玉乃光【涼】純米大吟醸 生貯蔵酒

軽快で透明感のある夏酒。冷奴や刺身にぴったり。

100ml ¥500 180ml ¥890 四合瓶 ¥3,420

秋季限定 玉乃光【京のうつろい秋】純米大吟醸 生詰

秋に穏やかな香りと柔らかな旨味。高級酒米、備前雄町100%。季節の移ろいと共にお届け。

100ml ¥990 180ml ¥1,780 四合瓶 ¥6,830

秋季限定 玉乃光【ひやおろし】純米大吟醸

熟成による円熟の旨味。焼き魚やきのこ料理とともに。

100ml ¥500 180ml ¥890 四合瓶 ¥3,420

冬季限定 玉乃光【京のうつろい】純米大吟醸 生原酒

冬に穏やかな香りとやわらかな旨味。美山錦を100%使用した新米新酒です。

100ml ¥990 180ml ¥1,780 四合瓶 ¥6,830

冬季限定 玉乃光【しぼりたて原酒】純米大吟醸

力強く濃厚な味わい。鍋料理や牡蠣グラタンと好相性。

100ml ¥550 180ml ¥990 四合瓶 ¥3,800

年末年始限定 玉乃光【樽酒】純米吟醸

杉樽の香りが広がる祝い酒。木桧で新年の乾杯に。

100ml ¥500 180ml ¥890

◆ ご案内 — Notes

- ・価格はすべて税込です。
 - ・発泡・特別日本酒はワイングラスにて提供いたします。巻末に掲載。
 - ・燗酒各種は温度管理を徹底し、香味を最大限に引き出しております。
 - ・季節商品は時期により内容・在庫が異なります。
- ※巻末に玉乃光酒蔵からのメッセージがございます。