

やぐら

日本酒リスト



2026 Edition

京都玉乃光酒蔵 〈 特別酒 / 定番酒 / 燗酒 / 季節酒 〉

Contemporary / Signature / Kan-zake / Seasonal

玉乃光は、料理を引き立てる最高の食中酒です。

食材の旨味を支え、
ひと皿の奥行きを静かに広げてくれる。

京都の水と米が生むやわらかな余韻は、
食卓の時間そのものを豊かに彩ります。

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

やぐら店主

玉乃光 公式認定店

1673年の創業以来、純米造りにこだわり続ける玉乃光酒造。
その蔵元が、全国にわずか数店舗だけを“特別推奨店”として認定し
櫻と漆を重ねた特製看板の貸与を受けます。
茨城では、やぐらが初の認定店となりました。



(2025年11月現在)

京都 玉乃光



TAMANOHIKARI SHUZO



京都・伏見の水脈に、

350 年の時が静かに息づく。

玉乃光は、創業以来

「米と水だけで醸す」

純米造りに徹してきた稀有な蔵元。

350 年の技と誇りを受け継ぐ

揺るぎない哲学。

磨かれた酒米、伏見の名水、

そして杜氏の研ぎ澄まされた感性。

国内外で数多くの賞を重ねてきた実績が、

その品質を物語ります。

玉乃光の酒は装飾ではなく、

まるで京都の風景のように、

深く、穏やかに、

品よく広がっていきます。

◆Luxury Line 接待や記念日に大変喜ばれる、極みの一献

この一杯は、玉乃光の思想そのものです。

玉乃光 Black Label

玉乃光が誇る味わいの頂点。一口で世界が変わる最上級の逸品です。

○Kura Master2025 純米大吟醸酒部門 プラチナ賞受賞。

100ml ¥3,000 (Members ¥2,700)

180ml ¥5,300 (Members ¥4,800)

720ml ¥20,000 (Members ¥18,000)

—どの料理にも安心して合わせられる、静かな格を備えた一本。

京都 玉乃光



◆モダン日本酒 —Modern SAKE

玉乃光【TAMA】〈極甘口〉

ワイン酵母×雄町 100%。ワイン酵母で醸することで、多彩な甘味と酸味を持つ新しい日本酒が生まれました。
○フェミナリーズ世界ワインコンクール 2021 金賞受賞。

100ml ¥500
180ml ¥900
720ml ¥3,800

—食後一杯にも選びたい、豊かな甘み。

【TAMA ハイボール】

日本酒「TAMA」を強炭酸で割った、輪郭のある一杯。
酸と甘みが立体的に立ち上がる、モダンなハイボール。

グラス ¥600



和酒が見せる、華やぎ。 □

伝統の先に映る、しなやかな新風。

◆発砲日本酒 —Sparkring SAKE

玉乃光【京の光】

うすにごりスパークリング

伝統の酒造りの技を生かしながらも、日本酒の可能性に挑んだ一本。

○ミラノ酒チャレンジ 2025 金賞 グッドデザイン賞受賞。

720ml ボトル ¥4,400 (Members ¥4,000)

360ml ボトル ¥2,700 (Members ¥2,500)

—食事の始まりに選びたい、華やぎを添える一本。

◆年末年始限定

玉乃光【祝い樽酒】純米吟醸

杉樽の香りが広がる祝い酒。

当店だけの年末限定オリジナル商品です。

100ml ¥500
180ml ¥890

—樽香がほのかに立ち、切れのよい辛口。



◆特別日本酒 — Distinctive Selection

玉乃光【みぞれ酒】純米吟醸

雪のような飲み心地。暑い日だけでなく、
寒い冬に鍋をつつきながらもおつです◎

氷酒専用カラフェ

300ml ¥1,180 (Members ¥1,000)

—シャリシャリ感に上品な甘みが広がります。

玉乃光

四季を通して味わえる、玉乃光の定番酒。 □

心をととのえる、やわらかな香り。酒米の個性と、蔵の哲学が息づく一献。



刺身には香り控えめの
すっきりとした味わい。
焼き物にはキレの良い一本。
肉料理には旨味の重なる酒を。
料理に合わせた最適な一杯を
ご提案いたします。

玉乃光【こころの京】

純米大吟醸 京都限定酒（冷）

京都で生まれ育った希少な品種の酒米「祝」100%。

京都の奥ゆかしいひとときをお楽しみください。*京都限定酒

100ml ¥900

180ml ¥1,650 (Members ¥1,500)

720ml ¥6,300 (Members ¥5,800)

—立ち上がる香りが印象的な、華やかな一本。



玉乃光【備前雄町】

純米大吟醸（冷）（燭）

銀座某有名寿司店でも取り扱いの珠玉の逸品。

○モンドセレクション 2022、2023、2024、2025 金賞受賞。

100ml ¥850

180ml ¥1,500 (Members ¥1,300)

720ml ¥5,820 (Members ¥5,300)

—どんな料理にも寄り添う、軽やかな設計。

玉乃光【蔵元直送生酒】

純米吟醸生酒（冷）

酒蔵から直送される生酒ならではの、澄んだ瑞々しさ。

生酒の魅力を、最高の状態でお楽しみいただけます。

100ml ¥500

180ml ¥920

720ml ¥3,580



一心地よい鮮度と甘みを楽しみたい酒。

玉乃光【有機 GREEN 山田錦】

純米大吟醸（冷）

有機農法で育てた山田錦のみで醸した純米大吟醸酒。

○フェミナリーズ世界ワインコンクール 2022 金賞受賞。

○ワイングラスで美味しいに日本酒アワード 2025

プレミアム純米部門金賞受賞。

100ml ¥800

180ml ¥1,440 (Members ¥1,240)

720ml ¥5,500 (Members ¥5,000)

—繊細な魚介に寄り添う、静かな一本。



玉乃光【94】indigo label

AI 味覚設計 純米吟醸酒（冷）（燭）

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

720ml ¥3,000

—肉料理を受け止める、さっぱりとした味わい。



時間と香りがほどけていく、熱燶の味わい。□

温度と素材が重なり合う、玉乃光渾身の燶上がり 3 銘柄。



玉乃光 【極上辛口】

純米吟醸 | 热燶 

玉乃光が釀す、極上の辛口。

爽快なキレと余韻をお楽しみください。

* 全国燶酒コンテスト 2021 金賞受賞。

140ml ¥650

240ml ¥1,100

魚介の旨みを引き立てる、懐の深い酒。

玉乃光 【備前雄町】

純米大吟醸 | ぬる燶 

柔らかさ・上品さ・旨味の余韻。

上品な旨味がふくらむ一本。

* 銀座某有名寿司店取り扱い銘柄。

140ml ¥1,180 (Members ¥1,000)

240ml ¥2,000 (Members ¥1,700)

杯を重ねても疲れない、穏やかな設計。

玉乃光 【94 indigo label】

純米吟醸 | 热燶 

すっきりとした透明感のある仕上がり。

焼き鳥などの肉料理との相性が抜群です。

* AI 味覚設計酒

140ml ¥650

240ml ¥1,100

温度で旨みが増し、肉料理とよくなじみます。

◆ここでしか出会えない特別な旨味酒。



ふぐ 鰐酒

鰐の旨味が、味を深める。

トラフグの鰐 × 玉乃光 旨辛 純米吟醸

香ばしく炙ったトラフグの鰐が生む

深い旨味と香りを、じっくり移した旨味酒。

○ふぐヒレ酒 900円

追い燶 400円/従業員にお申お申し付けください。



鹿島灘はまぐり × 玉乃光 旨辛 純米吟醸

鹿島灘の蛤を香ばしく焼き上げ、

極熱燶に沈めた、やぐら名物の一杯。

○焼きハマ酒 1,200円

追い燶 400円/従業員にお申お申し付けください

はまぐり酒

鹿島灘の恵みが、酒になる。





◆季節の限定酒

旬の酒を最高の状態で
お届けするため、
季節ごとの入荷量に
限りがございます。

01



02



03



04



05



06



07



その時期だけの仕立てで、旬の味わいに寄り添います。

01. 春季限定

【ささにごり】

純米大吟醸 うすにごり

雪解けのような、薄にごりの純米大吟醸です。
甘さ控えめで食事に合わせやすい一杯です。



02. 夏季限定

【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。
京都産「祝」100%の純米大吟醸生酒。

04. 秋季限定

【京のうつろい秋】

純米大吟醸 生詰

ひと夏を越えた円熟の旨味がのった純米大吟醸。
一つ上行く旨みの調和を実現しました。

06. 冬季限定

【京のうつろい冬】

純米大吟醸 生原酒

しぶりたてを火入れをせず、原酒のまま瓶詰。
美山錦を100%使用した新米新酒です。

03. 夏季限定

【涼】

純米大吟醸 生貯蔵酒

京都産の酒米のみで醸した夏限定生貯蔵酒。
軽快で透明感のある夏酒は、刺身にぴったり。

05. 秋季限定

【ひやおろし】

純米大吟醸

ひと夏かけて、ほどよく熟成された旨味。
穏やかな飲み心地を旬の料理とともにどうぞ。

07. 冬季限定

【しぶりたて原酒】

純米大吟醸原酒

純米大吟醸のしぶりたて。原酒ならではの
凛としたフレッシュ感をお楽しみください。

玉乃光酒造から皆様へ

京都ならではの
和食に寄り添う、香り穏やかで、
澄んだキレをもつ酒。

その一献を深く理解し、
真摯に伝えてくださるお店として、
私たちちは「やぐら」様を
公式に推奨店として認定いたしました。

やぐら様では、
四合瓶ごとの徹底した品質管理を実践されています。

酒器からメニューの細部に至るまで
蔵元とともにこだわり抜き、
皆様のもとへ最良の状態で
お届けくださっています。

これからは、鹿嶋の土地の恵みとともに、
「鹿嶋市産米」を使った地酒づくりにも挑んでまいります。

離れた地ではありますが、
やぐら様と共に、
皆様に永く愛される酒を目指して参ります。

玉乃光酒造株式会社

since 1673



玉乃光 MEMBERS

いつもの一杯を、より深く楽しむために



【玉乃光メンバーズのご案内】

玉乃光メンバーズは、
当店で玉乃光の日本酒を、
より深く味わっていただくための取り組みです。

特別なサービスを増やす事ではなく、
一杯一杯を常に最良の状態で
お出しし続けるための取り組みです。

ご参加にあたり、特別な登録や手続きはありません。
やぐら公式 LINE 「玉乃光 MEMBERS」に
参加していただくだけで、
どなたでもメンバーとなります。



【内容】

玉乃光をメンバー価格でご提供

玉乃光メンバーズにご登録のお客様が、
同一グループ内に1名様以上いらっしゃれば、
対象の日本酒をメンバーズ価格にてご提供いたします。

限定酒・特別酒のご案内

季節限定酒や特別酒に関する情報を、
入荷にあわせてご案内いたします。
あわせて、蔵元から届く最新の話題や背景など、
玉乃光をより深く楽しんでいただくための情報をお届けします。



※メンバーズ価格は、プレミアム酒 180ml

以上を対象に設定しております。

一部の商品は対象外となります。

※玉乃光メンバーズ特典は、LINE 公式アカウントからのメッセージを受信可能な状態であることが条件となります。



イベント・企画への優先案内

玉乃光 DAYS や、蔵元を囲む会など、
当店で不定期に開催する催しについて、
メンバーズにご登録のお客様へ、
ご案内をお届けします。

ペアリングコースのご案内

玉乃光の日本酒と料理の組み合わせを、
より深く楽しんでいただくための
ペアリングメニューとコースについて、
メンバーズにご登録のお客様へご案内いたします。



【ご登録方法】

QRコードより、その場で登録いただけます。

登録は無料です。

(年会費・登録料など一切かかりません)

※ご不明な点はスタッフまでお声がけ下さい。



やぐら | 玉乃光 MEMBERS



やぐら | BRAND.COM

私たちは、こうした取り組みを通して、料理と酒でつくる店の時間が、
いつも自然な形で整っていることを大切にしています。

