

Baccchante

[バツカンテ]

大人のための「美酒美飲」スタイル誌

気軽にオシャレにカジュアルに！ 東京バル&ネオ酒場最新ガイド FUTABASHA SUPER MOOK

定価780円

Special Feature

いま、女子飲みは 「ハイカジ！」

High Quality Casual

どこよりも先取り！ 最新の「ハイカジ！」な店一挙公開！

Rice Wine Revolution 日本酒“新時代”の到来

エリア別バル・ホッピング～裏銀ブラ編～



まさに新感覚なスパークリング清酒！



和でも「みお漣」、洋でも「みお漣」。





銀座しまだ

「和食に合う酒はもちろん和酒です。ただ日本酒には重いイメージがあるようです」と、銀座しまだの大將、島田さん。〈滞〉を試飲して「微発泡で飲みやすいですね。シャンパンが和食にも合わせやすいように、これなら合わせる料理の幅が広がります」と語る。そこで〈滞〉に合う料理を提案してもらいました。出てきたのは、

ボーダー、国籍、概念を越えた 新感覚のスパークリングと和食

まず酒の肴で食すという、からすみそば。飛騨高山の平打のそばの上には、イタリア産のからすみ。ボーダレスな和洋のコラボレーションは、まさに〈滞〉と合う。そしてこれからの季節ますますおいしくなる北海道産の白子バター焼。季節の8種の野菜と自家製ボン酢が敷き詰められ、濃厚な味と〈滞〉の爽やかな飲み口が実に合う。

東京都中央区銀座8-2-8高坂ビル/JR・地下鉄新橋駅より徒歩3分/03-3572-8972/営業:17:00~23:00/日・祝休/席数:テーブル4席・スタンディング10席/テーブル席は要予約



オストリア 銀座 コリドー通り店

「オイスターにも個性があります。このやさしい味わいなら、塩味が穏やかなオイスターとの相性がいいはずですよ」とは、国内はもちろん、世界中から旬なオイスターを直送、通年でフリップでミルクシーなオイスターを楽しめる銀座コリドー通りにあるオストリア店長の伊藤さん。三崎漁港から毎日取り寄せる鮮魚を使ったカルパッ

やわらかな風味で低アルコール 美しい発泡はまさに女性向き

ちょも〈滞〉との相性は抜群だ。オイスターと魚介料理にスパークリングワインはいまや定番。この〈滞〉は見た目にも、その味わいも、まさに新感覚スパークリングワインのような清酒。「スパークリングは食前酒として乾杯のイメージですが、これなら食前だけでなく、食事をしながら楽しめますね」と〈滞〉の魅力を語ってくれた。

東京都中央区銀座6-2-1 DAIWA銀座ビル/地下鉄銀座駅より徒歩3分/03-6215-6688/営業:11:30~14:30・17:00~25:00(平日)17:00~23:00(日祝)/無休/席数:39席

