

Drink Menu

ドリンクメニュー



※料金は全て税別表記です。
All prices are tax excluded.

塩田温泉
湯元 上山旅館

ビール

生ビール ¥700 -

生ビール小 ¥400 -

ピッチャー ¥3,000 -

当館の生ビールはアサヒの熟選をご用意。
厳選された原材料で作られ、通常よりも、
長い熟成期間を経て出荷されています。
深いコクと味わいをお食事と一緒に楽しみください。



温泉で
暖まったら
とりあえず
乾杯！

大瓶(633ml)

アサヒスーパードライ ¥800 -

キリンクラシック ¥800 -

サントリーモルツ ¥800 -

中瓶(500ml)

アサヒスーパードライ ¥700 -

プレミアムモルツ ¥750 -



ノンアルコール



ノンアルコールスパークリング デュック・ドゥ・モンターニュ

通常のワインからアルコール分のみを、
取り除いた、ほんのり甘い本格的な
ノンアルコールスパークリングワイン

[200ml]¥800 - [750ml]¥2,500-



オールフリー

天然水で仕込んだ粒選り麦芽100%
の一番麦汁とアロマホップを
贅沢に使ったこだわりのおいしさ

[334ml]¥500 -

ノンアルコール



- ・シャルドネテイスト 各¥420 -
- ・カシスオレンジテイスト
- ・レモンサワーテイスト
- ・グレープフルーツサワーテイスト

ソフトドリンク

- ・オレンジジュース
- ・リンゴジュース
- ・ウーロン茶
- ・コカ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・三ツ矢サイダー
- ・カルピス

各¥250 -



酒蔵紹介

② 下村酒造

手がけるのは純米酒のみ、芳醇で重みのある贅沢な味。

「手作りに秀でる技はなし」との家訓に忠実に、こだわりを重ねた酒造りで、



日本酒ファンを愉しませる。地元産の自然の原料のみを使用するため、出来上がるお酒に雑味がない。ろ過せず仕上げるのは自信の表れだ。どれも存在感のある味を醸しており、日本酒の神髄を極めようと励む蔵人の思いが伝わる。

③ ヤエガキ酒造

海外でも認められる大吟醸。伝統は新しい感性で宴の席へ。

播磨国林田藩時代に始まり、350年の歴史を誇る。2012年(現代の名工)に選ばれた杜氏、田中博和氏を中心に、「蓋麹法」という伝統を重んじた真摯な酒造りを行う。



さらにヤエガキの酒を海外にと、ロサンゼルスに工場を作り、製造販売を手掛ける。伝統と革新の両輪で進み続ける酒蔵である。

④ 本田商店

山田錦を極めるパイオニア、大吟醸の新しい飲み方を提案。

播州地方を代表する銘酒「龍力」加東市秋津産の最高級山田錦で仕込んだ「純米大吟醸 龍力 米のささやき『秋津』」は、日本酒のロマネコンティと評されるほど。一方ではデザイン性も高く、

赤や青、緑などシーンごとの切り口で展開するドラゴンシリーズで、若者や女性にアプローチする。

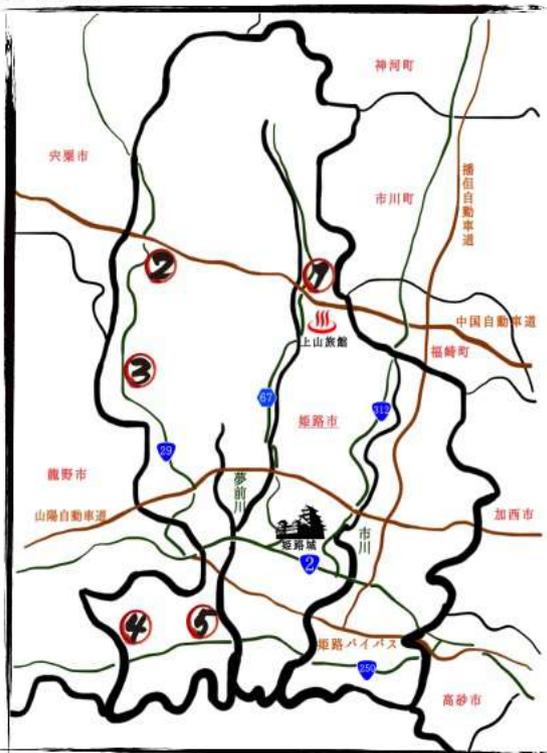


⑤ 壺坂酒造

深みのある優しい味は、麴の力を引き出す温度が秘訣



地元の夢前町の風土と素材を生かして造るお酒は、日本酒らしいしっかりとした、酸味の少ないやさしい味。ナデンコの花から採取した天然酵母で仕込んだ純米酒や、地元産の柚子でリキュールを開発したり、100年前の日本酒を再現するなどアイデアのある酒造りをされている造り酒屋。



⑥ 田中酒造場

高度な精米技術で挑み続ける品格のある酒は芸術品の域へ



500kgもある石の重みで新酒を絞る、昔ながらの「石掛け式天秤搾り」は、地元では年末の風物詩として知られる。「温故知新」と掲げ、伝統の酒造りを次世代に伝えるとともに、新しい技術への挑戦を続けている酒蔵だ。近年は精米技術の研鑽だけでなく、地元農家と一緒にになって酒米づくりそのものに情熱を傾け励んでいる。

冷酒

兵庫、播磨は
日本酒のふるさと

【冷酒飲み比べセット】
冷酒の中から好きな三種を
選んでいただける飲み比べセットです

¥800-



雪彦山 純米吟醸

味わい：甘辛中庸 精米歩合60%
酒米：山田錦 度数15度
料理と相性の良い
旨味のあるお酒

①壺坂酒造
夢前町



[300ml]¥1,500-

金壺 にがり酒

味わい：やや甘口 精米歩合60%
酒米：非公開 度数15度
日本酒のもろみを
荒濾したお酒

①壺坂酒造
夢前町



[300ml]¥1,400-

奥播磨 純米

味わい：やや辛口 精米歩合55%
酒米：兵庫夢錦 度数16度
手作りにこだわる
酒蔵の王道辛口

②下村酒造
安富町



[300ml]¥1,600-

Fu. 純米

味わい：甘口 精米歩合70%
酒米：キヌヒカリ 度数8度
果実のような香りと自然な甘みの
低アルコール酒です。

・富久錦酒造
加西市



[300ml]¥1,500-

白鷺の城 純米吟醸

味わい：辛口 精米歩合55%
酒米：山田錦 度数16度
フレッシュでフルーティー
だけど切れの良い味わい

⑤田中酒造場
広畑区



[300ml]¥1,600-

生貯蔵酒 特別純米

味わい：甘辛中庸 精米歩合65%
酒米：五百萬石 度数13.5度
爽やかな味と喉ごしの
すっきりな特別純米

④本田商店
網干区



[300ml]¥1,400-

ごつうま 特別純米

味わい：辛口 精米歩合65%
酒米：山田錦 度数17度
兵庫県特A地区の山田錦を
100%使用した辛口酒

④本田商店
網干区



[300ml]¥1,500-

大吟醸

播磨は酒米の王様

【山田錦】発祥の地

【大吟醸飲み比べセット】
大吟醸の中から好きな三種を
選んでいただける飲み比べセットです

¥1,500-



雪彦山 大吟醸

①壺坂酒造
夢前町



味わい：辛口 精米歩合40%
酒米：山田錦 度数17度
果実的な酸味とホロリとした苦み、
綺麗にまとまった、淡麗な大吟醸。

【300ml】¥2,500-

米のささやき 大吟醸

④本田商店
網干区



味わい：やや辛口 精米歩合45%
酒米：山田錦 度数17度
特A地区の山田錦だけを使用した、香り、
コク、辛さのバランスの良い大吟醸。

【300ml】¥2,500-

白鷺の城 大吟醸

⑤田中酒造場
広畑区



味わい：辛口 精米歩合38%
酒米：山田錦 度数16.7度
華やかでフルーティな香りと
喉越しの良さが素晴らしいお酒です。

【300ml】¥2,700-

青乃無 純米大吟醸

③ヤエガキ酒造
林田町



味わい：やや辛口 精米歩合50%
酒米：山田錦・五百万石 度数15度
手造りで丁寧に醸す事で産まれる、
純米大吟醸ならではの香りとコク。

【300ml】¥2,500-

熱燗

龍力

特別本醸造



味わい：辛口
料理の味を邪魔しない辛口酒

小¥550-
大¥1,100-

金壺

本醸造



味わい：やや甘口
地元で親しまれる落ち着いた
やや甘口酒

小¥550-
大¥1,100-

雪彦山

純米



味わい：辛口
盃を進めるたびに旨くなる
すっきりしたお酒

小¥650-
大¥1,300-

あまご酒

カリッと焼いた川魚を
熱々のお酒の中へ。

※あまごを焼くため、
15分程お時間頂きます。

二合
¥2,000-



期間限定おすすめ日本酒

雪彦山 山廃純米



すっきりとした辛口で、
十数年ぶりに造られた山廃純米。
限定の100本の貴重なお酒。

味わい 辛口 精米歩合 60%
酒米 非 度数 16度

壺坂酒造
夢前町

一合¥800-

呼應100年 純米酒



前町で育てた幻の酒米「辨慶」
酵母、技法、百年前を再現し
復活した至福の一献です。

味わい 辛口 精米歩合 70%
酒米 辨慶 度数 16度

壺坂酒造
夢前町

一合¥1,100-

梵 GOLD 無濾過 純米大吟醸



マイナス10℃で一年間氷温熟成した
淡い黄金色が特徴的で
爽やかな存在感のある味わい。

味わい やや辛口 精米歩合 50%
酒米 山田錦 度数 15度

藤吉平商店
福井県鯖江市

一合¥1,000-

現地スタッフにご確認下さい

【限定三種飲み比べ】¥1,000-

麦焼酎

いっちこ

大分県
三和酒類

言わずと知れた
本格麦焼酎



グラス ¥500-
ボトル ¥2,800-

もちむぎ焼酎あらしき

兵庫県
ヤエガキ酒造

希少な「もちむぎ」のみ
を使「用全麹仕込み」する
ことで、香ばしさと
甘味の広がる味わいの焼酎

グラス ¥800-
ボトル ¥4,500-



※ロック・水割り・湯割り
スタツフにお伝えください。
※オプシヨン
炭酸・レモン・梅干し
各50円

黒麴仕込みあらしき

兵庫県
ヤエガキ酒造

伝統的な製法である
黒麴を仕込みに使い
大麦本来の香ばしき
と力強いコクのある焼酎

グラス ¥550-
ボトル ¥3,000-



芋焼酎

黒霧島

宮崎県
霧島酒造

伝統的な製法で仕込んだ、
王道芋焼酎



グラス ¥550-
ボトル ¥3,000-

こくおう
黒王

兵庫県
ヤエガキ酒造

黄金千貫を使用、黒麴の
香ばしい風味、コクと旨味、
そして程よい辛口の味わいが
後キレの良さを演出します。

グラス ¥600-
ボトル ¥3,200-



米焼酎

みはたがわ
三幡川

兵庫県
ヤエガキ酒造

「兵庫夢錦」を全量使用し、
麹だけで仕込む全麹仕込みの
贅沢な本格米焼酎です。
コクのある甘さとスツキリとした
後味をお楽しみください。



グラス ¥700-
ボトル ¥3,700-

こり
古狸

兵庫県
酒岳堂・本田商店

兵庫県特A地区でとれた山田錦
の高精米米粉を100%使用。
生野銀山坑道にて、貯蔵・熟成。
円熟した口当たりと
透明感のある味わい。



グラス ¥900-
ボトル ¥5,000-

ウイスキー

角ハイボール

¥600-



あかしレッド

兵庫県
江井ヶ嶋酒造

英国産麦芽を使用した
スコッチタイプのウイスキー
淡麗で、気軽に飲んで頂ける。
兵庫明石の地ウイスキーです。



グラス [60ml] ¥600-
ボトル [500ml] ¥5,000-

たけつる
竹鶴

日本を代表するピュアモルト
ウイスキー、柔らかく甘い
香りと、滑らかな口当たり、
まろやかな味わい特徴です。



グラス [60ml] ¥1,000-
ボトル [700ml] ¥9,000-

グラスワイン



グラスワイン赤

グラス [120ml] ¥600 -

グラスワイン白

グラス [120ml] ¥600 -

スパークリング(ポールスター)

チリ産 ソーヴィニヨン・ブラン

グラス [120ml] ¥550 -



日本ワイン

神戸ワイナリー

現在の姫路城が築城された江戸時代、現在の神戸ワイナリーと、神戸ワインのブドウ畑がある神戸市西区は播磨国の一部でした。自社畑と地元の契約農家で育てられた国産ブドウを100%使用。収穫、選果も手作業にこだわっているワイナリーです。



①姫路城・白

爽やかですっきりした味わいの白ワイン。

味わい・・・白・やや甘口

産地・・・日本・神戸

葡萄品種・・・シャルドネ、リースリング

ハーフボトル ¥1,500- フルボトル ¥2,800-



②姫路城・赤

やさしい渋みのある軽やかな赤ワイン。

味わい・・・赤・ライトボディ

産地・・・日本・神戸

葡萄品種・・・カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー

ハーフボトル ¥1,500- フルボトル ¥2,800-



スパークリングワイン

③セグラ・ヴェータス Segura Viudas Brut Reserva

世界最優秀ワイナリーを受賞したこともある。
ワイナリーのスパークリングワイン。
スペインでは勝利の美酒として、F1レースの
ピクトリーシャワーに使われるほど。

味わい・・・白・辛口

葡萄品種・・・マカベオ、チャレッコ、パレリャダ
産地・・・スペイン・カヴァ

ハーフボトル¥1,600- フルボトル¥3,000-



④マルティーニ Martini Asti Spumante

国際的なブランドであり、欧米では、
シェアNo.1を誇るアスティ・スプマンテ。
甘口で、お年寄りや、あまりお酒を飲まない
女性にもオススメです。

味わい・・・白・甘口

葡萄品種・・・モスカート・ピアンコ
産地・・・イタリア・アスティ

ハーフボトル¥1,400- フルボトル¥2,600-



⑤アンリオ Henriot Brut Souverain

200年以上、家族経営を行っている。
だからこそ、こだわりが強く、高品質な葡萄を使用し、
シャンパンの規定よりも長い時間、瓶熟成させる事で、
複雑で、しっかりとした味わいを産んでいる。

味わい・・・白・辛口

葡萄品種・・・シャルドネ、ピノ・ノアール、ピノ・ムニエ
産地・・・フランス・シャンパーニュ

ハーフボトル¥5,000- フルボトル¥9,800-



特別な日に・・・久しぶりの再会に・・・
スパークリングワインで幸せな時間を

白ワイン

たまには白ワインで
和食とも相性抜群です

⑥ ローヌ ブラン

E.Guigal Cotes du Rhone Blanc

わずか半世紀で、急成長を遂げたワイナリー
果実味が豊でコクのある味わい。

香り高く複雑味のある辛口に仕上がっています

味わい・白・辛口 産地・フランス・ローヌ
葡萄品種・ヴィオニエ、ルーサンヌ、クレレット
マルサンヌ、プールプーラン

ハーフボトル ¥1,500- フルボトル ¥2,800-



⑦ リースリング

Famille Hugel Riesling

1639年から今日まで100%家族経営で続いているワイナリー。
ワインはあえて樽を使わずにピュアで葡萄本来の味わいを
生かした物が多いです。お魚料理にはぴったりな辛口ワインです。

味わい・白・辛口 産地・フランス・アルザス
葡萄品種・リースリング

ハーフボトル ¥2,300- フルボトル ¥4,400-



⑧ ミュスカデ

Chateau Du Clery Muscadet Severe Et Maine Sur Lie

世界80ヶ国に輸出されている老舗ワイナリー
しっかりとした味わいと伝統的な製法で作られることで発生する
コクと香り、切れの良い後味が和食と相性抜群。

味わい・白・辛口 産地・フランス・ロワール
葡萄品種・ミュスカデ

ハーフボトル ¥2,200- フルボトル ¥4,200-



⑨ シャブリ

William Fevre Chablis

和食との王道組み合わせシャブリですが、
こちらのシャブリは一級畑の周辺の自社畑の葡萄を、
シャブリでは珍しく手摘みで収穫、
ミネラリーで果実味が豊かな味わいです。

味わい・白・辛口 産地・フランス・ブルゴーニュ
葡萄品種・シャルドネ

ハーフボトル ¥2,300- フルボトル ¥4,400-



⑩ ローヌ ルージュ E.Guigal Cotes du Rhone Rouge

数々の高級ワインも手掛けており、
こちらのワインもコストパフォーマンスが
すこぶる高く、滑らかな質感を感じられる
ギガルの技術と情熱が詰まった、逸品です。

味わい・赤・フルボディー
葡萄品種・シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル
産地・フランス・ローヌ

ハーフボトル¥1,600- フルボトル¥3,000-



⑪ ピノ・ノアール Faiveley Bourgogne Pinot Noir

約120haもの葡萄畑を所有する大規模な造り手で、
こちらのワインは柔らかく、
若いうちから、飲んでもおいしい、赤ワインを
初めて飲む方にもオススメの一本です。

味わい・赤・ミディアムボディ
葡萄品種・ピノ・ノアール
産地・フランス・ブルゴーニュ

ハーフボトル¥2,500- フルボトル¥4,800-



⑫ シャトー・ボーマン Chateau Beaumont Haut-Medoc

フランス革命以前からこの地に存在しており、
現在では自然環境を大切にしたい農法を実施しております。
飲み口はシルキーで渋みもまろやかで、
しなやかで女性的な味わいをお楽しみください。

味わい・赤・フルボディ
葡萄品種・カベルネ・ソーピニオン、メルロー
カベルネ・フラン、プティ・ヴェルド
産地・フランス・ボルドー

ハーフボトル¥2,600- フルボトル¥5,000-



リキュール

地元夢前町の酒蔵「壺坂酒造」で作られている、清酒をベースに地元で採れた果物を使用した、果実味溢れる、リキュールです。



柚子丸

柚子の風味を生かす清酒を生かした、甘さ控えめな柚子のお酒。

グラス¥600- ボトル¥2,400-



いちごのお酒

甘くてほんのり酸っぱいお酒。
オススメはソーダで割って爽快に。

グラス¥600- ボトル¥2,400-



ブルーベリーのお酒

甘くて濃厚、ほんのりした渋みがある、
お酒をあまり飲まない方にお勧めのお酒

グラス¥600- ボトル¥2,400-



梅丸

地元播州御津町綾部山の梅林の玉英種の梅実と本田商店の日本酒で造られており、甘くなく、しっかりとした香りの梅酒です。

グラス¥600- ボトル¥4,200-



梅酒

梅酒

甘さ控えめのやさしい梅酒です。

¥500 -



※ロック、水割り
係にお伝えください。
※オプション
炭酸割 50円

梅

レモン

グレープフルーツ

各¥500 -

ジントニック

モスコミュール

スクリュール・ドライバー

ソルティードック

各¥550 -

酎ハイ

カクテル

楽しく飲んで
旅の思い出語り合う



別注料理

ご飯変更メニュー

狸食(たぬくい) ¥600 -

戦国時代の置塩城で振舞われていた、
宴会料理を現代に再現したビックリ料理。
白ご飯には秘密があります。

アナゴめし ¥500 -

姫路名物のアナゴご飯をお召上がり下さい。

ちりめん山椒ご飯 ¥250 -

地元の佃煮屋さんのちりめん山椒を使用しております。



一品料理

但馬牛陶板焼き60g ¥2,000 -

特選和牛陶板焼き60g ¥1,500 -

だし巻き卵 ¥800 -

唐揚げ ¥800 -

刺身盛り合わせ ¥1,500 -



季節の追加メニュー

春 鯛の骨蒸し・鯛のあら炊き ¥1,500 -

夏 鮎の塩焼き ¥800 -

秋 松茸(土瓶蒸し・炭火焼・天ぷら) 時価

冬 ポタン小鍋 ¥1,500 -

猪肉陶板焼き ¥1,400 -

※ラストオーダー20:30

※ご用意できない場合もございますので、係にお問合せ下さいませ。

持込料金

お酒・焼酎 一升瓶	5,000円	お酒・焼酎 四合瓶	2,500円
ウイスキー	5,000円	ワイン	3,000円