

# むさし野 押し酒

Recommended SAKE

# 獺祭

# DASSAI

一合  
(180ml)

四合瓶 Bottle  
(720ml)



## 獺祭 純米大吟醸 45 にごりスパークリング DASSAI NIGORI Sparkling 45

にごり酒だからこそ分かる山田錦の甘み。  
瓶内二次発酵が生み出す爽やかな発泡性。

Experience the quality of sweetness you can only get from Yamada Nishiki rice, the refreshing effervescence achieved only through our in-bottle secondary fermentation process, and the bright aroma you can only expect from Junmai Daiginjo.

¥2,200  
(瓶/Bottle)



## 獺祭 純米大吟醸 45 ※ DASSAI 45

「美味しくなければ意味がない」獺祭のスタンダード。  
山田錦を45%まで磨いた、米由来の繊細な甘みと華やかな香り。

"There is no reason for us to make sake unless it's super delicious," this is the DASSAI way. Using Yamada-Nishiki rice polished to 45%, we deliver fruit aromatics and a delicate sweetness originating from the rice.

¥2,200 ¥8,800



## 獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 ※ DASSAI 39

これぞ純米大吟醸。華やかな上立ち香、  
バランスの良いきれいな甘みと長い余韻。

Balanced residual showing luscious and juicy character with a nectar like sweetness on the palate followed by a long bright finale. This is Junmai Daiginjo.

¥2,750 ¥11,000



## 獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分 ※ DASSAI 23

獺祭のフラッグシップ。華やかな上立ち香と上質な  
蜂蜜のような甘み、きれいな後口と長く続く余韻。

Using Yamada Nishiki polished down to 23% to challenge the best Junmai Daiginjo. Delivering delicate floral aromas with a palate reminiscent of sweet honey and an elegant lasting finish. The flagship of DASSAI.

¥5,500 ¥22,000



## 獺祭 梅酒 磨き二割三分仕込み【数量限定】 DASSAI Umeshu 【Limited Quantity】

南高梅の最高級適熟梅を使い、獺祭のフラッグシップ  
である「純米大吟醸 磨き二割三分」で仕込んだ  
日本酒仕込みの梅酒です。

This umeshu is crafted using the finest fully ripened Nanko plums and brewed with Dassa's flagship sake, Dassa 23.

¥4,500  
(グラス/Glass 60ml)

### ※ 獺祭三種飲み比べセット DASSAI 3 Types tasting set

獺祭 純米大吟醸45 / DASSAI 45  
獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 / DASSAI 39  
獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分 / DASSAI 23

グラス Glass (90ml×3) ¥5,000

表示料金には消費税が含まれております。別途会計時に13%のサービス料を加算させていただきます。  
Price includes consumption tax. A separate service charge (13%) will be added at settlement.