

ノンアルコール メニュー

天狗の甘酒(プレーンタイプ)

各440円(税込)

米と米麴を用いて作った甘酒を、乳酸菌でさらにW発酵させました。
「国造ゆず」や国産のリンゴ果汁、生姜汁で香味を整えたノンアルコール甘酒です。
乳酸菌の働きで、GABA やオルニチンを多く含みます。
乳酸発酵のさわやかな酸味が特長の新しいタイプの W 発酵ドリンクです

天狗のフローズン甘酒

天狗の甘酒を爽やかな、シャーベットにしました。

天狗のクラフトジンジャーエール

たっぷりの生姜と天狗の鼻にも似たピリッと辛い剣崎なんば(地元特産の唐辛子)、
酒粕と数種類のスパイスを絶妙な配合であわせた特製ジンジャーエール。
血流がよくなり、心も身体も元気になります。

丸ごと国造柚子ジュース

石川県特別栽培農産物として全て有機質肥料で手間をかけ、
無農薬で丁寧^に栽培した国造柚子を丸ごと使用。
安心、安全とともに生産者の心意気を感じる柚子を使ったジュースです。

白山ブルーベリー美瞳(びとう)ジュース

鶴来で栽培された芳醇な無農薬ブルーベリージュース。
しっかり完熟するまで樹の上で実らせました。

温かいお飲み物

りんごの紅茶 ¥440

りんごを数種類のスパイスでコトコトと煮込みました。
出来上がったジャムと紅茶が合わさり、心温まる紅茶となりました。

天狗舞 YUZU ソフトクリーム ¥330

『天狗舞クラフトリキュール YUZU』を製造した時のおいしい
果実をぐつぐつと煮込み、風味豊かなジャムにしました。
そのジャムを使い、松任駅前にある和菓子の老舗 田中屋さんと
コラボしたふんわりと柚子の香る、上品な甘さのソフトクリームです。

CRAFT 甘酒ジェラート Apple ¥330

天狗の甘酒をベースに地元のりんごを加えました。
ジンジャースパイスもアクセントです。

CRAFT 甘酒ジェラート UME ¥330

天狗の甘酒をベースに、自家製の
梅シロップと果実をブレンドしました。
お酒を飲んだ後にもおすすめです。

ソフトドリンクに使用している水は、霊峰白山の伏流水です。
この水はお酒を造るときの仕込み水として、とても大切にしております。
北海道で作られた大根や蕪に似た甜菜(てんさい)糖で甘味をつけました。
優しい甘さが特徴で、腸内環境を整える効果が期待できると言われています。