

壺ノ酒

The First

新政 亜麻猫 スパーク
総誉 生酛 純米大吟醸

ARAMASA - Amaneco Spark
So-homare, kimoto junmai daiginjoh

奥能登 自然栽培 季節の野菜とともに

With naturally harvested vegetables
from Noto Peninsula, Ishikawa.

貳ノ酒

The Second

木戸泉 AFS 純米 生
寺田本家 醍醐の雫

KIDOIZUMI - AFS Sparkling
TERADA HONKE - Drop of Daigo Daigo-no-shizuku

トスカーナの名熟成士エロス氏のチーズとともに

With perfectly conditioned cheeses from Tuscany

参ノ酒

The Third

山形正宗 田麦野
新政 陽の鳥

Yamagata Masamune, Tamugino
Aramasa, Hi-no-tori

厳選酒肴とともに

With home-made "umami" tapas plate

twelv. の Tasting Course ではお客様へ行き届いたおもてなしを提供するため 18:00～と 20:30～の二部構成での完全予約制とさせて頂いています。ご来店の際はオンラインまたはお電話にて予めご予約下さい。Bar Time は 22:00～のご利用となります。

当店のメニューは全て少量・限定生産の食材を使用しておりますので品切れの際はご容赦ください。

twelv. では各地の造り手様が丹精込めて仕上げたお酒、お茶、食材を楽しんで頂ける場所を目指しています。他のお客様の体験を蔑ろにしない為にも、過度の香水・コロソ・香りの強い化粧品等による着香はご遠慮くださいませ。

ベリングコース (Tasting Course) にてお席をご予約のお客様には可能な限り時間通りでのご来店をお願いしております。

店内は完全禁煙とさせて頂いておりますので予めご了承ください。(外に喫煙スペース有)

To provide the best experience possible, twelv. operates by reservation only. Please book ahead online or by phone.

We use rare & limited food products for our menu, please excuse us if we run out of stock.

twelv. is a place to savour rare craft sake, artisanal teas and natural cheese & vegetables-the experience that would be impossible without Your kind cooperation. Please avoid perfumes, colognes and strong smelling lotions when You visit us - such things could ruin everyone's experience.

twelv. is a smoke-free environment, we do not allow cigarettes (both analogue and digital) as well as cigars.

When receiving Your seats at the our regular pairing course, please keep in mind that time-frame is strictly limited and cooperation timely arrival is requested for everyone to have the best experience possible.