

TORISEI 本店

TORISEI 本店是一家餐廳，坐落在伏見酒廠區中心部一座擁有 150 年歷史的酒藏內。

這裡不僅供應新鮮釀制的清酒，還供應日本菜，尤其是馳名的烤雞串。餐廳的建築原本是旁邊的山本家釀造所的一部分，位於天然泉水白菊井（意為「白菊之水」）旁，山本家就用白菊井水釀制清酒。

「白菊井」之名，源自一位悉心栽培白菊花的老人的傳說。在一次旱災中，稻禾乾枯，老人向天祈願，希望菊花花瓣上滴落的水珠能夠變成洶湧的泉水，用以澆灌作物獲得豐收。隨後果真如他所願，清澈的泉水從地下源源不斷的湧出。

TORISEI 供應的山本家清酒，在清酒業界被稱為「量售原漿酒」，意為從酒桶中直接取出的「按量出售的原漿酒」。單就文字敘述無法體會清酒新鮮生動的口感，請務必惠顧一次 TORISEI 本店，以品嚐這種美酒的絕佳風味。

餐廳入口處的水閥連接著白菊井，客人可自由飲用「白菊水」。伏見的泉水口感綿軟，質地溫和，宛如淑女，不僅適合釀制清酒，還非常適合烹飪以精細著稱、深受京都朝廷（794-1868）喜愛的「京料理」。