

TORISEI 本店

TORISEI 本店是一家餐厅，坐落在伏见酒厂区中心部一座拥有 150 年历史的酒厂内。这里供应新鲜酿制的清酒和日本菜，其中烤鸡串最有名。餐厅的建筑原本是旁边的山本家酿造所的一部分，位于天然泉水白菊井（意为“白菊之水”）旁。山本家就用白菊井水酿制清酒。

“白菊井”之名，源自一位悉心栽培白菊花的老人的传说。在一次旱灾中，稻禾干枯，老人向天祈愿，希望从菊花花瓣上滴落的水珠变成清澈的涌泉，用来浇灌作物获得丰收。随后果真如他所愿，清澈的泉水从地下源源不断的涌出。

TORISEI 供应的山本家清酒，在清酒业界被称为“量售原浆酒”，意为从酒桶中直接取出的“按量出售的原浆酒”。如果想要品尝这种无以言表的新鲜口感，TORISEI 本店不容错过。

餐厅入口处的水阀连接着白菊井，客人可自由饮用“白菊水”。伏见的泉水口感绵软，质地温和，宛如淑女，不仅适合酿制清酒，还非常适合烹饪以精细著称、备受京都朝廷（794-1868）喜爱的“京料理”。