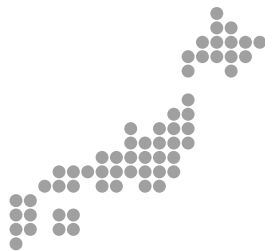


定食



d design travel 鹿児島 号発刊記念関連メニュー

- | | | |
|--|------------------------------|---------------|
| <p>046 鹿児島 KAGOSHIMA</p> | <p>鹿児島定食 鶏飯</p> | <p>1,700円</p> |
| <p>まずは、麦味噌・緑茶・鰹節の入った「茶節」を一杯飲んだら、熱々の出汁を鶏肉やパパイヤ漬などがのったご飯にかけた「鶏飯」を食べながら、「がね」（さつまいものかき揚げ）と「つけあげ」（さつま揚げ）を。箸休めに「ゴーヤの黒酢漬け」。甘みに「ぼんたん漬」を。</p> | | |
| <p>042 長崎 NAGASAKI</p> | <p>長崎定食 松浦港のアジフライ</p> | <p>1,550円</p> |
| <p>自家製タルタルソースを添えた長崎県産アジのフライと、ゆで干し大根の煮物の小鉢。</p> | | |
| <p>032 島根 SHIMANE</p> | <p>島根定食 本日の一夜干し</p> | <p>1,550円</p> |
| <p>島根県西部の浜田沖で漁獲された「どんちっちアジ」。脂ののった山陰沖産のアジをミネラル豊富な海洋深層水で加工、干し上げています。小鉢は、日本古来の海藻「あらめ」の炒め煮。</p> | | |
| <p>037 香川 KAGAWA</p> | <p>森本商店の手延生そうめん</p> | <p>1,500円</p> |
| <p>小豆島森本商店の手延そうめんと、ちくわの磯辺揚げ。いりこの出汁つゆと、その出汁ガラを使ったいりこ味噌の厚揚げ田楽、香川の春の郷土料理ちしゃもみの小鉢。</p> | | |

※収穫状況によりメニューの内容を変更する場合がございます。

※金額は全て「税込み」表示です。

定食



009
栃木
TOCHIGI

益子定食 ビルマ汁

1,650円

益子のソウルフード、カレー風味の野菜スープ「ビルマ汁」と、益子の畑を表現したサラダ。みそピー（味噌ピーナッツ）と、かんぴょうの卵とじの小鉢。益子参考館で株分けしてもらった、陶芸家濱田庄司さんのヨーグルト付。

016
富山
TOYAMA

こぶ飯むすび

1個300円

昆布消費量日本一の富山県で食べられる、白飯をたっぷりのとろろ昆布で包んだおむすび。

008
茨城
IBARAKI

旬野菜の小鉢

460円

茨城県行方市 田神俊一さんの茄子を使った小鉢。
（野菜が、なくなり次第、変更する場合がございます）

（平日のみ）本日のランチミニビール 450円

（お食事あとの）コーヒー（hot / ice）各550円

※（越後妻有定食以外のご飯を大盛りにする場合は+100円、おかわりの場合も+100円です。小盛りにもできますので、遠慮なくお声がけください。

野菜 単品メニュー



009
栃木
TOCHIGI

旬野菜と季節のサラダ

益子の畑から届く新鮮な野菜をつかったサラダ。(野菜、フルーツ、ハーブなどは、収穫内容によって産地が異なる場合がございます)

900円
ハーフ
550円

008
茨城
IBARAKI

旬野菜の小鉢

茨城県行方市 田神俊一さんの茄子を使った小鉢。(野菜が、なくなり次第、変更する場合がございます)

460円

013
東京
TOKYO

東京野菜のおひたし

旬の東京野菜を、大阪の「こんぶ土居」の昆布のお出汁でつくった八方だしで、おひたしにしています。

420円

ごはんのおとも 単品メニュー

040
福岡
FUKUOKA

明太子

博多に、そして日本に明太子を広めた「ふくや」の無着色明太子。

600円
ハーフ300円

「良い食品づくりの会」単品メニュー



016
富山
TOYAMA

厚焼きたまご(数量限定)

460円

健康な親鶏が産む、セИАグリー健康卵をつかった厚焼きたまご。

016
富山
TOYAMA

セИАグリー健康卵の温泉卵

200円

清浄なセИАグリーシステムの農場で、健康な親鶏が産む、一つの生命をつくるための栄養がバランスよく入った卵です。

020
長野
NAGANO

村田商店の大粒納豆

200円

長野県産の大粒納豆を、経木で包み発酵させている。

037
香川
KAGAWA

「くぼさんのとうふ」絹ごし冷奴

200円

国産大豆100%。くぼさんの理想のお豆腐は、「ふつう」のお豆腐。水のように、毎日食べても飽きない味。そのままで、塩で、お醤油で、食べ比べても楽しい。

030
和歌山
WAKAYAMA

三幸農園の梅干し

100円

昔ながらの製法で、添加物不使用。たっぷりした大粒の梅干し。

042
長崎
NAGASAKI

ふりかけ

150円

中嶋屋本店の花ふりかけ。かつお削りを自家製の無添加ダレで佃煮に。ごはんが、さらにおいしく。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



006
山形
YAMAGATA

勘次郎もろきゅう

450円

山形県「森の家」真室川の伝承野菜「勘次郎胡瓜」に、d47食堂の味噌汁にも使っている井上醸造の味噌（d47味噌に変わる場合があります）を、たっぷりつけてどうぞ。

013
東京
TOKYO

ゆで枝豆

500円

東京練馬で採れた、その名も「ねりマメ」！枝豆こそ鮮度が命。採れたてのおいしさを味わってみてください。

013
東京
TOKYO

ぬか漬け盛り合せ

300円

d47食堂開店時から毎日欠かさず、愛情こめて皆で育ててきたぬか床で漬けた季節の野菜、ぬか漬け。

013
東京
TOKYO

べにたま梅酢の鶏の唐揚げ

900円

伊豆大島の海水からつくる「海の精」で漬けた梅干し汁で下味を。さっぱりとした塩味と梅の酸味。

015
新潟
NIIGATA

栃尾のあぶらげ焼き

700円

長岡市栃尾の名物「あぶらげ」。厚揚げに見間違えほどの大きなお揚げ、おかかとネギ、生姜醤油で。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



016
富山
TOYAMA

旬の鮮魚の昆布〆

600円

昆布消費量日本一の富山県の郷土料理。旬の鮮魚を昆布に挟み、熟成させて保存性と旨みを増す。まずはそのまま、お好みでわさび醤油で。

021
岐阜
GIFU

明宝ハム

650円

良質な国産の豚肉だけを原料とし、添加物使用を極力おさえた岐阜県民に愛されているハム。2枚付。
(1枚追加で+300円)

016
富山
TOYAMA

こぶ飯むすび

1個300円

昆布消費量日本一の富山県で食べられる、白飯をたっぷりのとろろ昆布で包んだおむすび。

026
京都
KYOTO

d47ポテトサラダ

500円

京都大原三千院で、代々漬け物作りをする「志ば久」。毎年自家採種の赤紫蘇を栽培し、昔ながらの手作業で作られる名物の「志ば漬」がたっぷり入ったポテトサラダ。

027
大阪
OSAKA

泉州 水茄子

450円

貝塚市。北野農園の水ナスは、梨や桃のように、みずみずしく、ジューシー。アクが少なく、皮も薄いので、生で食べられる。日本酒や白ワインに合う。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



032
島根
SHIMANE

本日の一夜干し

800円

島根沖でとれた「どんちっちアジ」を、塩のみで味付けした出雲の渡邊水産の一夜干し。

037
香川
KAGAWA

やまくにのパリパリいりこ

400円

確かな目利きと手作業で作るやまくにのいりこ。香川本鷹一味と和歌山ぶどう山椒の盛り合せ。

040
福岡
FUKUOKA

明太子

600円

ハーフ300円

博多に、そして日本に明太子を広めた「ふくや」の無着色明太子。

042
長崎
NAGASAKI

長崎県松浦港のアジフライ

500円

自家製タルタルソースを添えたアジフライ。（1尾）

d design travel 鹿児島 号発刊記念関連メニュー

046
鹿児島
KAGOSHIMA

ウルメイワシ丸干し 3尾

100円

下園薩男商店。朝4時～6時に獲れる「ウルメイワシ」は、お腹に餌がないため、苦みが少なく噛む程に旨みを感じられる。止まらなくなる美味しさ。

047
沖縄
OKINAWA

豆腐よう

600円

40度以上の泡盛と紅麴で漬け込んで、醗酵・熟成させたコクのある味。ちびちびと泡盛や焼酎の肴に。

季節のデザート（カフェタイム 14:30～数量限定）



034

広島

HIROSHIMA

レモンのパフェ

1,700円

自然栽培果樹のパイオニア、道法さんのレモンはすっきりと爽やかな酸味と香り。果肉、果汁だけでなく、皮も一緒に閉じ込めた、レモンのパフェ。



デザート (11:30~22:00)



037

香川

KAGAWA

「くぼさんのとうふ」豆乳アイス 570円

国産大豆100%、昔ながらの「あまみの塩」をつくる段階でうまれるにがりを使う「くぼさんのとうふ」の豆乳と豆腐を使ったアイスクリーム。醤油麹や天日塩をかけて。

(数量限定)

016

富山

TOYAMA

カスタードプリン 570円
たまご餡のせ

ひとつの生命をつくる栄養がバランスよく入ったセイアグリー健康卵をつかったプリン。シンプルなデザートだからこそ、素材の良さが際立ちます。

009

栃木

TOCHIGI

濱田さんのヨーグルト 550円

民藝運動を支えた陶芸家の濱田庄司さん。餡子と一緒にヨーグルトを食べるのが、お気に入りだった。今も濱田家で種菌が守られ、作り続けられている。

季節の飲み物 (カフェタイム14:30～数量限定)



026

京都

KYOTO

「志ば久」の赤紫蘇ソーダ

800円

京都大原で代々漬け物作りを行う「志ば久」で、毎年種から自家栽培される赤紫蘇。収穫されたばかりの生の赤紫蘇から、煮だして作る赤紫蘇を使ったソーダ。

025

滋賀

SHIGA

ブルーベリーフィールズ紀伊国屋の ブルーベリージュース

800円

琵琶湖の南（湖南）大津市で、岩田康子さんが拓いたブルーベリー農園。無農薬・無除草剤で育ったブルーベリーを一粒ひとつぶ、丁寧に手積み。ブルーベリーを頬張っているような濃厚で贅沢な一杯。



良い食品
づくり
の会

020

長野

NAGANO

橘倉酒造の甘酒 (Ice)

680円

麴と井戸水だけでつくられています。上品な甘さ、お米の粒感、飲みごたえもある。

珈琲

(コーヒー)

010

群馬

GUNMA

horizon labo

エルサルバドル (ホット／アイス) 550円

桐生を一望できる高台にある、ホライズン ラボ。“アスペルガー症候群”という自身の障がいと向き合う16歳の岩野響くんが、「ぼくのできることから ぼくにしかできないことへ」という想いから、大好きな珈琲と向き合い、その研究発表としてコーヒー豆を月初めに販売されている。※現在、桐生の店舗での販売は終了していますが、d47 design travel storeにて販売中。

今月のコーヒーは、シティーローストのエルサルバドルを。テーマは「痕跡」。ひと口飲んだあとの余韻を長く楽しめる、クリアで上品な味わい。



紅茶



(ホットティー)

046

鹿児島

KAGOSHIMA

白川茶園 屋久の紅茶

570円

屋久島は作物にとって、水、土、空気どれをとっても恵まれた環境。島内で栽培された有機紅茶葉。

(アイスティー)

028

兵庫

HYOGO

MUSICA TEA

570円

MUSICAのアールグレイを使ったアイスティーは、独特な風味のオリエンタルブレンドを使用。

028

兵庫

HYOGO

チャイ (Hot / Ice)

650円

MUSICAのアッサムCTCを使い、ミルクで煮込んだチャイ。茶葉の持つ甘みをいかした味。

お茶



d design travel 鹿児島 号発刊記念関連メニュー

046
鹿児島
KAGOSHIMA

すすむ屋茶店

900円

水出し煎茶セット（郷土菓子付）

温度が低いほど、抽出されないのがカフェイン。渋みと苦みも、おさえられた水出しで、すっきりと。たっぷり飲んでいただきたいので、鹿児島のお菓子も付けました。

017
石川
ISHIKAWA

丸八製茶場 加賀棒茶

600円

一番茶の茎だけを、芯から浅く焙じた加賀棒茶。独特のうま味と香りがある。

036
徳島
TOKUSHIMA

阪東農園 阿波晩茶

600円

製造過程で乳酸発酵をさせるため、カフェインが少なく、カテキンはたっぷり。徳島県上勝町でつくられた有機阿波晩茶は酸味があり、すっきりした後味。

045
宮崎
MIYAZAKI

白玄堂 釜炒り茶 かなで

600円

室町時代（紀元1400年代）の初期に中国から伝来した製法で生葉を400度の釜で炒り、その後乾燥させたお茶。全国緑茶生産量の1%にも満たない稀少葉です。

ジュース

(ソフトドリンク)



001
北海道
HOKKAIDO

コアップガラナ

550円

北海道で炭酸と言えばコアップガラナ。
発売して50年以上のロングセラー。

002
青森
AOMORI

WONDER APPLE りんごジュース

750円

リンゴの繊維を濾過しない製法でつくるため、青森
りんごの甘みをしっかり感じることができる。

002
青森
AOMORI

WONDER APPLE Red Apple

750円

果汁が赤く、花や枝までも赤い、世界的に珍しい品
種のりんご「御所川原」のジュース。しっかりした
酸味がある。

003
岩手
IWATE

紫波町のぶどうジュース（赤）

930円

巨峰の親品種（キャンベルスアーリー）を使った
葡萄ジュース。甘みの中にちょうどよい酸味も
あり、濃厚。

ジュース

(ソフトドリンク)



012
千葉
CHIBA

自然栽培 人参ジュース

750円

ナチュラル・ハーモニーの、材料を搾っただけのジュース。人参を一度蒸してから、柔らかくすりつぶしているため、すっきりとした味わいの中にしっとりとした甘みがある。

020
長野
NAGANO

信州生まれの美味しいトマト

620円

露地栽培で完熟させ、旬である夏に収穫したトマトを、そのまま搾ったジュース。「愛果（まなか）」という独自ブランドの品種。

039
高知
KOCHI

黄金しょうがのジンジャーエール

750円

高知産黄金（こがね）生姜のジンジャーエール。生姜の味がしっかりとあり、飲みごたえがある。

046
鹿児島
KAGOSHIMA

指宿温泉サイダー

650円

指宿、開聞唐船峡の天然湧水からつくるサイダー。優しい甘みでごくごく飲める。

みかんジュース



日本の みかんジュース飲み比べ 1,350円

(はっさくしぼり／大三島のみかん／
ジューシーフルーツ)

030
和歌山
WAKAYAMA

伊藤農園 はっさくしぼり 830円

和歌山県有田。
果実の皮や袋を除いた果実だけから搾汁。
酸味もしっかりある、はっさくそのものの味。

038
愛媛
EHIME

堀田青果 大三島のみかん 780円

愛媛県今治市。潮風と温暖な気候で、甘みのつまつた大三島の温州みかんジュース。

038
愛媛
EHIME

無茶々園のジューシーフルーツ 800円

愛媛県西伊予市。和製グレープフルーツといわれる河内晩柑のジュース。少々の苦み、爽やかな酸味。

ビール

(ドラフト＝樽生ビール)

大地の芸術祭 越後妻有アートトリエンナーレ2018 応援メニュー

015
新潟
NIIGATA

妻有ビール

めでたしゴールデンエール 950円

十日町そばエール 950円

「両親の出身地である十日町を盛り上げたい」と、地元への想いで高木千歩さんが開業。醸造所に妻有ビールを愛する仲間が集う。オレンジの香り、フルーティで華やか、飲みやすいめでたしゴールデンエール。十日町産の蕎麦「とよむすめ」を使用した、蕎麦茶のような香ばしい味わいの十日町そばエール。

015
新潟
NIIGATA

越後妻有セット 1,050円

妻有の郷土料理「さといらずのみそ豆」をつまみながら、めでたしゴールデンエール、十日町そばエール、2つの妻有のビールをミニグラスで飲み比べられる、お楽しみセット。

(瓶ビール)

047
沖縄
OKINAWA

ヘリオスブルワリー

シークァーサーホワイトエール 950円

ゴーヤDRY 980円

“酒はその土地で穫れるものでつくる”という信念のもと、沖縄独自の歴史と自然の恵みを活かして、酒作りを行う。果実の甘みと酸味が爽やかなシークァーサーホワイト。あとからじわじわくるゴーヤの苦みが旨いゴーヤドライ。

ビール

(瓶ビール)



022
静岡
SHIZUOKA

ベアードビール

わびさびジャパン 900円
島国スタウト 900円

様々なシーズンビールに取り組むベアード夫妻。地元産のわさびと緑茶を使い、癖がなく爽やかで飲みやすいわびさびジャパン。ほろ苦いロースト風味の島国スタウト。

011
埼玉
SAITAMA

COEDO

瑠璃（るり） 880円
白（しろ） 880円

軽やかな口当たりのピルスナー。香りと苦みのバランスが良く、どんな料理にもあう瑠璃。無ろ過、滑らかな舌触りの小麦ビール。小麦と酵母の甘み楽しめる白。

045
宮崎
MIYAZAKI

宮崎ひでじビール

太陽のラガー 930円
柚子エール 930円

麦芽100%で天然水仕込み、様々なモルトとホップを使い分け、ビール酵母は完全自家培養。素材と熱処理無しの「生」にこだわる。キレが良く、苦みのきいた太陽のラガー、県産の柚子をまるごと絞った上品な香りと爽やかさの柚子エール。

027
大阪
OSAKA

「良い食品」のおつまみ 400円

大阪「こんぶ土居」のいりこん（昆布、小魚、ナッツ）、長野「村田商店」のドライなっとう、東京「精華堂」のあられ。

白ワイン

白ワインの飲み比べセット

1,600円

(あわここ/旅路/デラオレンジ)

009
栃木
TOCHIGI

ココファームワイナリー
あわここ

栃木県足利市。県外からも多くの人が訪れる、美しい風景と意思のあるワイナリー。甲州種100%の「あわここ」は、爽やかな微発泡の白。

グラス
880円
ボトル
5,600円

025
滋賀
SHIGA

ヒトミワイナリー
Dela Orange (デラオレンジ)

黄金色が美しく、デラウエアのもつ甘さや、ホップのような香りが、やさしく広がる。キレのある飲み口。

グラス
880円
ボトル
5,600円

001
北海道
HOKKAIDO

滝沢ワイナリー
旅路

旅路は古くから育てられている北海道固有の食用ぶどう。11月の遅摘みで、雪の下から収穫するという。レモネードやヨーグルトのまろやかな酸味。北海道の花々をモチーフにしたエチケツトも楽しい。

グラス
980円
ボトル
6,200円

赤ワイン

赤ワインの飲み比べセット

1,550円

(サンスフル/キザン/アルガーノ モンテ)

019
山梨

YAMANASHI

機山洋酒工業

キザンワイン 赤

家族で経営しているこのワイナリーは、土屋幸三さんの祖父の代から始まった。自家栽培のブラッククイーンを使ったこのワインは奥行きのある渋みとバランスの良い酸味をもつスパイシーな一杯。

グラス
730円
ボトル
4,700円

001
滋賀

SHIGA

ヒトミワイナリー

AWA ROUGE (アワルージュ)

日常に寄り添うワインづくりをするヒトミワイナリー。このワインは「慣れ親しんでいる生食ぶどうの魅力を感じていただきたい」という思いが込められている。華やかな香りと爽やかな果実味は、搾りたてのジュースを飲んでいるかのよう。

グラス
800円
ボトル
5,100円

019
山梨

YAMANASHI

勝沼醸造

アルガーノ モンテ

イタリア語で「山」を意味するモンテは「風林火山」シリーズの一つ。ほのかな樽の香りと、ラズベリーを思わせる酸味をもつ辛口のワイン。日本の酒として日本の食にもあうように造られていて、ぜひ醤油や味噌、梅を使った料理と合わせて欲しい。

グラス
980円
ボトル
6,200円

日本酒



日本酒飲み比べセット

1,500円

(Ice Breaker/三井の寿/木戸泉/六根浄)

026
京都
KYOTO

玉川 Ice Breaker 純米吟醸 無濾過生原酒

半合
500円

京丹後市久美浜町 木下酒造。
イギリス人杜氏、フィリップハーバー氏を中心に江戸時代の製法を再現するなど個性的な酒を生み出している。「Ice Breaker」は「場の雰囲気や和らげる」の意。ロックで味わいや香りの変化も楽しんで欲しい。

040
福岡
FUKUOKA

三井の寿 cicala 純米吟醸

半合
500円

福岡県三井郡(株)みいの寿。蔵元・井上宰継氏はイタリア大好き！四季ごとの限定品は、イタリアンラベル。夏はイタリア語でセミを意味する「チカーラ」が登場。リンゴのような香りと甘酸っぱい酸味が心地よい。

日本酒



メニューに記載されていない日本酒もございます
どうぞ、お気軽に、おたずねください。

006
山形
YAMAGATA

六根浄 純米

山形市にある酒店「La jomon」。店主 熊谷太郎さん自らが、天童市 水戸部酒造で仕込むオリジナル純米酒。飲み人の六根（視・聴・嗅・味・触と第六感の意識）が浄化されるように、との想いで命名。旨みと酸味のバランスが良い渾身の一滴。全身で感じるように味わいたい。

半合
500円

012
千葉
CHIBA

木戸泉 特別純米 Deep Green

いすみ市、大原 木戸泉酒造。約2年の常温熟成を経た、力強い味わいが特徴。どっしりとした酸味。腰の強い旨み。ほのかにナッツや黒糖のような香り。熟成酒の入門としてもおすすめ。ぬる燗にしてもおいしい。

半合
500円

d design travel 鹿児島 号発刊記念関連メニュー

鹿児島の焼酎（ロック、水割り、ソーダ割り、お湯割り）

ソーダ割りのみ+150円

鹿児島の焼酎をご注文の方には、一杯目に「イワシ丸干し」サービス

046

鹿児島

KAGOSHIMA

紅小牧～べにこまき～（紅芋）

500円

薩摩郡さつま町 小牧蒸留所。

女性にも芋焼酎をもっと楽しんでもらいたい、との思いから造られた一本。紅芋の甘さを生かした、フルーティな味わい。ソーダ割り、ロック、薄めの水割りがおすすめ。真っ赤なボトルも印象的。

（ソーダ割りは650円）

046

鹿児島

KAGOSHIMA

屋久島 大自然林（芋）

500円

屋久島町 本坊酒造。名水百選にも選ばれる、屋久島の水を仕込み水に使用。水のもつ清涼感と、芋のやわらかな甘みが特徴。バナナやライチのような香りも。ソーダ割り、水割りでは是非。

（ソーダ割りは650円）

046

鹿児島

KAGOSHIMA

萬膳（芋）

500円

鹿児島県 萬膳酒造。霧島連山から湧く軟水を求め、山奥に蔵を構える萬膳酒造。一番の特徴は、“木桶蒸留器”。やわらかい口あたりと、この香ばしさは、萬膳でしか味わえない。薄めに割っても香りが立つので、お酒が弱い方にもおすすめしたい。

鹿児島焼酎（ロック、水割り、ソーダ割り、お湯割り）



メニューに記載されていない焼酎もございます。
どうぞ、お気軽に、おたずねください。

046
鹿児島
KAGOSHIMA

長雲 一番橋（黒糖）

奄美 山田酒造。

香りを逃さないよう、ゆっっくりと時間をかけて黒糖を溶かし造られた焼酎。バニラや桃、オレンジのような濃密な香りと、しっかりとした旨みの特徴。ソーダ割りで楽しみたい。

500円
(ソーダ割りは650円)

046
鹿児島
KAGOSHIMA

大和桜 ひかり（芋）

いちき串木野。大和桜酒造。麴米に鹿児島産コシヒカリを使用。芋の香りと米の旨みをじっくり感じて欲しい。同じくいちき串木野発祥の「つけあげ」にもよく合う。ロックでもお湯割りでもよし。

500円

果実酒



(季節限定)

030
和歌山
WAKAYAMA

平和酒造 鶴梅のレモン

(ロック／ソーダ割り)

日本酒をベースに、和歌山県産の低農薬レモンを使用。酸味のきいた、この時期限定のレモン酒。

700円

009
栃木
TOCHIGI

鳳凰美田 ゆず

(ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り)

柚子の実を自家醸造酒で仕込んだ
酸味もしっかりある柚子酒。

700円

009
栃木
TOCHIGI

鳳凰美田 桃

(ロック)

香り、色、食感、味わい、全てが「桃」そのもの。
ロックで。デザート替わりにもおすすめできる、
日本酒をベースにしたリキュール。

700円

039
高知
KOCHI

文佳人 山北みかんリキュール

(ロック)

高知県アリスワ酒造。香美市山北地区で栽培される
小粒で濃厚な山北みかん。その生搾り果汁を、たっ
ぷり使った、みかんジュースのようなりキュール。

700円

梅酒

(ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り)



030
和歌山
WAKAYAMA

平和酒造 鶴梅の梅酒

完熟 550円

「農業からの酒造り」を旗印に、地元の地酒とも呼ばれる梅酒をつくる平和酒造。完熟南高梅のとりりとした甘さが特徴。

027
大阪
OSAKA

河内ワイン

エビス福梅

600円

とりりとした濃厚な飲み口。この梅酒のベースはブランデー。なぜワイナリーが梅酒を？と思われるかもしれないが、ブランデーの原料は葡萄。しかも創業は昭和9年というから、美味しいのも頷ける。

006
山形
YAMAGATA

山形正宗 梅酒

700円

山形県天童市水戸部酒造。水戸部家で漬けている梅酒が市販の梅酒より美味しかったから、というのがつくりはじめたきっかけという。日本酒ベース、ほのかなピンク色が美しい。

030
和歌山
WAKAYAMA

雑賀梅酒

700円

和歌山の紀州南高梅を清酒で漬込む、甘過ぎないすっきりした梅酒は食中酒としても使える。

ウイスキー



019
山梨
YAMANASHI

白州 ハイボール

1,000円

清らかで広大な森に佇む「白州蒸留所」。樽は呼吸を繰り返し、白州の四季を吸い込み、香りを熟成させる。仕込み水と同じ炭酸水で作るハイボール。青リンゴや若葉を思わせるスモーキーフレーバーの先に瑞々しい森の鳥の声を感じて欲しい。（ご希望で、ロック・水割りもご用意できます）