

定食



043
熊本
KUMAMOTO

水増 八天狗定食

1,550円

水増（みずまさり）集落に人知れず続いてきた幻の在来種大豆「八天狗」。大豆本来の味をしっかりと味わえる納豆、郷土料理の座禅豆、八天狗の味噌でノビルを酢味噌和えにして。水増産筍の煮しめ、親鶏の旨みたっぷりの鶏汁。自然栽培「にこまる」の五分撞き米。

023
愛知
AICHI

愛知定食 味噌カツ

1,650円

まるや八丁味噌と、三州三河みりんを使った濃厚な味噌ダレをたっぷりとかけた味噌カツ。ういろうの元祖ともいわれる田中屋の「生せんべい」。

042
長崎
NAGASAKI

長崎定食 松浦港のアジフライ

1,550円

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。

※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



037
香川
KAGAWA

香川定食 「やまくに」の いりこうどん

1,100円

瀬戸内の伊吹島で水揚げされた鮮度抜群の「やまくに」のいりこを、ふんだんに使った定食。郷土料理の「まんばのけんちゃん」、「いりこ飯」。

032
島根
SHIMANE

島根定食 本日の一夜干し

1,550円

島根沖でとれた近海魚を、塩のみで味付けした出雲の渡邊水産の一夜干しを焼いて。小鉢は、日本古来の海藻「あらめ」の炒め煮。

良い食定食 車麩丼

1,650円

加賀麩司 宮田の車麩をたっぷりのお出汁に浸して玉子でとじた丼。セイアグリーの温泉卵のせ。法本胡麻豆腐の焙煎胡麻豆腐、久保食品のうの花、大村屋のごまを使った青菜のごま和えを添えて。

011
埼玉
SAITAMA

旬野菜の小鉢

460円

埼玉県橋本農園さんの、カラー人参を使った小鉢。

(平日のみ) 本日のランチミニビール 450円

単品メニュー



旬野菜と季節のフルーツのサラダ

900円

ナチュラルハーモニーさんから届く自然栽培の野菜や、東京近郊から大治さんが届けてくれる、新鮮な旬の野菜と季節のフルーツをのせたサラダ。

ハーフ
550円

016

富山

TOYAMA

セイアグリー健康卵の温泉卵

200円

清浄なセイア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、塩で、お醤油で、食べ比べても楽しい。

夜の一品（18:00～）



037
香川
KAGAWA

揚げ出し豆腐

600円

国産大豆100%、昔ながらの製法でつくられる、「くぼさんのとうふ」に衣をまとわせ、ふんわりと揚げました。大阪「こんぶ土居」の真昆布で、しっかりとったお出汁と一緒に。

016
富山
TOYAMA

厚焼きたまご

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。

040
福岡
FUKUOKA

明太子

600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。

047
沖縄
OKINAWA

豆腐よう

520円

40度以上の泡盛と紅麴で漬けて、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。

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。

魚・肉料理（18:00～）



024
三重
MIE

熊野地鶏と野菜のせいろ蒸し 1,000円

その時々旬の穫れたて野菜を使い、蒸した熊野地鶏は一度皮を焼いて香ばしく、胡麻だれと一緒に。

042
長崎
NAGASAKI

長崎県松浦港のアジフライ 1,000円

自家製タルタルソースを添えた長崎県産アジのフライ。（二尾）

029
奈良
NARA

豚ロース肉の粕漬け焼き 1,000円

今西本店の奈良漬けの粕に漬けた、豚ロース肉の粕漬け焼き。

013
東京
TOKYO

べにたま梅酢の唐揚げ 900円

伊豆大島の海水を太陽の風、火の力で丹念に炊き上げた塩「海の精」で漬けた梅干し汁（梅酢）で下味をつけた唐揚げ。さっぱりとした塩味とふんわり梅の酸味が心地よい。

027
大阪
OSAKA

牛すじの土手焼き 500円

お酒のあてにも、ご飯にも。牛すじを味噌で煮込んだ大阪の味。味噌は井上醸造の豊穰味噌を使って。

032
島根
SHIMANE

本日の干物 800円～

山陰浜田漁港で水揚げされた、お刺身で食べても良いほどの鮮度の良い旬の魚を天日塩で一夜干しに。

デザート

(数量限定) 14:30~18:00

012

千葉

CHIBA

にんじんとさつま芋のパフェ

1,200円

ナチュラルハーモニーさんから届く自然栽培の野菜を使ったパフェ。人参やさつま芋をパンナコッタ、ケーキ、クリームにして、熊本のスロージェラートのさんのミルクジェラートと一緒に。野菜を楽しんでいただくデザート。

017

石川

ISHIKAWA

加賀棒茶のぜんざい

700円

加賀・金沢で普段のお茶とされる棒茶。丸八製茶場の献上加賀棒茶は、かつて昭和天皇に献上されたことで現在の焙じ方になったそう。朱鞠小豆を合わせ、焼き餅入りのぜんざいに仕立てています。(塩昆布付き)



デザート



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。

016

富山

TOYAMA

カスタードプリン たまご餡のせ 570円

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。

珈琲・紅茶

(コーヒー)

013

東京

TOKYO

NOZY COFFEE

コスタリカ (Hot/Ice) 550円

コーヒー本来の味を楽しんでもらえるよう、豆の生産地、焙煎が明らかで、1種類のコーヒー豆の特徴を最大限に引き出せる「シングルオリジンコーヒー」。オーナーの能城氏は、エチオピアでその魅力に気づき、大学卒業後に現在のコーヒーショップを開店。今回は、爽やかな酸味と苦味のバランスがいい、コスタリカを食堂のために選定して頂いた。まずは何もいれず、そのままの味わいを楽しんでいただきたい。

(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스티ー)

028

兵庫

HYOGO

MUSICA TEA

570円

神戸元町MUSICAのアールグレイを使ったアイ스티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)

620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



022
静岡
SHIZUOKA

お茶のさすき園 手摘み煎茶 薫風 620円

「日本最大のお茶どころ、牧ノ原台地でも、すっかり珍しくなってしまった手摘みの風景。その手摘みの茶葉を使った緑茶です。若い芽に詰まったお茶の旨みをお楽しみください。（お茶のさすき園 古西広之）

017
石川
ISHIKAWA

丸八製茶場 加賀棒茶 620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。

029
奈良
NARA

月ヶ瀬健康茶園 ほうじ番茶 570円

奈良県月ヶ瀬で、地勢を大切に「お茶がお茶らしく育つこと」に取り組む月ヶ瀬健康茶園さんのほうじ番茶。

036
徳島
TOKUSHIMA

阪東農園 阿波晩茶 570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 570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

(ジュース)



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。

002
青森
AOMORI

WONDER APPLE

750円

りんごジュース

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。

012
千葉
CHIBA

自然栽培 人参ジュース

750円

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かりとした
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。

みかんジュース



みかんジュース飲み比べ

1,300円

(はっさくしぼり／大三島のみかんジュース／
土佐文旦ジュース)

030
和歌山
WAKAYAMA

はっさくしぼりジュース

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

大三島のみかんジュース

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。

039
高知
KOCHI

土佐文旦ジュース

780円

高知県宿毛市。酸味が強く、
グレープフルーツのような味わい。

ソフトドリンク



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。

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。

ビール



(ドラフトビール)

021
岐阜
GIFU

飛騨高山麦酒

ピルスナー 930円

ヴァイツェン 930円

ビール醸造後に不要となる麦芽やホップを飛騨牛の飼料として再利用する「循環型農業」にも取り組んでいるブルワリー。北アルプス乗鞍岳の地下水をくみ上げ、手間を惜しまず醸造。ごくごく飲めるすっきりとしたピルスナー。バナナやクローブの香りが飲みやすいヴァイツェン。

(瓶ビール)

003
岩手
IWATE

ベアレンビール

クラシック 900円

アップルラガー 950円

盛岡市、ベアレン醸造所。ドイツの醸造施設を用い、ヨーロッパの伝統的な製法でクラシックビールを造る。コクと苦味のバランスがよいクラシックと、毎年期間限定で岩手のりんご「さんさ」をたっぷりと使った、自然の甘みとさっぱりとした飲み口のアップルラガー。一杯目におすすめ。

ビール

(瓶ビール)



001
北海道
HOKKAIDO

ノースアイランドビール

IPA 980円
ピルスナー 950円

北海道江別市。カナダで修行した二人のブルーマスターが、2003年に始めたブルワリー。柑橘系の香りと強い苦みがおいしいIPA、香味ホップを使った喉越しの良いピルスナー。

023
愛知
AICHI

金しゃちビール

名古屋赤味噌ラガー 980円

名前の由来は名古屋城のシンボル、しゃちほこ。愛知といえば味噌。麦芽と味噌の旨みを融合した味わい豊かな一本。愛知定食と合わせて楽しんで欲しい。

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

1,400円

(h3/奥出雲/ローズ・ボッサ)

025
滋賀
SHIGA

ヒトミワイナリー h3 Caribou(カリブー)

にごりワインを専門につくるヒトミワイナリー。発酵途中のもろみを、ろ過せず瓶詰めすることで、アルコールの苦手な人にも飲みやすい、優しい味わいに。契約農家の山形産デラウェア100%でつくる微発泡ワイン。

グラス
780円
ボトル
5,000円

032
島根
SHIMANE

奥出雲ワイナリー 奥出雲ワイン 白

島根県雲南市。山あいの小さなワイナリー。地域性を生かしたワイン造りを目指し、山葡萄系の品種を中心に栽培している。白は、ホワイトペガールとセイベルを使った辛口ワイン。青りんごのような爽やかな味わい。

グラス
830円
ボトル
5,300円

040
福岡
FUKUOKA

studio gogo ローズ・ボッサ 2016

福岡市博多に所在するどろき酒店が、地酒づくりに奮励し、福岡産巨峰100%の白。野生酵母で発酵させ、無ろ過で瓶に詰める為、摘みたての巨峰の甘い香りが楽しめる。サラダなど、素材を味わう料理との相性が良い。

グラス
880円
ボトル
5,600円

今月のおすすめ ボトルワイン



027
大阪
OSAKA

島之内フジマル醸造所

opnner petit petit SP2016

330ml
2,400円

微々発泡のにごりワイン。「opnner」は、「大阪にて新しいワインの世界を切り拓く」の意。生命力溢れるようなデラウェアの果実感。

009
栃木
TOCHIGI

ココファームワイナリー

あわここ（白）

5,600円

栃木県足利市。 県外からも多くの人を訪れる、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。

019
山梨
YAMANASHI

中央葡萄酒

グレイス甲州（白）

5,600円

国産甲州種葡萄を使い、清潔なステンレスタンクで寝かせた、これ以上ないほど透明感のあるワイン。ラベルは原研哉氏によるもの。

019
山梨
YAMANASHI

シャトー酒折

マスカットベリーA（赤）

5,300円

甲府盆地が見渡せるロケーションでワインが味わえるシャトー酒折。チェリーやオリエンタルなスパイスが香る、軽やかな一杯。

006
山形
YAMAGATA

タケダワイナリー

ルージュ樽熟成（赤）

5,900円

自社古木で育てたマスカットベリーAを使用。料理をひきたてるおいしさ。じっくりと樽の香りを楽しみたい。

赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット

1,400円

(アルガーノ/ローズ・ロゼ/マスカットベリーA)

019
山梨

YAMANASHI

勝沼醸造

アルガーノ・クラン

1937年創業。山梨県勝沼市に根ざしたワイン造りをする。勝沼で育ったぶどうで、世界に通用するワインを目指す。カベルネソーヴィニヨン、メルロ、マスカットベリーAをブレンドし、豊かな果実感と、スパイシーさを持つ。

グラス
830円

ボトル
5,300円

019
山梨

YAMANASHI

奥野田ワイナリー

ラ・フロレット ローズ・ロゼ

自社農場栽培100%のミルズ（黒葡萄）で仕込んだ、甘酸っぱいロゼワイン。薔薇だけでなく、ライチやピーチの香りが楽しめる。

グラス
830円

ボトル
5,300円

019
山梨

YAMANASHI

丸藤葡萄酒

ルバイヤート

マスカットベリーA樽貯蔵

マスカットベリーAを主にした3種類のブレンド。果実感と複雑さが特徴で、樽熟による香りもある。

グラス

880円

ボトル
5,600円

日本酒



日本酒飲み比べセット

1,500円

(東洋美人/三千盛/義侠/七本槍)

035
山口
YAMAGUCHI

東洋美人 純米吟醸50

山口県萩市。2013年の豪雨による水害から復活した澄川酒造場から、今までと雰囲気異なる一本が登場。東洋美人らしい上品な香りや広がっていく旨みはそのままに、キレの良さ、爽やかな酸味、ほろ苦さ。冷酒からお燗まで幅広く楽しめる。

一合
750円
半合
400円

021
岐阜
GIFU

三千盛

岐阜県多治見市。戦後の甘口酒全盛期にも味わいの方針を変えず、辛口一筋で酒造りを営んできた三千盛。透明感あふれる澄んだ水のような味わいは、「淡麗水口」と称され、全国的に根強いファンを持つ。

一合
900円
半合
500円

日本酒



023

愛知

AICHI

義侠 特別純米 えにし

愛西市山忠本家酒造。「毎年必ず前進する」酒造りは、一生かけて全うするのにふさわしい仕事だと次期代表の山田昌弘さんは語る。2～3年常温貯蔵させた「えにし」は、トロリとした琥珀色と深い旨み、キレの良さが特徴。腰の強いダイナミックな風格は、作り手の想いがしっかりとつまった一本。

一合
850円
半合
450円

025

滋賀

SHIGA

七本槍 純米80%精米火入れ

滋賀県富田醸造有限会社。450年以上続き、北大路魯山人とも縁のある酒蔵。冷や（常温）で飲むことで、米の持つ本来の味わいを感じられる。

一合
750円
半合
400円

021

岐阜

GIFU

どぶろく

豊作祈願や収穫の感謝を込めて神に捧げていたという「どぶろく」。まろやかで口当たりが良く、さらさらと飲めます。焼魚、肉料理、生野菜にも合う。

半合
600円

焼酎（ロック / 水割り / お湯割り）



（麦焼酎）

044
大分
OITA

二階堂

600円

湧水のでる名水地、大分県日出町。「麻地酒」と呼ばれた日出藩の献上品から生まれた。
製法は未だ門外不出。

042
長崎
NAGASAKI

確蔵 古酒限定酒 25度

750円

麦焼酎発祥の地「壱岐の島」伝統製法を代々守り続ける重家酒造の香り高い麦の風味が印象的で、コクと甘味もしっかり味わえます。

（芋焼酎）

046
鹿児島
KAGOSHIMA

不二才

750円

佐多宗二商店。「ぶにせ」と読む。「県外の人にはくさくて飲めないぞ!」と瓶に記載されている。
くさいもの好きの方はこちらを。

（しそ焼酎）

040
福岡
FUKUOKA

山の香

750円

福岡富安本家酒造。赤紫蘇と、吟醸などで知られる酒造米「山田錦」からつくる紫蘇焼酎。

（栗焼酎）

039
高知
KOCHI

ダバダ火振り

750円

四万十川上流域。栗特有のまろやかな甘みと香りはそのままに、癖がなくするっと飲める。

果実酒



009
栃木
TOCHIGI

鳳凰美田 ゆず

700円

(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。

009
栃木
TOCHIGI

鳳凰美田 桃

700円

(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。

039
高知
KOCHI

文佳人 山北みかんリキュール

700円

(ロック)

高知県アリサワ酒造。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。

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

すっぱい 600円

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。酸味のある仕上がりが特徴の「すっぱい」と、完熟南高梅のとりりとした甘さが特徴の「完熟」。2つを、飲み比べても面白い。(d47 travel store 野口忠典)

027
大阪
OSAKA

河内ワイン

エビス福梅

600円

弁天福梅 葡萄仕込

650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。

(d&department 大阪店 安達秀人)

040
福岡
FUKUOKA

山口酒造場

庭のうぐいす

うぐいすとり 600円

自家製酒粕焼酎に青梅を漬け熟成。すっきりした飲み口のあと、独特の風味がくる。甘い酒が苦手という酒好きにも、おすすめしたい。

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。

泡盛

90ml (ストレート/ロック/水割り)



d design travel 沖縄号

(沖縄県・泡盛之店 琉夏 小野あきおさんセレクト)

047

沖縄

OKINAWA

咲元酒造

琉球泡盛 手造り粗濾過

700円

琉球王朝時代に王府から泡盛造りを許可された首里三箇のひとつ、咲元酒造。極力機械に頼らず手作りにこだわり続ける。「香りの咲元」と言われ、その香りをお楽しみください。(33度)

047

沖縄

OKINAWA

識名酒造

こいしぐれ

800円

通を唸らせる濃厚な味で泡盛ファンを酔わせる識名酒造から貯蔵用の原酒を瓶詰めしてもらいました。泡盛の旨み成分をそのまま残したこの泡盛は強烈なパンチ力、それでいて優しくとけていく素晴らしい泡盛に仕上がっています。(43度)