

定食



006
山形
YAMAGATA

山形定食 山伏豚の生姜焼き 1,650円

庄内産「山伏豚」の生姜焼き。真室町 伝承野菜農家「森の家」から届く山菜の小鉢（旬に合わせて内容は変わります）。春の香り、ふき味噌つき。

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



027
大阪
OSAKA

大阪定食 旬野菜のだし煮込み 1,700円

大阪の「こんぶ土居」の、昆布のお出汁で煮込んだ
数種類の旬野菜と、塩昆布、胡麻豆腐の小鉢。

良い食定食 匠屋のざるそば 1,200円

大村屋のごまを使った青菜のごま和え、セイアグ
リーの玉子の天ぷらを添えて。

良い食定食 灰干さんま 1,650円

西出水産の灰干しさんま、一柳こんにやく店のこんに
やくを使ったピリ辛炒り煮、中嶋屋本店のひじき
煮を添えて。

010
群馬
GUNMA

旬野菜の小鉢 460円

堀込農園の独活（うど）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600円

単品メニュー



旬野菜と季節のフルーツのサラダ

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。

900円

ハーフ

550円

016

富山

TOYAMA

セイアグリー健康卵の温泉卵

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。

200円

020

長野

NAGANO

村田商店の大粒納豆

長野県産の大粒納豆を、経木で包み発酵させている。

200円

037

香川

KAGAWA

「くぼさんのとうふ」絹ごし冷奴

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。

200円

030

和歌山

WAKAYAMA

三幸農園の梅干し

昔ながらの、つくり方の梅干し。

100円

夜の一品（18:00～）



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。

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～）



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）

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。

季節のデザート・ドリンク

(数量限定) 14:30~18:00

良い食パフエ

1,300円

久保食品の豆乳、秋山養蜂のはちみつ、大村屋の黒ごま、丸八製茶場の加賀棒茶、清水一芳堂の釜炊茶など、良い食品づくりの会の食材をパフエ仕立てに。トッピングに精華堂の黒糖かりん。

036

徳島

TOKUSHIMA

阿波晩茶のお汁粉

700円

乳酸発酵させた、すっきりと酸味のある阿波晩茶を、朱鞠小豆のこしあんと合わせたお汁粉。(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)

022
静岡
SHIZUOKA

ヤマガラコーヒー

ヤマガラブレンド (Hot) 600円
ふかいりブレンド (Ice) 600円

浜松市天竜区。自家焙煎の珈琲豆の店ヤマガラコーヒーを営む佐藤文彦さん。店名が付いた定番の「ヤマガラブレンド」は、誰がどんな淹れ方をしても美味しく飲めるようにと焙煎されている、渾身のブレンド。おかわりしたくなる軽い口当たりで、ストレートがおすすめ。アイスコーヒーの「ふかいりブレンド」も、爽やかな味わいなのでストレートがおすすめ。

(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

芦屋市 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)

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。

026
京都
KYOTO

丸久小山園 ほうじ茶 菊かおり 620円

宇治の一番茶を焙じたほうじ茶。

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。

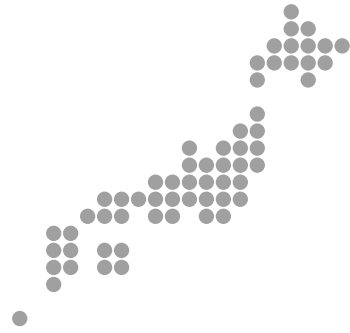
045
宮崎
MIYAZAKI

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

(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。

006
山形
YAMAGATA

ラ・フランスジュース

800円

新庄市「荒井りんごや」の遠藤拓人さんが育てた甘
くみずみずしい、洋なしのジュース。

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

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。

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。

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、甘みのつまっ
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。

ビール



(ドラフトビール)

032

島根

SHIMANE

ビアへるん

ピルスナー 930円

松江城に隣接したブルワリー。名の由来は、松江の町を愛した文豪、小泉八雲の愛称「へるん先生」から。島根県産の柚子を皮ごと使用し、香り華やか、苦みもおいしい季節限定のゆずフレッシュ、喉越し爽快、美しい黄金色のピルスナー。

044

大分

OITA

ゆふいんビール

ゆふの香り 980円

観光客と地元の人と一緒にお酒を飲み交流を深める場を、という想いから設立されたブルワリー。苦みを抑えたエールタイプのゆふの香りは麦の甘みと柑橘系の香りが口に広がる。

(瓶ビール)

008

茨城

IBARAKI

常陸野ネストビール

ペールエール 900円

常陸野ネストラガー 900円

だいだいエール 900円

那珂市に180年以上続く蔵元、木内酒造が醸造。ロゴマークはかつて酒蔵の周りに生息していたフクロウがモチーフ。強すぎないホップの香りと柑橘が香るペールエールと、飲みやすく軽やかな常陸野ネストラガー。茨城県産の「福来みかん」を使用し、麦の旨みと果実のフルーティーな香りのバランスが良い、だいだいエール。

ビール

(瓶ビール)



027
大阪
OSAKA

箕面ビール

ヴァイツェン 880円

W-IPA 980円

こざるIPA (数量限定) 950円

大阪府の北、自然が豊かで野生のお猿も有名な箕面市で、作られている。豊かな味わいと栄養を保つため無濾過、非加熱処理を徹底。フルーティな香りとやわらかい口あたりのヴァイツェン、通常の2.5倍のモルトとホップで仕込まれ、ガツンとくる苦味がたまらないW-IPA。小麦モルトを使用し、やわらかく飲みやすく、キレの良いこざるIPA。

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。

ビール

(瓶ビール)



027
大阪
OSAKA

箕面ビール

ヴァイツェン	880円
W-IPA	980円
スタウト	950円

大阪府の北、自然が豊かで野生のお猿も有名な箕面市で、作られている。豊かな味わいと栄養を保つため無濾過、非加熱処理を徹底。フルーティな香りとやわらかい口あたりのヴァイツェン、通常の2.5倍のモルトとホップで仕込まれ、ガツンとくる苦味がたまらないW-IPA。滑らかな飲み心地とドライな後味、食後のデザートとしてもおすすめしたいスタウト。

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

(KIZAN/シャルドネ/たこしゅん)

019
山梨
YAMANASHI

機山洋酒工業

KIZAN WINE 白

グラス
780円

山梨県甲府盆地の北東。家族で経営する小さなワイナリー。土屋夫妻が手塩にかけてつくるワインは、6種類。中でも“甲州種”100%のこの一本は、果実感と香りの豊かさを持ち、ワインの愛好家から高評価。d travel 山梨号では、山梨の美味しい手みやげとして紹介している。

020
長野
NAGANO

小布施ワイナリー

シャルドネ オーディネール

樽発酵2015

グラス
930円

創業1867年、田園風景と農村に囲まれた田舎の小さなブティックワイナリー。フランスでの修行を積んだ四代目曾我彰彦さんが、シャルドネを新樽で適度に酸素を供給し、濾過せずに旨みを存分に引き出した一本。

027
大阪
OSAKA

カタシモワイナリー

たこしゅん

グラス
880円

“たこ(焼きに合う)しゅん(パン)”。デラウェア100%の辛口スパークリングワイン。国内有数のデラウェア産地だった大阪の葡萄畑を後世に残すため、地元で愛されるワイン造りに励む。

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 SP（白）

5,300円

完熟したデラウェアの旨さと、成熟する前の若いデラウェア“青デラ”のスッキリとした酸。軽快な微発泡。

009
栃木
TOCHIGI

ココファームワイナリー
あわここ（白）

5,600円

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。

009
栃木
TOCHIGI

ココファームワイナリー
こころぜ（ロゼ）

5,000円

複数の葡萄をブレンドし、甘い果実の香りの中にほのかな苦みを感じる。様々な料理にあう。

013
東京
TOKYO

清澄白河フジマル醸造所
MUSCAT BAILEY A（赤）

5,000円

茨城県産の葡萄を使い、スッキリとした酸と、きれいな赤色が特徴の一杯。

020
長野
NAGANO

信州まし野ワイナリー
メルロー（赤）

5,300円

長野県伊那市の小笠原さんが作ったメルローを使い、樽を効かせず醸造。香りや果実味が感じられる辛口。

赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット

1,500円

(カフネ/ますかっとベリーA/メルロ&カベルネ)

027
大阪
OSAKA

島之内フジマル醸造所 オプナー・カフネ・ルージュ

グラス
830円

葡萄の栽培、ワインをつくる、醸造家が自ら店頭に立ち、ワインを教えてくれるレストラン、フジマル醸造所。昨年12月にリリースされた“カフネ・ルージュ”は、暖かくなりはじめたこの時期に飲みたい、軽やかな微炭酸の赤。

019
山梨
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造 ますかっとベリーA plus

グラス
830円

フランスで修行を重ねた醸造家、雨宮吉男氏がブルゴーニュの樽で熟成したワイン。軽いロースト香とバニラのうな甘い香り。ワインのことを語り始めると止まらない情熱家の雨宮氏のワイン哲学が、複雑に表現されている。

020
長野
NAGANO

小布施ワイナリー オーディネール メルロ&カベルネ

グラス
930円

四代目 曾我彰彦さんが尊敬する“カワトク農園”の葡萄を使用。ヨーロッパ式の垣根仕立てで栽培、ボルドー系のメルロとカベルネソーヴィニョンを樽貯蔵。穏やかで熟成された香りをもつ。ゆっくりとこの一杯を味わって欲しい。

日本酒



日本酒飲み比べセット

1,500円

(クアドリフォリオ/自然酒/六根浄/満寿泉)

040
福岡

FUKUOKA

三井の寿

クアドリフォリオ純米吟醸生

福岡県三井郡 井上合資会社。四季ごとに登場するイタリアンラベル。春バージョンのクアドリフォリオは、「四つ葉のクローバー」の意味。春のシロツメクサの花畑をイメージして作られた薄にごりの純米吟醸酒は、爽やかで瑞々しい、青リンゴやメロンのような香り。日本酒をあまり飲まない方にもおすすめしたい一本。

一合
900円
半合
500円

011
埼玉

SAITAMA

おがわの自然酒 純米吟醸

比企（ひき）郡小川町 晴雲酒造。地元小川町で有機農場を営む金子美登さんの無農薬米を30年前から使用。伸びやかで、まっすぐな旨みが、するりと喉を通りぬける。シンプルな野菜料理と合わせたい。キリッと冷やして。ロックでも良し。

一合
900円
半合
500円

006
山形

YAMAGATA

六根浄 純米酒 生酒

山形市にある酒店「正酒屋（せいしゅや）六根浄」。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。

一合
900円
半合
500円

日本酒



016
富山
TOYAMA

満寿泉 オーク樽 熟成貴醸酒

45cc
650円

富山市 榎田酒造店。
貴醸酒とは、水の代わりに酒で仕込みをする日本酒のこと。独特の甘みと、すっきりとした酸味は、上質な蜂蜜のような味わい。食前、食後酒として楽しみたい一本。

011
埼玉
SAITAMA

鏡山 純米酒

一合
900円
半合
500円

川越市 小江戸鏡山酒造。平成19年創業。川越で130年続いた酒蔵の廃業後、再び地元に酒蔵を！との声を受け、鏡山の銘柄を継承。30代の若い蔵人を中心に、少量ながら品質第一の酒造りに励む。定番の純米酒は、穀物の優しい甘さと、ズバッと切れる酸が特徴。常温～ぬる燗で楽しみたい。

011
埼玉
SAITAMA

神亀 純米酒

一合
950円
半合
550円

蓮田市 神亀酒造。戦後日本で、最初に生産全量を純米造りとした話は、あまりにも有名。2年以上の常温熟成を経た、複雑な旨みと枯れた味わいは、燗酒でこそ冴え渡る。全国の日本酒好きから支持される神亀のスタンダード。

021
岐阜
GIFU

どぶろく

半合
600円

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。

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リキュール。

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

うぐいすとまり 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。

ウイスキー



011
埼玉
SAITAMA

秩父蒸留所 イチローズモルト
ダブルディスティラリーズ
(ロック/水割り)

700円

先代の造り酒屋を閉め、行き場のなくなった熟成原酒を決して無駄にしまいと奔走した肥土伊知郎社長の話は有名。2008年に稼働した秩父蒸留所のモルト原酒とバッティングして作られたピュアモルト。発酵槽には日本古来材「ミズナラ」を使用。そのオリエンタルな薫りと余韻をロックで、ゆっくりと味わいたい。

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

恩納酒造所

700円

むかし造り 萬虎～マントラ～

雄大な自然が広がる恩納村の小さな蔵元、恩納酒造所が、泡盛の原点に戻って造ったこの泡盛は、沖縄のおじい達が若い頃に飲んでいた泡盛の味を再現。今の泡盛が失ってしまった昔造りの島酒。

047
沖縄
OKINAWA

識名酒造

800円

こいしぐれ

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）