

定食



022
静岡
SHIZUOKA

静岡定食

1,750円

釜揚げしらすと桜エビ丼

用宗港で水揚げされたしらす、由比で水揚げされた桜エビの釜揚げの二色丼には、おろしたての伊豆天城山の湧き水で育ったわさびをつけて。自家製黒はんぺんのフライ。田尻屋のわさび漬の小鉢。

044
大分
OITA

大分定食 とり天

1,780円

おおいた冠地どりを使った、名物郷土料理のとり天は、自家製カボスポン酢につけて。小鉢に、海の納豆「クロメ」をのせた冷奴と、ゴーヤとナスの「オランダ」。味噌汁にもカボスを入れるのが、大分のふつう。

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



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）。ごはんのすすむ、だしの小鉢。

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 1,200円

森本商店の手延生そうめん

セイアグリー健康卵の厚焼きたまご、野菜に良い食品づくりの会の各地の味噌（日替わり）をつけて。

008
茨城
IBARAKI

旬野菜の小鉢 460円

茨城県行方市 田神俊一さんの自然栽培ズッキーニを使った小鉢。（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

野菜 単品メニュー



013
東京
TOKYO

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

008
茨城
IBARAKI

旬野菜の小鉢

茨城県行方市 田神俊一さんの自然栽培ズッキーニ 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

「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（昼限定）

460円

健康な親鶏が産む、セイアグリー健康卵をつかった厚焼きたまご。

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。

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。

静岡県産の夜の一品（18:00～）



022
静岡
SHIZUOKA

静岡晩酌セット（限定）

1,300円

静岡らしいビールを作るベアードビールの「沼津ラガー」、「修善寺ヘリテッジヘレス」の2種を飲みながら、沼津漁港の黒はんぺんのフライは、浜松のトリイソースで。静岡の味を楽しめるセット。

022
静岡
SHIZUOKA

わさび丼

800円

伊豆、天城の湧き水で育ったわさびを使った丼。わさび味噌、わさび海苔を添えて。

022
静岡
SHIZUOKA

無添加干物「和助」の干物

800円～

日本一の干物産地・沼津。良質な魚と富士山の伏流水、自然塩だけでシンプルにつくられた干物。

022
静岡
SHIZUOKA

黒はんぺんのフライ

500円

沼津漁港に水揚げされた鰯や鯖を使用した自家製の黒はんぺん。浜松の「トリイソース」をかけて。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



015
新潟
NIIGATA

枋尾のあぶらげ焼き

700円

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

016
富山
TOYAMA

旬の鮮魚の昆布〆

800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

900円

良質な国産の豚肉だけを原料とし、添加物の使用を極力おさえた岐阜県民に愛されているハム。

025
滋賀
SHIGA

鮎寿し茶漬け

1200円

「この土地の味と文化を守りたい」先々代の祖母に習い木桶仕込みを復活した魚治の左寄さん。心から温まる発酵の力をのだし茶漬けで食べてほしい。

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。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



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

香川

WAKAYAMA

やまくにのパリパリいりこ

520円

燗灘の良質ないりこを確かな目利きと手作業で作るやまくにのいりこ。焙煎された銀付いりこは、パリパリ食べても苦みなし。

040

福岡

FUKUOKA

ふくやの明太子卵焼き

800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。ネギと一緒にふんわり巻いて。

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）

044

大分

OITA

とり天

900円

おおい冠地どりを使った、名物郷土料理のとり天は、自家製カボスポン酢につけて

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。

季節のデザート（カフェタイム 14:30～18:00 限定）

（数量限定）

良い食パフェ

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、清水一芳園の釜炒茶など、良い食品づくりの会の食材をパフェ仕立てに。トッピングに精華堂の黒糖かりん。

022

静岡

SHIZUOKA

玄米緑茶の冷製汁粉

700円

静岡、善光園の有機栽培の玄米緑茶を朱鞠小豆のこしあんと合わせ、冷たいお汁粉に。白玉には、お茶を練り込んでいます。（塩昆布付き）

デザート（11:30～22:30）



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ヤ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

自家焙煎珈琲豆 シロネコ

シロネコブレンド (ホット)	550円
クロネコブレンド (アイス)	550円

天竜浜名湖鉄道 桜木駅で降りて少し歩いたところに、自家焙煎珈琲豆 シロネコはある。店主の鈴木友也さんと奥様が営むこのお店は、飼っているネコが白猫だったため、“シロネコ”と名付けたそう。スペシャリティーコーヒーを丁寧に焙煎し、数種類のブレンドとストレートコーヒーを販売。ときには、淹れたてのコーヒーや特製のケーキも飲食できる。シロネコブレンドは人気No.1のスッキリとした味わい。クロネコブレンドは、しっかりとしたなかに甘さをかんじる深煎り。

(ホットティー)

028
兵庫
HYOGO

MUSICA TEA 570円

d design travel大阪号でも紹介。今は場所を変え、神戸元町、芦屋のMUSICAのダージリン。

(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

善光園 自然栽培茶 彩香（冷茶） 620円

農薬も肥料も一切使わずに育てられた自然栽培の深蒸し茶。体にスーッと入る、まろやかでさわやかな味わいを冷茶で。

017
石川
ISHIKAWA

丸八製茶場 加賀棒茶（冷 / 温） 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

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。

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。

果物のジュース（6月下旬～）

（季節のフレッシュジュース）



025
滋賀
SHIGA

ブルーベリーフィールズ

900円

紀伊国屋ブルーベリージュース

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。

030
和歌山
WAKAYAMA

樹上完熟梅ソーダ（数量限定）

830円

和歌山県日高郡みなべ町「山本農園」の樹上完熟梅でつくる自家製梅シロップのソーダ。樹の上で完熟してから収穫された、旨みのつまった梅の実も入っています。

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

780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。

静岡県 ベアードビール

「ベアードビール」

(ドラフトビール)



さっぱり

沼津ラガー

900円

ベアードビールに欠かせない原材料のひとつ、水には、沼津の良質な源泉水が使われている。ビールの味わいにいかに水が大切か、ということが感じられる一本。まろやかな飲み口だが、軽すぎず、リッチなラガー。

さっぱり
ほどよい
苦味

修善寺ヘリテッジヘレス

900円

バランスが良く、飲みやすい。モルト（大麦）の個性が存分に発揮されていて、味わいに深みがある。後からくる少しの苦みも心地よい。

(限定 瓶ビール)

スパイ
シー、柑
橘系

セゾンさゆり

980円

ブライアンさんが、妻のさゆりさんの40歳の誕生日に贈ったビール。ホップが香り、2017年の仕込みには新たに静岡産のみかんやかぼすなどの柑橘が加わった。

フルー
ティ、甘
い

四姉妹スプリングボック

950円

ベアード家の4番目の娘さんの誕生の際に、娘に贈ったビール。小麦と大麦由来の甘みと飲みやすさ、そして華やかにアロマが香る。

静岡県 ベアードビール

(さっぱり・フルーティ)



さっぱ
り、甘い

ウィートキングウィット

900円

小麦を主役にした、ベルギースタイルのエールビール。ホップも軽く、スパイスやフルーツが一切入っておらず、小麦と酵母の魅力が最大限に味わえる。

フルー
ティ、低
アルコール

シングルテイクセッション

900円

低アルコール。ホップがフルーティに香り、ほのかにスパイシーさも。飲み飽きずに何杯でも楽しめる、軽やかさがある。

フルー
ティ、軽
い苦み

ライジングサンペールエール

900円

ホップの風味が華やかに香る、爽快なペールエール。苦すぎず、飲みごたえもほどよくあり、ビール好きならどんどん飲めてしまう。

フルー
ティ、
しっかり

レッドローズアンバーエール

900円

力強くリッチでフルーティだが、爽快でドライ。ホップとモルトの個性がバランス良くとれており、バラのように幾重にも香りが広がる。

静岡県 ペアードビール

(しっかり・苦み)



スパ
イシー

わびさびジャパンペールエール

900円

静岡産のわさびと緑茶を使ったユニークな一本。ペールエールとIPA、2つのビールのスタイルを組み合わせ、わさびと緑茶から由来するハーブ系の味わいは、ホップとの相性も良し。

甘い、
苦い、
しっかり

アングリーボーイ ブラウンエール

900円

ブライアンさんがモチーフになっているビール。モルトの甘みとフレーバーの苦みが存在し、予測できない2つの顔が口の中に現れる。水色の瞳をしたラベルのブライアンさんにも注目。

ガツンと
した苦み

帝国IPA

900円

英国の伝統的なレシピを用いて、製造途中に2回、砂糖を加えて作られている。そのため、IPAだが苦みと飲みやすさも兼ね備えている。

さらに
ガツンと
した苦味

スルガベイ インペリアルIPA

950円

とにかく苦いのが好き！という方に。アルコール度数も8.5%と高く、じっくりと味わいながら、肉料理と一緒に楽しみたい。

静岡県 ペアードビール

(黒ビール)



さっぱり
黒ビール

島国スタウト

900円

ローストされた風味と、しっかりとしたボディを持ちながら、飲みやすく、気軽に楽しめる黒ビール。

しっかり
黒ビール

黒船ポーター

900円

口あたりがなめらかで、力強い。チョコレートやコーヒーのようなビタースイートな味わいの余韻が広がり、ひと口ごとに奥深さが増していく。

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

(サン・スフル白/奥出雲白/ハナミズキ・ブラン)

006
山形

YAMAGATA

タケダワイナリー
サン・スフル 白

山形県産デラウェア100%の微発泡にごりワイン。
低農業で化学肥料を使わない「いい土作り」に20年
もの歳月を費やした。口の中ではじける酸味を後か
ら旨みが追いかける。

グラス
830円
ボトル
5,300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

019
山梨

YAMANASHI

奥野田ワイナリー
ラ・フロレット
ハナミズキ・ブラン

1989年創業。中村夫妻と数人のスタッフで営む小さ
なワイナリー。ラ・フロレット（小さな花）シリー
ズのラベルは奥様のデザイン。野生酵母を低温発酵
させた酸味のない、まろやかな味わい。

グラス
880円
ボトル
5,600円

今月のおすすめ ボトルワイン



009 栃木 TOCHIGI	ココファームワイナリー あわここ（白） 甲州種100%。爽やかな微発泡の白。	5,600円
009 栃木 TOCHIGI	ココファームワイナリー こころぜ（ロゼ） 甘い果実の香りの中にほのかな苦み。様々な料理に。	5,000円
019 山梨 YAMANASHI	奥野田ワイナリー ラ・フロレット・ローズ（ロゼ） 薔薇だけでなく、ライチやピーチの香り。甘酸っぱい。	5,300円
019 山梨 YAMANASHI	機山洋酒工業 KIZAN（赤） 渋みと酸のバランスが良く、肉料理にあう。	4,700円
013 東京 TOKYO	清澄白河フジマル醸造所 MUSCAT BAILEY A（赤） スッキリとした酸と、きれいな赤色が特徴の一杯。	5,000円
019 山梨 YAMANASHI	勝沼醸造 アルガーノ・クラン（赤） カベルネ、メルロ、マスカットベリーAのブレンド。	5,300円
020 長野 NAGANO	信州まし野ワイナリー メルロー（赤） 長野県伊那市の小笠原さんが作ったメルロー。辛口。	5,300円

赤ワイン

赤ワインの飲み比べセット

1,400円

(ソワフ・ルージュ/ますかっとベリーA/樽貯蔵)

025
滋賀
SHIGA

ヒトミワイナリー ソワフ・ルージュ

滋賀県東近江市。無濾過の「にごりワイン」を専門とするヒトミワイナリー。暑い中、喉が渴いた時に飲みたい一杯。マスカットベリーAとキャンベルスがあわせもつ、甘酸っぱさと軽いタンニンが絶妙。ラベルには「イカル」が描かれている。

グラス
780円
ボトル
5,000円

019
山梨
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造 ますかっとベリーA plus

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ような甘い香り。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。

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

(玉川/白隠正宗/富士正 /六根浄)

026
京都
KYOTO

玉川 Ice Breaker 純米吟醸 無濾過生原酒

一合
900円
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。

022
静岡
SHIZUOKA

白隠正宗 誉富士純米酒 夏

一合
850円
半合
450円

沼津市、高嶋酒造。
静岡産の酒米や、静岡酵母を積極的に使い、地元食材との相性を考えるなど「地酒」の存在を意識した酒作りを行う。静岡酒らしい透明感と、シャープな切れ味、地元沼津の干物や、夏野菜に合わせたい。

日本酒



022
静岡
SHIZUOKA

富士正 あさぎり蔵出し 純米吟醸 誉富士

富士山麓、朝霧高原に蔵を構える富士正酒造。富士山の湧き水を活かし、静岡の酒米「誉富士」で醸す純米吟醸は、綺麗でなめらかだが、しっかりとお米を感じる後味が特徴。常温で、その旨みを味わって欲しい。

一合
900円
半合
500円

006
山形
YAMAGATA

六根浄 純米酒

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

焼酎（ロック / 水割り / お湯割り）

（米焼酎）

022
静岡
SHIZUOKA

緑茶ハイ

750円

「白隠正宗」が作る米麴焼酎「第壱峰」を、自然栽培「善光園」のお茶でしっかりと割っています。

（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」。

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。

027
大阪
OSAKA

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）

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

700円

（ロック／水割り）

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)