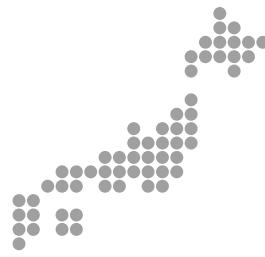


定食



(d design travel 群馬号 発刊関連メニュー)

010
群馬
GUNMA

群馬定食 1,650円

おっきりこみと焼きまんじゅう

幅広の手打ち麺を、季節の野菜と煮込んだ「おっきりこみ」。特製味噌だれで焼き上げた「焼きまんじゅう」。サクサクのヒレカツを和風だれにからませた上州カツ丼（小）。生芋こんにゃくと、手練り蒟蒻の食べ比べ。（焼きまんじゅうは、ご注文いただいたてから焼き上げるためお時間をいただきます）

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。

013
東京
TOKYO

伊豆諸島定食 ベっこう丼 1,650円

島唐辛子醤油に漬けた魚の切り身が、つややかなベっ甲色になるためこう呼ばれる伊豆大島の郷土料理。あした葉の胡麻和え、八丈島のメダイのさつま揚げ、島海苔の味噌汁。

※取扱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

(数量限定) 山形定食

1,650円

甚五右エ門芋で作る山形の行楽料理、芋煮と青菜（せいさい）漬けでおむすびを包んで焼いた菜っ葉飯。貴重な保存食のお漬物やお麩のからあげ。春夏秋冬食べる、ねばねば料理の小鉢と山形の在来作物、庄内柿付き。

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。いりこのだしがらかき揚げ（郷土料理「まんばのけんちゃん」に途中で替わることがございます）、「いりこ飯」。

016
富山
TOYAMA

こぶ飯むすび

600円
(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。（数に限りがございます。ランチタイムは、定食のご注文をいただいたお客様のみに限させていただいています、ご了承くださいませ。）

001
北海道
HOKKAIDO

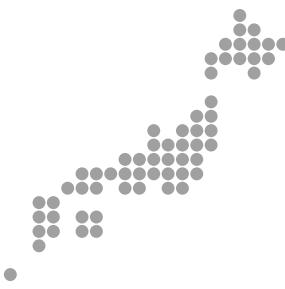
旬野菜の小鉢

420円

北海道釧路市 勝水喜一さんの作る、今が旬のホクホクの「紅芳香南瓜」を使った、おすすめの一品です。

(平日のみ) 本日のランチミニビール 450円

(お食事との) 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

001
北海道
HOKKAIDO

旬野菜の小鉢

北海道釧路市 勝水喜一さんの作る、今が旬のホクホク
の「紅芳香南瓜」を使った、おすすめの一品です。

420円

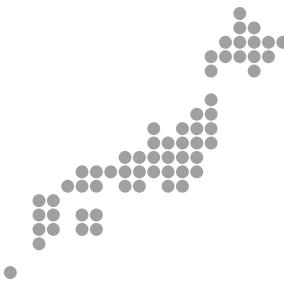
013
東京
TOKYO

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、絹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

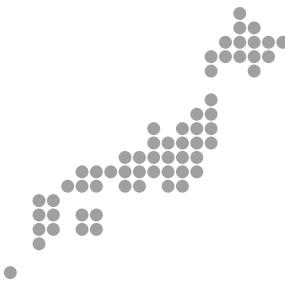
国産大豆100%。くぼさんの理想のお豆腐は、「ふつ
う」のお豆腐。水のように、毎日食べても飽きない味。
そのままで、塩で、お醤油で、食べ比べても楽しい。

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。

47都道府県 夜の一品 (18:00~)



006
山形
YAMAGATA

甚五右エ門芋のフライドポテト 620円

最上伝承野菜農家、佐藤家に室町時代から受け継がれる一子相伝の里芋を素揚げ。天日塩のみで味付。

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」。厚揚げに見間違うほどの大rick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 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。

016
富山
TOYAMA

こぶ飯むすび 600円 (1個300円)

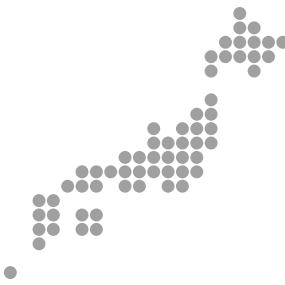
昆布消費量日本一の富山県で食べられる、白飯をたっぷりのとろろ昆布で包んだおむすび。

022
静岡
SHIZUOKA

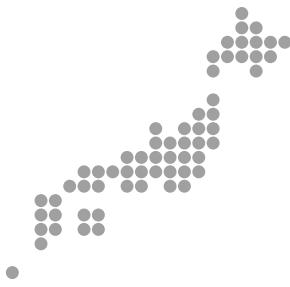
釜揚げしらすと青のりの卵焼き 750円

駿河湾でとれたしらすと、浜名湖産の青のりを、ふんわり卵で巻いた卵焼き。

47都道府県 夜の一品 (18:00~)



023 愛知 AICHI	味噌カツ	1,000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。		
032 香川 WAKAYAMA	やまくにのパリパリいりこ	390円
燧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。香川本鷹一味と和歌山ぶどう山椒の盛り合せ。		
040 福岡 FUKUOKA	d47ポテトサラダ	500円
京博多に、日本に明太子を広めた「ふくや」の無着色明太子を使ったポテトサラダ。		
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)		
047 沖縄 OKINAWA	豆腐よう	520円
40度以上の泡盛と紅麹で漬け込んで、醸酵・熟成させたコクのある味。ちびちびと泡盛や焼酎の肴に。		



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 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。

季節のデザート（カフェタイム 14:30～18:00 限定）

(数量限定)

栗のパフェ

1,400円

長野県小布施にある桜井甘精堂の渋皮煮と栗かのこを使ったアイスを、石川県丸八製茶場の加賀棒茶のゼリー、富山県セイアグリー健康卵をつかったカステラと、香川県「くぼさんのとうふ」のクリームでスッキリと。色味や香りも秋らしいパフェ。



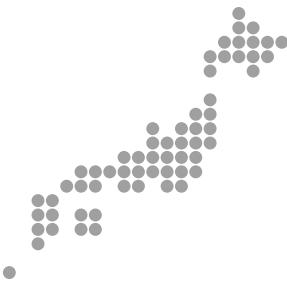
029
奈良
NARA

お茶のお汁粉セット

1,000円

幻の品種と言われている月ヶ瀬健康茶園の紅茶“べにひかり”と朱鞠小豆のお汁粉。月ヶ瀬健康茶園のほうじ番茶付き。

珈琲



(コーヒー)

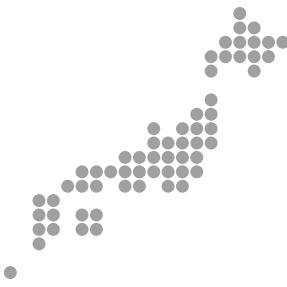
010
群馬
GUNMA

伊東屋珈琲

午後の伊東家	(ホット)	550円
フレンチブレンド	(アイス)	550円

自家焙煎のスペシャリティーコーヒー専門店として、群馬・桐生市内に2店舗をかまえる“伊東屋珈琲”。代表の高松さんはパティシエでもあり、お店でだしているケーキや焼き菓子は全て自家製。2号店であるItoyacoffee factoryには大きな焙煎機があり、焙煎家の古谷さんがここでシングルオリジンコーヒー豆を丁寧に焙煎している。

午後の伊東家は、桐生の共働きで自営業の方が、午前の仕事を終え一息つくときに飲みやすいよう、すっきりした中煎りブレンド。フレンチブレンドは、ミルクともよく合う深煎り。



紅茶

(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



011
埼玉
SAITAMA

茶 岡野園 狹山茶 翠 620円

東大宮市にある 茶 岡野園は、狭山茶の専門店。茶の産地としては北に位置し、寒冷な気候で育った厚みのある茶葉が特徴。煎茶のすっとしたおいしさに、背筋がのびる。

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 620円

つづける畑の有機ほうじ番茶

耕作放棄地の再生に取り組む月ヶ瀬健康茶園の岩田さん。
成熟した葉・茎・枝を収穫・製茶後、選別せずにまるごと
焙じることで風味のバランスがとれたほうじ番茶です。

036
徳島
TOKUSHIMA

阪東農園 阿波晩茶 570円

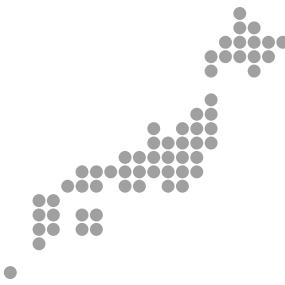
製造過程で乳酸発酵をさせるため、カフェインが少なく、
カテキンはたっぷり。徳島県上勝町でつくられた有機阿波
晩茶は酸味があり、すっきりした後味。

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來した製法
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。

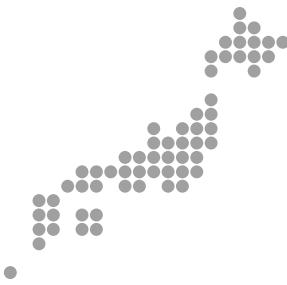
ジュース



(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
	リンゴの纖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

信州生まれのおいしいトマト

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と飲める。

みかんジュース



日本の みかんジュース飲み比べ 1,350円

(はっさくしぶり／大三島のみかん／
ひょうかん)

030

和歌山

WAKAYAMA

伊藤農園 はっさくしぶり

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

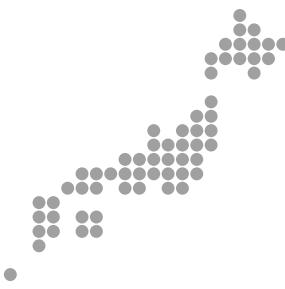
愛媛

EHIME

無茶々園のひょう柑

800円

愛媛県西伊予市。ひょうかんは、さわやかな香りが際立つ、ほろ苦さと甘みのバランスがよい。



ビール

(ドラフトビール)

(d design travel 群馬号 発刊関連メニュー)

010
群馬
GUNMA

シンキチ醸造所 (数量限定)

季節のビール 980円

和食の料理人を20年間務めていた店主の堀澤宏之さんが「和食に合うビールを作りたい」と、2016年に高崎にお店をオープン。群馬県産の素材を使ったビールを作る。堀澤さんが、その季節に合わせたビールを送ってくれる（詳しくは、おたずねください）。

常陸野ネストビール

008
茨城
IBARAKI

ホワイトエール 880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。食前酒により爽やかな味わいのホワイトエール。

(瓶ビール)

(d design travel 群馬号 発刊関連メニュー)

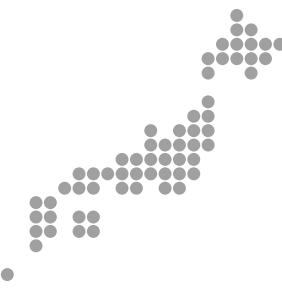
010
群馬
GUNMA

上越線ビール

D51498 BLACK 930円

C6120 PILSNER 930円

月夜野クラフトビールとのタイアップビール。上越線を走るSLの重厚感をイメージし、群馬の麦芽とみなかみの水で作られる。力強いD5198をイメージした黒ビールBLACKとスピード感あるC6120はドライですっきり。



ビール

(瓶ビール)

011
埼玉
SAITAMA

COEDO

・紅赤（べにあか） 930円

1996年に「小江戸ビール」として創業。世界を視野に入れ2006年に意匠を一新し、日本の色をテーマに商品作りを行っている。川越産のサツマイモを麦芽とともに仕込んだ熟成ラガー、紅赤。

・伽羅（きやら） 880円

スパイシーな柑橘の香りと苦みが特徴。時間をかけてじっくりと味わいたい。

・瑠璃（るり） 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。

・白（しろ） 880円

無ろ過、滑らかな舌触りの小麦ビール。小麦と酵母の甘みが特徴。

・毬花（まりはな） 880円

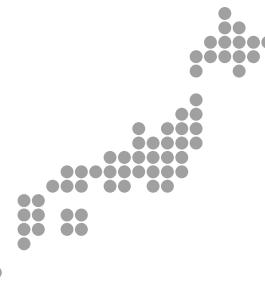
グレープフルーツのような華やかな香りのIPA。低アルコールながら、苦みと香りのバランスがよく、飲みやすい。

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。

山梨 ワインツーリズム10周年記念
新田商店 新田正明氏セレクト 山梨の白ワイン



山梨 白ワインの飲み比べセット 1,300円
(東雲/樽熟甲州 /THE KOSHU)

019
山梨
YAMANASHI

錦城葡萄酒
東雲
錦城葡萄酒は、東雲地区の甲州種を一手に引き受け
地元のためにワインを作るブロックワイナリー。勝
沼にある東雲の名を冠するこのワインは、すっきり
とした飲み口と柑橘の香り。

グラス
730円
ボトル
4,700円

019
山梨
YAMANASHI

イケダワイナリー
樽熟甲州
樽熟させているが、古樽を使うことで香りを抑え、
甲州種のフレッシュさをひきだしている。様々な料
理にあうワイン。

グラス
730円
ボトル
4,700円

019
山梨
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造
THE KOSHU
1300年の歴史があるといわれる「甲州」は日本固有
の葡萄品種。ポンカンやいよかんを連想させる柔ら
かい香りと旨みをもつ。

グラス
780円
ボトル
5,000円

山梨 ワインツーリズム10周年記念

新田商店 新田正明氏セレクト 山梨のボトルワイン



019
山梨
YAMANASHI

マルサン葡萄酒
甲州 百 (白)

4,400円

自社畑でとれた甲州を使用。州種のもつ果皮の旨みと渋み、熟成感のある一本。

019
山梨
YAMANASHI

塩山洋酒
重川 (白)

4,700円

塩山地区、重川沿いの自社畑の甲州使用。ぶどうの収穫時期を早め、酸味がしっかりと表現されている。

019
山梨
YAMANASHI

フジッコワイナリー
フジクレール シュール・リー

4,700円

「日本の食文化にあったワインを造ること」を使命とするフジッコ。柑橘の香りとキレのある爽やかな酸が特徴。

019
山梨
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造
シャンテ Y.A TINTO (赤)

4,700円

マスカットベリーAを使用。ステンレスタンクで発酵。イチゴやチェリーの香り、ほんのり香ばしくスパイシー。

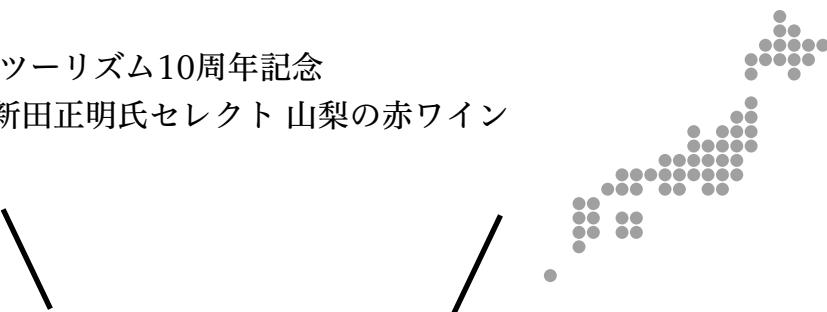
019
山梨
YAMANASHI

白百合醸造
セラーマスター マスカットベリーA

5,000円

勝沼町岩崎地区のマスカットベリーAを使用。イチゴやチェリーの香りに樽由来のバニラ香がアクセント。

山梨 ワインツーリズム10周年記念
新田商店 新田正明氏セレクト 山梨の赤ワイン



山梨 赤ワインの飲み比べセット

1,300円

(ベリーA百/キザンワイン 赤/ベルカント)

019
山梨
YAMANASHI

マルサン葡萄酒
ベリーA 百

約300年続く若尾葡萄園は、マルサン葡萄酒としてワインもつくっている。代表若尾亮氏は、家族とともに栽培から販売、経理まで関わっている。ベリーAの魅力が100%引き出されたイチゴの香りが特徴の軽やかな一杯。

グラス
680円
ボトル
4,400円

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つ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

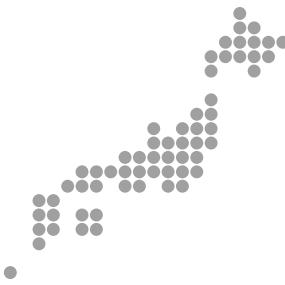
019
山梨
YAMANASHI

くらむぼんワイン
ベルカント マスカットベイリー
A樽貯蔵

代表の野沢たかひこさんは、フランスのホームステイ先で食べた料理やワインに感動し、家業を継ぐ決心をした。自社畠の土地の個性を生かそうと、自然栽培。無濾過、しつかりした渋みが感じられる深みのある味。

グラス
780円
ボトル
5,000円

日本酒



群馬の日本酒飲み比べセット

1,500円

(美山錦/水芭蕉/巖/桂川)

010
群馬
GUNMA

町田酒造55特別純米 美山錦 直汲み

一合
900円
半合
500円

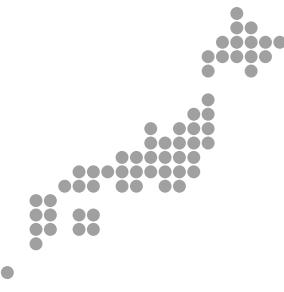
前橋市町田酒造。無濾過、生原酒らしいフレッシュ感、マスカットのようなジューシーな香味が特徴。県内唯一の女性杜氏が、自分の子どものように育て上げた愛情あふれる一本。

010
群馬
GUNMA

水芭蕉 純米大吟醸 翠

一合
950円
半合
550円

利根郡川場村 永井酒造。尾瀬の雪解け水が源流の仕込み水に由来する、優しく、柔らかで、綺麗な酒質。白桃や洋梨のような上品な淡い香味。白身魚や豆腐料理に合わせたい。



日本酒

010
群馬
GUNMA

巖 純米吟醸 雄町45 有恒

一合
1,200円
半合
650円

藤岡市高井株式会社。

高精白に向かない雄町米をしっかりと磨いた先に現れたのは、吟醸香は皆無、力強い旨みとキレのある、腰の太い男酒。蔵元の酒造りに対する哲学の詰った一滴。じっくりと味わいたい。

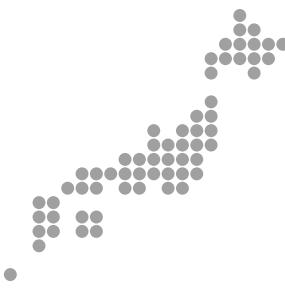
010
群馬
GUNMA

桂川 上州一

一合
750円
半合
400円

前橋市 柳澤酒造。

明治10年の創業以来、「もち米四段仕込み」製法で造られている。同蔵定番の甘口酒。養蚕や農耕の盛んだった時代から、群馬の晩酌を支え続ける一本。ぜひ熱燄で。



焼酎 (ロック / 水割り / お湯割り)

(麦焼酎)

044

大分
OITA

042

長崎
NAGASAKI

(芋焼酎)

046

鹿児島
KAGOSHIMA

(しそ焼酎)

040

福岡
FUKUOKA

(栗焼酎)

039

高知
KOCHI

二階堂

600円

湧水の名水地、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。

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。

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。

山の香

750円

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

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

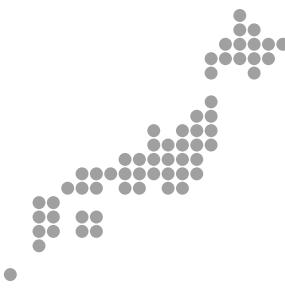
文佳人 山北みかんリキュール 700円

(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

ぱり使った、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

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。完熟南高梅のとろ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

弁天福梅 葡萄仕込 650円

とろ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。

008
茨城
IBARAKI

木内梅酒

700円

常陸野ネストビール「ホワイトエール」のホップ、ハーブの風味、梅実に果糖（ハチミツや果物に含まれている糖類）がマッチ。さらりとした味わい。

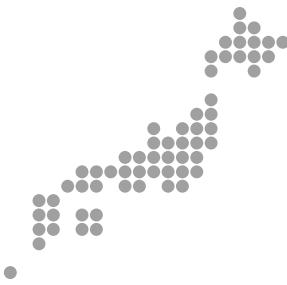
030
和歌山
WAKAYAMA

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

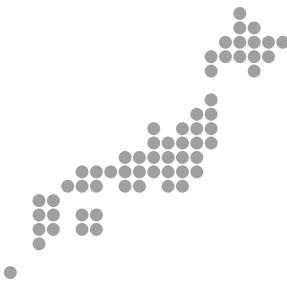
清らかで広大な森に佇む「白州蒸留所」。樽は呼吸を繰り返し、白州の四季を吸い込み、香りを熟成させる。仕込み水と同じ炭酸水で作るハイボール。青リンゴや若葉を思わせるスモーキーフレーバーの先に瑞々しい森の鳥の声を感じて欲しい。（ご希望で、ロック・水割りもご用意できます）

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 (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。そのオリジナ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 むかし造り 萬虎～マントラ～	700円
047 沖縄 OKINAWA	識名酒造 こいしぐれ	800円

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。

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)