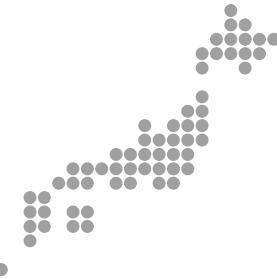


定食

041
佐賀
SAGA

d TOUR share travel SAGA関連メニュー
(数量限定)



佐賀定食 1,650円

有明の海苔はそのままでも、ご飯を巻いても。ホクホクの白石れんこんと呼子のイカを、甘く煮付けた煮物、嬉野温泉水を使ったとろけるような温泉湯豆腐。郷土料理「ふなんこぐい」の小鉢とシャリ感のある小城羊羹付き。（海苔は一回おかわり無料）

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」。

032
島根
SHIMANE

島根定食 カレイの一夜干し 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。

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。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」。

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。

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

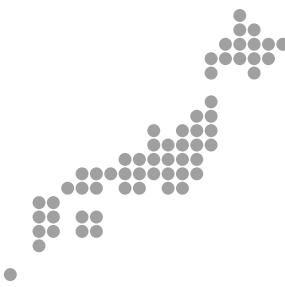
旬野菜の小鉢 420円

勝水喜一さんの白小豆など珍しい豆を使った小鉢。

(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

勝水喜一さんの、白小豆を使った小鉢。

420円

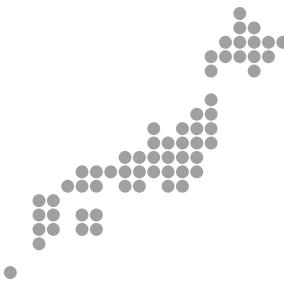
013
東京
TOKYO

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

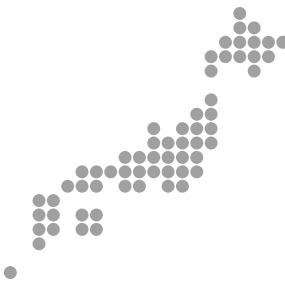
「くぼさんのとうふ」絹ごし冷奴 200円

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~)

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

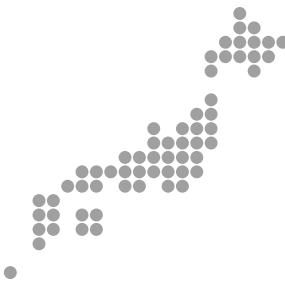
釜揚げしらすと青のりの卵焼き 750円

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。

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。



47都道府県 夜の一品 (18:00~)

032
島根
SHIMANE

カレイの一夜干し

800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エテカレイの一夜干し。

037
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

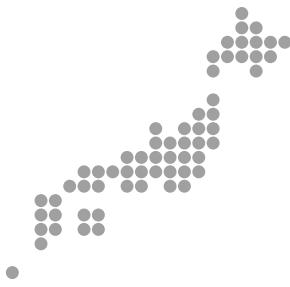
自家製タルタルソースを添えたアジフライ。(1尾)

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)

012

千葉
CHIBA

さつま芋とにんじんのパフェ

1,300円

ナチュラルハーモニーさんから届く成田生産組合の自然栽培のさつま芋とフルーティ人参を使った野菜を楽しむパフェ。



017

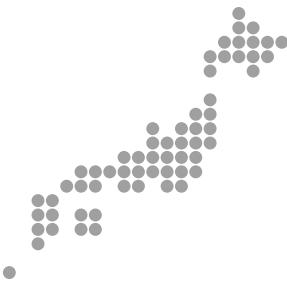
石川
ISHIKAWA

加賀棒茶のお汁粉

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、白玉の入ったお汁粉に。（塩昆布付き）

珈琲



(コーヒー)

021

岐阜

GIFU

コクウ珈琲

コクウブレンド (HOT) 550円
イタリアンブレンド (ICE) 550円

美濃加茂市の旧宿場町にある、自家焙煎珈琲専門店「コクウ珈琲」。築80年の旧郵便局を改装した店内は、シンプルで趣のある落ち着いた空間。オーナー兼焙煎士の篠田氏が一杯ずつ丹念に淹れるコーヒーにファンも多い。コクウブレンドは、甘みと苦味、ほのかな酸味のバランスがクセになるオリジナルブレンド。イタリアンブレンドは、しっかりとした苦味が特徴で、ミルクをいれてカフェオレにしても美味しい。



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

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

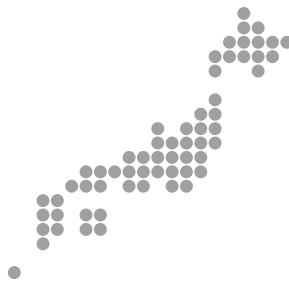
製造過程で乳酸発酵をさせるため、カフェインが少なく、
カテキンはたっぷり。徳島県上勝町でつくられた有機阿波
晩茶は酸味があり、すっきりした後味。

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。

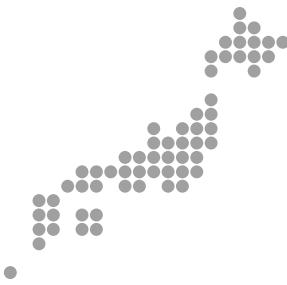
ジュース



(ソフトドリンク)

001 北海道 HOKKAIDO	コアップガラナ 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。	550円
002 青森 AOMORI	WONDER APPLE 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。	750円
002 青森 AOMORI	WONDER APPLE Red Apple 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。	750円
003 岩手 IWATE	紫波町のぶどうジュース（赤） 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。	930円

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。

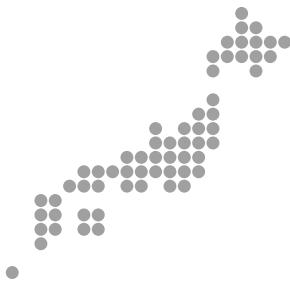
046

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／
ジューシーフルーツ)

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

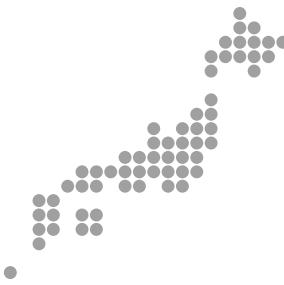
EHIME

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)

026
京都
KYOTO

京都醸造

一期一会 950円
季節のビール 950円

京都にて、アメリカ、ウェールズ、カナダ人の3人の醸造家が2015年に立ち上げたブルワリー。3人が、日本のビールに感じていた物足りなさを追求し、ベルギー産の酵母、アメリカ産のホップを用いて、今までにない「理想のビール」造りに挑んでいる。セゾンスタイルでホップの香りとドライな口当たりの一期一会と、この季節だけの限定醸造ビール。（詳しくはスタッフにお尋ねください）

(瓶ビール)

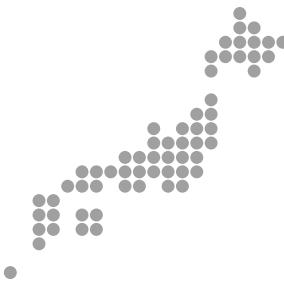
003
岩手
IWATE

ペアレンビール

クラシック 910円
アップルラガー 960円

盛岡市、ペアレン醸造所。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
コリアンダーブラック 980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、コリアンダーの香りが華やかで味わい深いコリアンダーブラック。

032
島根
SHIMANE

ビアへるん

ピルスナー 930円
ペールエール 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。喉越し爽快、一杯目におすすめのピルスナー、カスケードホップが華やかに香るペールエール。

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

1,400円

(サン・スフル/百田甲州/ケルナー)

001
北海道
HOKKAIDO

北海道ワイン 北海道ケルナー

グラス
680円
ボトル
4,400円

道内でつくられるぶどうの4分の1をワイン造りで使っている。ケルナーはドイツ系品種で、北海道の気候に合うという。フレッシュな味わいの中にマスカットのような甘み。飲み飽きない旨さがある。

019
山梨
YAMANASHI

シャトールミエール 南アルプス百田甲州（無濾過）

グラス
730円
ボトル
4,700円

明治18年創業。本質を変えず、常に改良とチャレンジを見せ、長く愛されるワインを造る。無ろ過・非加熱の甲州。グレープフルーツのような苦みと、果実感を持つ。新しい甲州を味わえる。

006
山形
YAMAGATA

タケダワイナリー サン・スフル

グラス
880円
ボトル
5,600円

山形県産デラウェア100%の発泡にごりワイン。ぶどうを食べた時に感じる甘い香り、口に含むと意外なほど爽やかな酸味と旨みがある。新しくなったボトルのデザインは、山形の「アカオニデザイン」が手がける。



今月のおすすめ ボトルワイン

019
山梨
YAMANASHI

019
山梨
YAMANASHI

019
山梨
YAMANASHI

006
山形
YAMAGATA

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。

イケダワイナリー 樽熟甲州 (白)

4,700円

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。

機山洋酒工業 キザンワイン(赤)

4,700円

自家栽培のブラッククイーンを使った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本。

白百合醸造 セラーマスター マスカットベリーA (赤)

5,000円

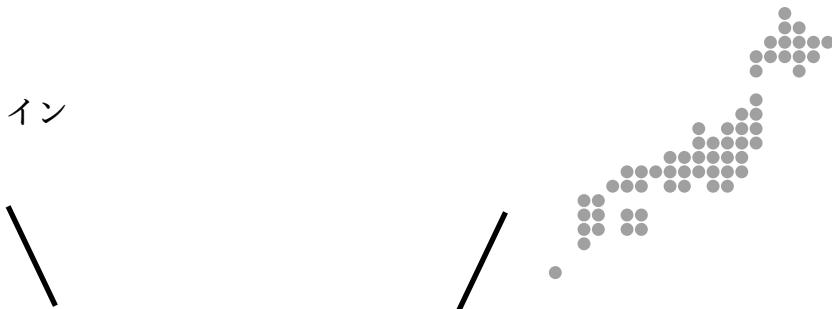
勝沼町岩崎地区のマスカットベリーAを使用。イチゴやチェリーの香りに樽由来のバニラ香がアクセント。

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

(ソワフルージュ/樽熟成/メルロ&カベルネ)

1,500円

019
山梨
YAMANASHI

シャトー酒折 マスカットベリーA 樽熟成

甲府盆地が見渡せるロケーションで、ワインが味わえる
シャトー酒折は、大型バスも乗り入れ出来る“観光ワイナ
リー”。徹底した衛生管理・微生物管理と、葡萄の厳しい
選別を経て造られるワイン。

グラス
730円
ボトル
4,700円

025
滋賀
SHIG

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。喉の渴き=souifを潤すワインを目指して
造られた。マスカットベリーAとキャンベルスが併せ持つ
甘酸っぱさと軽いタンニンが絶妙。

グラス
780円
ボトル
5,000円

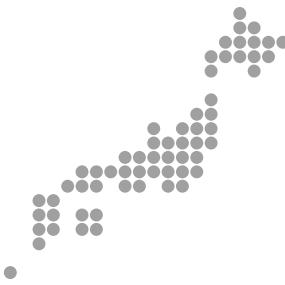
020
長野
NAGANO

小布施ワイナリー オーディネール メルロ & カベルネ

四代目 曽我彰彦さんが尊敬する“角藤農園”的葡萄を使
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ヨンを樽貯蔵。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。

グラス
930円
ボトル
5,900円

日本酒



日本酒飲み比べセット

1,500円

(東一/東洋美人/えにし/六根淨)

041
佐賀
SAGA

東一 山田錦純米酒。

一合 850円
半合 450円

嬉野市五町田（ごちょうだ）酒造。
蔵の周りに広がる稻田には、蔵人を中心としたグループにより栽培された山田錦が。自社で米造り、精米までを手がけ、よりよい酒を常に生み出そうとする姿勢は、同業者からも一目置かれている。佐賀の酒らしい柔らかな甘みと、絹のような滑らかな舌触り。上品な薫り。良質な米で丁寧に造られた、お手本のような一本。ぬる燶でもおいしい。

035
山口
YAMAGUCHI

東洋美人 純米吟醸50

一合 850円
半合 450円

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、今までと雰囲気の異なる一本が登場。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。冷酒からお燶まで幅広く楽しめる。

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つた一本。

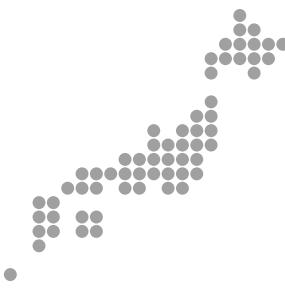
一合
900円
半合
500円

006
山形
YAMAGATA

六根淨 純米酒 生詰原酒

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。全身で感じるようく味わいたい。

一合
900円
半合
500円



焼酎 (ロック / 水割り / お湯割り)

(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

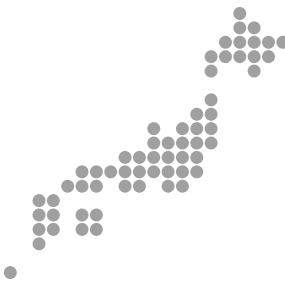
文佳人 山北みかんリキュール 700円

(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、たつ

ぶり使った、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

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。

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。

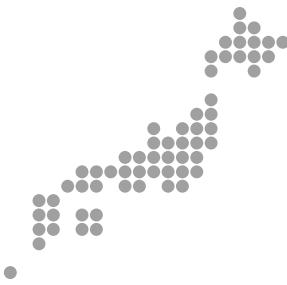
030
和歌山
WAKAYAMA

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 (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。