

定食

d design travel 千葉 号発刊記念関連メニュー
(数量限定)

012

千葉

CHIBA

千葉定食 なめろう

1,780円

漁師飯の「なめろう」。ふわっとした食感の「イワシのつみれ汁」。房総の春にとれるひじき。ゆで落花生と炒り落花生の食べ比べ。寺田本家の自然酒「五人娘」付き。（「なめろう」は、ご注文いただいてから叩くので少々お時間いただきます）

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」。

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



030
和歌山
WAKAYAMA

和歌山定食 釜揚げしらす丼 1,700円

三幸農園の白梅をつかった特製「梅びしお」と卵黄がのった、釜揚げしらす丼。紫蘇梅と青菜の梅おなか和え。金山寺味噌をのせた冷奴の小鉢。

011
埼玉
SAITAMA

埼玉定食 武蔵野うどん 1,400円

日本有数の小麦どころ埼玉。粉の旨みを感じるみずみずしい新小麦うどんと、豚肉、深谷ねぎの温かいつけ汁。県産小麦を衣に使用した天ぷらは、川越いもと深谷ねぎ。行田に伝わる「ゼリーフライ」と秩父の伝統野菜「しゃくし菜」のお漬物。（うどんは、熱盛もお選びいただけます）

016
富山
TOYAMA

こぶ飯むすび 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ら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

001
北海道
HOKKAIDO

旬野菜の小鉢

勝水喜一さんの白小豆など珍しい豆を使った小鉢。

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、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。

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

旬の鮮魚の昆布め

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

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

400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。

011
埼玉
SAITAMA

d47ポテトサラダ

500円

高橋農園の川越芋と、深谷ねぎの中でも最もおいしいとされる新戒ねぎのポテトサラダ。味付けは埼玉生まれの松田のマヨネーズ。

040
福岡
FUKUOKA

明太子

600円
ハーフ300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。

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

600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。

季節のデザート（カフェタイム 14:30～18:00 限定）

（数量限定）

013
東京
TOKYO

粒あんとチョコレートと いちごのパフェ

1,500円

北海道産の粒あんと、有機カカオから作られたチョコレート。今の季節に食べたい濃厚な組み合わせに、甘酸っぱい苺が、これから訪れる春を思わせるパフェ。



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）

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。

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)

650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 狭山茶 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

600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

600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

600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。

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



日本の みかんジュース飲み比べ 1,350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 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

一意専心 960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。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。華やかな柑橘系のホップとスパイシーな酵母のバランスがよいIPAの一意専心と、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)

d design travel 千葉 号発刊記念関連メニュー

012
千葉
CHIBA

SONGBIRD

Wheat 970円
季節のビール 980円～

アメリカのブルワリーで修行を積んだ中島恭平さんと奥様のモナミさんが夫婦で営むブルワリー。地元木更津の水と千葉県の農作物を副原料に使用。その土地ならではのビール作りを行う。千葉県産の小麦を使った柔かい口当たりの定番ビールWheatと、旬の素材を活かした季節のビール。（詳しくはスタッフにお尋ねください）

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。

大阪
OSAKA

箕面ビール

ピルスナー 880円

パールエール 880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。低温で長期熟成させた爽快なピルスナー、ホップが香り、苦みのあるパールエール。

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

1,500円

(かざま甲州/カリブー/旅路)

019
山梨
YAMANASHI

甲斐ワイナリー かざま甲州 辛口

1834年より、風間家が代々営む老舗ワイナリー。ワイン醸造や貯蔵に使われる土蔵は、かつて清酒の醸造に使われていて有形文化財にも指定されている。スルスルと飲みやすく、心地よい酸もある。

グラス
730円
ボトル
4,700円

025
滋賀
SHIGA

ヒトミワイナリー h3 Caribou(カリブー)

にが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

001
北海道
HOKKAIDO

滝沢ワイナリー 旅路

旅路は古くから育てられている北海道固有の食用ぶどう。11月の遅摘みで、雪の下から収穫するという。レモネードやヨーグルトのまろやかな酸味。北海道の花々をモチーフにしたエチケツトも楽しい。

グラス
980円
ボトル
6,200円

赤ワイン

赤ワインの飲み比べセット

1,500円

(キザン/ますかっとベリーA/ポンペット)

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っ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

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
930円

ボトル
5,900円

019
山梨

YAMANASHI

ドメーヌヒデ

ポンペット～ほろ酔い～

元プロダイバーの経歴をもつ渋谷英雄氏は、月の引力で海が満ち引きする力を身体で感じてきた。葡萄の栽培から月齢を意識して造られるポンペットは、優しく華やかで母の香りを持ち、月と女性がテーマの一本。

グラス
980円

ボトル
6,200円

日本酒

d design travel 千葉 号発刊記念関連メニュー

012
千葉
CHIBA

日本酒飲み比べセット

1,500円

(AFS/五人娘/木戸泉/香取)

012
千葉
CHIBA

寺田本家

香取郡 神崎町（こうぎきまち）

蔵付きの天然菌と共に醸す、昔ながらの酒造りを現代に復活。米づくりにも積極的に関わり、地元農家と無農薬の在来種米を育て、近年では木桶での仕込みも始める等、同業者からも注目を集める。

五人娘 自然酒 純米吟醸

90ml

550円

アルコール度数13度、とやや軽めだが、生酛（きもと）造りらしい酸味、苦み、お米の旨みをしっかりと感じる事が出来る一本。やさしく柔らかい口当たり。

香取 純米自然酒80

90ml

400円

精米歩合80%。高精白らしい穀物感と、天然乳酸菌由来の酸味が特徴。香りはおだやかで素朴な印象だが、喉をすつと通りぬける、優しい旨みが心地よい。燗にしても良し。

日本酒



メニューに記載されていない日本酒もございます
どうぞ、お気軽に、おたずねください。

012
千葉
CHIBA

木戸泉酒造

いすみ市、大原

「高温山廃酀」という、独自の仕込みを約60年にわたり受け継ぎ、全量を製造。「米を磨きぬいた吟醸酒は造らない」「長期保存に耐える、しっかりとした酒造り」等、先代からのこだわりを、流行に左右されることなく貫き続ける。

AFS アフス 純米生

90ml
600円

AFSとは、開発者達の名の頭文字をとったもの。杏のような甘酸っぱさに、思わず「これが日本酒？」と声が出るほど。キリッと冷やして、ロック、炭酸割りもおすすめ。

木戸泉 特別純米

90ml
500円

Deep Green 2015

約2年の常温熟成を経た、力強い味わいが特徴。どっしりとした酸味。腰の強い旨み。ほのかにナッツや黒糖のような香り。熟成酒の入門としてもおすすめ。ぬる燗にしてもおいしい。

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

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。完熟南高梅のとり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。

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チ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。