

定食 (11:30~14:30 18:00~21:30)



032

島根

SHIMANE

**島根定食 カマスの一夜干し 1,680円**

島根沖でとれたカマスを、塩のみで味付けした出雲の渡邊水産の一夜干し。小鉢は、隱岐の島で採れる日本古来の海藻「あらめ」の炒め煮。

023

愛知

AICHI

**愛知定食 味噌カツ 1,680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」付き。

021

岐阜

GIFU

**岐阜定食 鶏ちゃん 1,700円**

鶏肉を味噌や醤油のたれに漬け込み、キャベツなどと炒めた「鶏ちゃん」。飛騨の「赤カブラ漬け」と「煮たくもじ」。美濃地方の「鮒味噌」。根菜たっぷりの味噌汁には是非、飛騨山椒をかけて。天領酒造の「どぶろく」付。

※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 (11:30~14:30 18:00~21:30)

042  
長崎  
NAGASAKI

長崎定食 松浦港のアジフライ 1,680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。

021  
岐阜  
GIFU

岐阜定食 鶏ちゃん 1,700円

鶏肉を味噌や醤油のたれに漬け込み、キャベツなどと  
炒めた「鶏ちゃん」。飛騨の「赤カブラ漬け」と「煮  
たくもじ」。美濃地方の「鮒味噌」。根菜たっぷりの  
味噌汁には是非、飛騨山椒をかけて。天領酒造の「ど  
ぶろく」付。

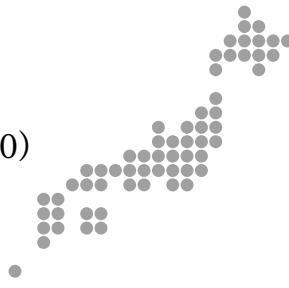
(平日のみ) 本日のランチミニビール 500円  
本日のランチワイン 550円~

(お食事との) コーヒー Hot/Ice 600円

※ご飯を大盛りにする場合は+100円、おかわりの場合も+100円です。  
小盛りにもできますので、遠慮なくお声がけください。

「良い食品づくりの会」

単品メニュー (11:30~14:30 18:00~21:30)



016

富山

TOYAMA

厚焼きたまご(数量限定)

500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

250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

250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

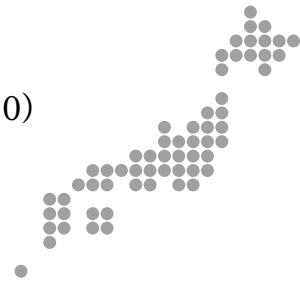
三幸農園の梅干し (白・紫蘇)

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。

和歌山  
WAKAYAMA

## 単品メニュー (11:30~14:30、18:00~21:30)



013  
東京  
TOKYO

### 旬野菜と季節のフルーツのサラダ

950円

自然栽培や自家栽培の野菜を取り扱う「タネから商店」と、東京の農家さんをつなぐ大田市場「大治」から届く、旬のフルーツや野菜をふんだんにのせたサラダ。

ハーフ

550円

013  
東京  
TOKYO

### 東京野菜のおひたし

500円

大田市場「大治」から届く、旬の東京野菜を「こんぶ土居」の真昆布と「タイコウ」のカツオブシで取った出汁を使いおひたしに。

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。

ハーフ

300円

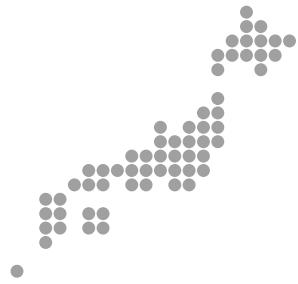
030  
和歌山  
WAKAYAMA

### 三幸農園の梅おむすび

1個 200円

昔ながらの製法で、添加物不使用。塩と紫蘇だけで作られた梅干しの塩むすび。

## 47都道府県 夜の一品 (18:00~)



001  
北海道  
HOKKAIDO

### コマイの炙り焼き

2尾 500円

根室産の白身魚「コマイ」の干物を炙り焼きに。  
そのままかぶりついても良し。七味マヨネーズで食  
べてもおいしい。

011  
埼玉  
SAITAMA

### d47ポテトサラダ

500円

高橋農園の川越芋と、赤城山の北風により、甘みを  
増した深谷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。

013  
東京  
TOKYO

### ぬか漬け盛り合せ

300円

d47食堂開店時から毎日欠かさず、愛情こめて皆で  
育ててきたぬか床で漬けた季節の野菜、ぬか漬け。

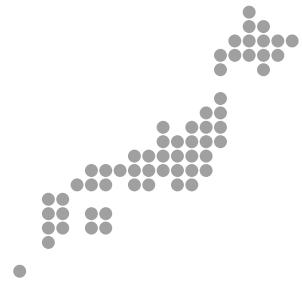
015  
新潟  
NIIGATA

### 栃尾のあぶらげ 神楽南蛮味噌はさみ焼き

900円

ピリッと辛い野菜・神楽南蛮と味噌を炒め合わせた神  
楽南蛮味噌は新潟の常備食。厚揚げに見間違うほどの  
大きなあぶらげに、挟んで焼きあげました。

## 47都道府県 夜の一品 (18:00~)



016

富山  
TOYAMA

### 旬の鮮魚の昆布〆

700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

### 鶏ちゃん

900円

鶏肉を味噌や醤油のたれに漬け込み、キャベツなどと炒めた「鶏ちゃん」。ビールや日本酒によく合います。

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

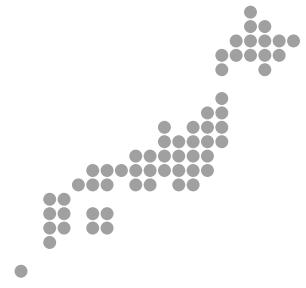
島根  
SHIMANE

### カマスの一夜干し

900円

島根沖でとれたカマスを、塩のみで味付けした出雲の渡邊水産の一夜干し。

## 47都道府県 夜の一品 (18:00~)



037	やまくにのパリパリいりこ	400円
香川 KAGAWA	確かな目利きと手作業で作るやまくにのいりこ。ブレーンと香川本鷹一味の盛り合せ。	
042	長崎県松浦港のアジフライ	1尾 500円
長崎 NAGASAKI	自家製タルタルソースを添えたアジフライ。	
046	ウルメイワシ丸干し	3尾 100円
鹿児島 KAGOSHIMA	下園薩男商店。朝4時~6時に獲れる「ウルメイワシ」は、お腹に餌がないため、苦みが少なく噛む程に旨みが感じられる。止まらなくなる美味しさ。	
047	豆腐よう	600円
沖縄 OKINAWA	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。	

軽食メニュー (カフェタイム 14:30~18:00)

こんぶ土居

三幸農園



良い食品  
づくり  
の会

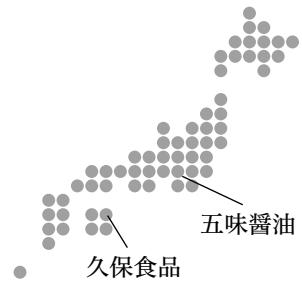
### おむすびセット (数量限定)

700円

美味・安心・安全な食品を提供し、次世代に繋げる  
ために活動する「良い食品づくりの会」。そこに加  
盟する「こんぶ土居」の佃煮と「三幸農園」の紫蘇  
梅の塩むすびの二種盛り。ぬか漬けと味噌汁付き。



デザート



019  
山梨  
YAMANASHI

### 味噌ケーキ (数量限定)

600円

こどもdスクールで五味醤油さんと一緒に作った味噌と豆乳、太白油を使って甘じょっぱいケーキに。豆腐とあわせたクリームを添えて。

合わせ味噌を使った  
味噌ケーキ

久保さんのとうふを  
使った豆腐クリーム



デザート (11:30~22:00)



009

栃木

TOCHIGI

濱田さんのヨーグルト

570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吃るのが、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。

037

香川

KAGAWA

「くぼさんのとうふ」豆乳アイス

600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

600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。

(珈琲)

041  
佐賀  
SAGA

## “Have a nice coffee”

「佐賀発でコーヒーを使った何かをしたい！」と 2013年春に佐賀で始動した“Have a nice coffee.”。コーヒー教室の開催や、イベントへの出店など、佐賀の人たちと繋がりながら活動中。

No.520は、しっかりとした苦みとコクがありつつもマイルドな口当たりなので、ミルクとも相性がよい。

No.731は、グアテマラのコクをいかした深煎りのブレンド。

No.520 (Hot) 600円

No.731 (Ice) 600円

お茶



028

兵庫  
HYOGO

## MUSICA TEA

ダージリン (Hot) 580円

アールグレイ (Ice) 580円

d design travel大阪号で紹介。2019年から芦屋に場所を移し、3代目堀江勇真さんがムジカティーを切り盛りし、日常的に楽しめる紅茶の魅力を伝え続けてくれている。

ホットティーは、D&DEPARTMENT オリジナルのダージリン。

アールグレイを使ったアイスティーは、独特な柑橘の風味が楽しめるオリエンタルブレンドを使用。

028

兵庫  
HYOGO

チャイ (Hot / Ice) 680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。

039

高知  
KOCHI

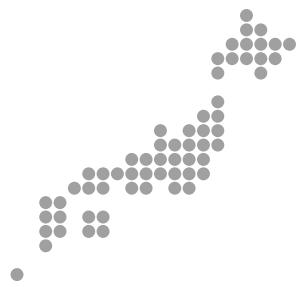
## 摘み草ブレンドティー (Hot)

dオリジナル秋冬ブレンド 660円

季節のブレンド 680円

高知県仁淀川上流。深い山、清らかな水、そこで育つ植物をブレンドした野草茶。目を閉じて、香りをいっぱい吸い込んで、ゆっくり飲んでください。ティーバックから見える草花を眺めても楽しい。種類は週替わりです。

お茶



037

香川

KAGAWA

### 和三盆と煎茶のセット

800円

菓子木型職人・市原吉博氏による“d”の木型で抜いた和三盆は、讃岐で200年伝統製法を続ける三谷製糖のもの。京の煎茶と共に。

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。

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、すっきりとした後味が特徴。

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  
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。

015

新潟

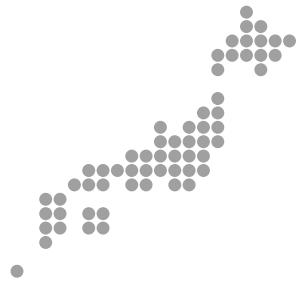
NIIGATA

雪下にんじんジュース

900円

積雪4m以上になる新潟県中魚沼津南町。「はらん  
なか」の農薬を使わない畑で越冬させ、早春に雪か  
ら掘り出す、甘みの増したにんじんのジュース。

ジュース



(ソフトドリンク)

020

長野

NAGANO

信州生まれのおいしいトマト

650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

780円

高知産黄金（おうごん）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

(はっさくしづり／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 はっさくしづり 880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。

酸味もしっかりとある、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)

027  
大阪  
OSAKA

### 箕面ビール

ピルスナー 900円

大阪府の北、自然豊かで野生のお猿も有名な箕面市で作られています。低温で長期熟成させた爽快なピルスナーは、ロールキャベツとの相性バツグン。

(瓶ビール)

001  
北海道  
HOKKAIDO

### 北海道ノースアイランドビール

IPA 1,000円

「美味しいビールを飲んでいただきたい。」その一心で、3人のブルーマスターが其々の個性を活かし丹念に醸造。

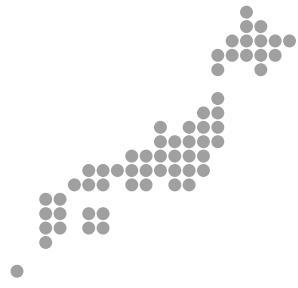
柑橘類のような爽やかな香りのアメリカンホップをふんだんに使用した苦みが特徴のIPA。.



### 「良い食品」のおつまみ 400円

長野「村田商店」のドライ納豆、東京「精華堂」のあられ。

ビール



(瓶ビール)

008  
茨城  
IBARAKI

## 常陸野ネストビール

茨城県那珂市に180年以上続く蔵元、木内酒造が醸造するビール、ロゴマークはかつて酒造の周りに生息していたフクロウがモチーフ。今回は茨城県央定食記念として5種類のネストビールを楽しめます。

・ネストラガー 880円

モルトの旨味、ホップの軽快な風味が楽しめる下面発酵ビール。

・スウィートスタウト 880円

ロースト麦芽の苦みとほのかな甘みが後をひく黒ビール。

・リアルジンジャーエール 950円

生姜の香りとガツンとした飲みごたえが特徴のハーブビール。

・塩梅エール 920円

梅の酸味と塩の旨味、ホップの苦みが絶妙なバランス。

## 白ワイン



### 白ワインの飲み比べセット

1,600円

(まぜこぜワイン/くらむぼん甲州/樽シャルドネ)

006

山形

YAMAGATA

酒井ワイナリー

まぜこぜワイン

創業明治25年の東北最古のワイナリー。土地の味を大切にしたワインづくりを守っている。ノンフィルターで上澄みだけを瓶詰めした際に、残った濁の部分を落ち着かせて、再び上澄みだけを瓶詰めしたワイン。名前通り、品種も年も関係なく、まぜこぜに。

グラス

700円

ボトル

4,300円

019

山梨

YAMANASHI

くらむぼんワイン

くらむぼん甲州

宮沢賢治の童話「やまなし」で二匹の蟹が話す言葉が由来のワイナリー。葡萄がワインになるのを手助けするものと考え、より自然な味わいのするワインづくりを目指している。瑞々しい青柚子のような、さっぱりとした甲州の味わい。

グラス

800円

ボトル

5,000円

013

東京

TOKYO

東京ワイナリー

長野県高山村産樽シャルドネ

練馬区にある東京ワイナリーは、東京の農業を活発にしたい思いと東京の葡萄でも美味しいワインが出来る感動を伝える。長野県産のシャルドネを新樽で熟成。樽由来のナッツのフレーバーが特徴的。

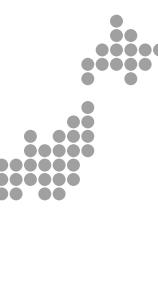
グラス

1,050円

ボトル

6,800円

## ボトルワイン 白



019  
山梨  
YAMANASHI

### くらむぼんワイン 甲州

4,700円

宮沢賢治の童話「やまなし」で二匹の蟹が話す言葉  
が由来のワイナリー。葡萄がワインになるのを手助  
けするものと考え、より自然な味わいのするワイン  
づくりを目指している。瑞々しい青柚子のような、  
さっぱりとした甲州の味わい。

019  
山梨  
YAMANASHI

### 機山洋酒工業 KIZAN 白

4,700円

夫婦二人で栽培から醸造、販売までするワイナ  
リー。ワインは自家葡萄か地元の葡萄のみで作る。  
山梨の風土で生まれた甲州種をワインにとどまら  
ず、正統的手法で様々な可能性を引き出している。

001  
北海道  
HOKKAIDO

### タキザワワイナリー ミュラートウルガウ

6,800円

自然の持つ力を極力引き出し、生命力を感じるワイ  
ン造りを目指す。野生酵母で自然にまかせた醸造。  
生姜、白胡椒、パイナップルのようなスパイシーな  
香りにほのかな苦みが食欲をそそる。雪に埋もれな  
がらも育つ葡萄の力強い味わいを感じる。

## シードル

006  
山形  
YAMAGATAI

### リンゴりらっぱ リンゴりらっぱシードル ドライ

5,800円

持続可能な農業を続けていくため化学農薬や肥料を  
使わずに果物を栽培。自家農園のりんごの表面につ  
いた天然酵母で発酵させ、瓶詰め。瓶内で二次発  
酵、亜硫酸無添加のりんご本来の力が生きている  
シードル。

## 赤ワイン



### 赤ワインの飲み比べセット 1,500円

(わん田/タケダワイナリー/ベリー・アリカント)

003  
岩手  
IWATE

#### 亀ヶ森醸造所 わん田

グラス  
600円

岩手県の中央に位置する、花巻市の大迫にあるワイナリー。高齢で働き手が減っていく中、畑を守るために、岩手をワインの産地にするためにワインを造る。キャンベルの軽やかな味わいで、地元消費の一瓶ワイン。

006  
山形  
YAMAGATA

#### タケダワイナリー タケダワイナリー ルージュ

グラス  
800円

ボトル  
5,200円

ぶどう栽培から、手摘みの収穫、醸造、瓶詰め、出荷まで自社で行う老舗ワイナリー。マスカット・ベリーA100%。豊かな果実味、滑らかなタンニンと酸味でバランスのとれた味わい。和食との相性も良い。

013  
山梨  
YAMANASHI

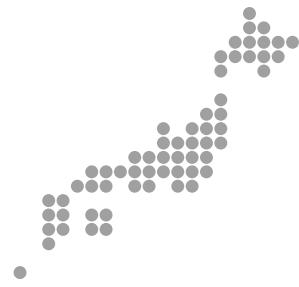
#### 東京ワイナリー ベリー・アリカント

グラス  
950円

ボトル  
6,000円

練馬区にある東京ワイナリーは、東京の農業を活発にしたい思いと東京の葡萄でも美味しいワインが出来る感動を伝える。東村山市のベリー・アリカント100%。バニラに似たふくよかな香りとカシスのような果実味にスパイシーさも持ち合わせたワイン。

## ボトルワイン 赤



025  
滋賀  
SHIGA

### ヒトミワイナリー Soif Rouge (ソワフルージュ)

4,800円

日常に寄り添うワイン造りをコンセプトに、旨みを残したピュアな味わいのワインを多く造る。軽やかな飲み口で、のどの渇き (Soif) を癒すシリーズ。華やかな香りのフレッシュな赤。

019  
山梨  
YAMANASHI

### 勝沼醸造 アルガーノ フォーゴ

4,800円

和食との相性を大切につくられたこのワインは、日本生まれの品種、マスカット・ベーリーAを使用。ブラックベリーのような果実味と酸味をもつ。ラベルは絵画・彫刻・デザインなど様々な活動を行う綿貫宏介が手がける。

019  
山梨  
YAMANASHI

### くらむばんワイン マスカット・ベーリーA

5,600円

宮沢賢治の童話「やまなし」で二匹の蟹が話す言葉が由来のワイナリー。葡萄がワインになるのを手助けするものと考え、より自然な味わいのするワインづくりを目指している。上品な樽香と凝縮した果実味が、口の中で豊かに広がる。

日本酒



日本酒飲み比べセット 1,600円  
(東洋美人/三千盛/北の勝/富玲)

035  
山口  
YAMAGUCHI

東洋美人 純米吟醸50 半合 500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。

021  
岐阜  
GIFU

三千盛 半合 500円

岐阜県多治見市。戦後の甘口酒全盛期にも味わいの方針を変えず、辛口一筋で酒造りを営んできた三千盛。透明感あふれる澄んだ水のような味わいは、「淡麗水口」と称され、全国的に根強いファンを持つ。

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。

031  
鳥取  
TOTTORI

生もと仕込 富玲（フレー）  
平成26年 5年熟成

半合  
500円

梅津酒造から応援の酒・富玲をセレクト。語呂合せから、2020年はフレーフレーの年。  
熟成酒らしい丸みある味と香りが特徴的。肉料理や煮込みなど味の濃いお料理とご一緒に。

001  
北海道  
HOKKAIDO

北の勝 大海

半合  
500円

創業1887年の「碓氷勝三郎商店」。酒米を造ることが気候的に厳しい根室で、日常の酒をつくろうとしたのが創業者・碓氷勝三郎。お世話になった人への恩を忘れないという思いから、生産量を管理し、道内の問屋にしか卸していない。根室の人に愛される日常酒である。

## 焼酎（ロック／水割り／お湯割り）



(栗焼酎)

039

高知  
KOCHI

### ダバダ火振り

600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。

(麦焼酎)

044

大分  
OITA

### 二階堂

600円

湧水のできる名水地、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

600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

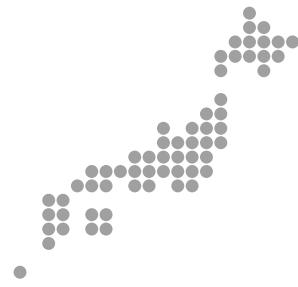
鹿児島  
KAGOSHIMA

### ヤマトザクラ ヒカリ（芋）

600円

いちき串木野。大和桜酒造。麹米に鹿児島産コシヒ  
カリを使用。芋の香りと米の旨みをじっくり感じて  
欲しい。ロックでもお湯割りでもよし。

## 果実酒



009  
栃木  
TOCHIGI

**鳳凰美田 ゆず**  
(ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り)

700円

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 (ロック)**

700円

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**  
(ロック)

700円

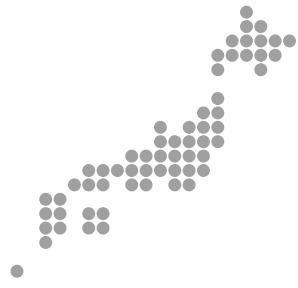
高知県アリサワ酒造。香南市山北地区で栽培される  
小粒で濃厚な山北みかん。その生搾り果汁を、たつ  
ぱり使った、みかんジュースのようなりキュール。

## 果実酒 (ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り)



008 茨城 IBARAKI	木内酒造 木内梅酒 (ロック／水割り／ストレート) 常陸野ネストビールで知られる木内酒造。ホワイトエールを蒸留したビールスピリッツに、地元産の梅の実を漬け込み出来た梅酒。さらりとした味わい。	700円
037 香川 KAGAWA	金陵 白下糖梅酒 (ロック) 白下糖とは香川県の和三盆のみが使用できる原材料名。昔ながらの製法を守る三谷製糖の白下糖を使用した梅酒。氷砂糖よりも柔らかく、黒糖よりも優しく上品な味わいに仕上がっている。 ロックがおすすめ。	700円
030 和歌山 WAKAYAMA	平和酒造 鶴梅の梅酒 「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。	700円
006 山形 YAMAGATA	山形正宗 梅酒 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。	700円
030 和歌山 WAKAYAMA	雑賀梅酒 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。	700円

## 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 ハイボール

900円

先代が経営していた造り酒屋が経営危機により廃業。残された原酒を守ろうと奔走した肥土伊知郎氏。2008年に開始した秩父蒸留所の原酒と11ヶ所の蒸留所のモルト＆グレーンをブレンド。キャラメルや柑橘系の香り、複雑な余韻が楽しめる。（ご希望で、ロック・水割りもご用意できます）