

定食 (11:30~14:30 18:00~21:30)

新潟

015

新潟

NIIGATA

新潟定食

1,800円

海に面し河川も多く、里山には雪解け水といった豊富な水源は米どころとなり、気候的にも発酵に適す。米から酒へ味噌へと発酵の郷土食が発展。雪の多い地域では雪を利用した貯蔵で冬を凌ぎ、食材には甘味が増す。新潟の風土による豊かな食を一膳にした定食。

※上から時計回りに

【雪室熟成豚の酒粕味噌漬け焼き】
飼料に米を与えているため、
脂身もくどくなく、甘くて美味しい。

【蒸し雪室じゃがいも】
雪室貯蔵で増した甘味を
ダイレクトに感じる、蒸しで。

【大根の辛子巻き】
田植えのお供、昔ながらの家庭の味。

【のっぺ】
ハレの郷土食。冬にうれしい根菜を
たっぷり食べられて、食感もたのしい。

【しょうゆの実】
じっくりと煮込んだ大豆に米
糀と塩を加えて発酵させた郷土食。
d棚田バンクのコシヒカリと一緒に。

【ぜんまいのきんぴら】
冬の郷土食。県内でお邪魔した
家々でいただき、「家庭の味」を実感。

【生どぶろく】
米の酒の原点。米の旨味を感じる
非加熱の生きたどぶろく。



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。

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、隠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。

011
埼玉
SAITAMA

埼玉定食 肉汁うどん 1,680円

日本有数の小麦どころ埼玉。県産小麦100%のうどんを、豚肉、深谷ねぎの温かいつけ汁で。小鉢には、行田に伝わる「ゼリーフライ」、秩父のなめ味噌「おなめ」をのせた冷奴、川越いもと深谷ねぎの天ぷら。

※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、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

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、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（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。

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

雪室熟成豚の酒粕味噌漬け焼き

1,000円

雪国ならではの食材の保存方法である「雪室」。雪の
冷気で貯蔵させることで旨味の増した豚肉を、酒粕味
噌に漬けて焼きあげたもの。新潟の日本酒に合わせる
のがおすすめ。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



015
新潟
NIIGATA

栃尾のあぶらげ焼き

750円

長岡市栃尾の名物「あぶらげ」。厚揚げに見間違ふ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

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。

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
香川
KAGAWA

やまくにのパリパリいりこ

400円

確かな目利きと手作業で作るやまくにのいりこ。いりこの身だけをじっくりと焙煎し、パリパリとおつまみに。おすすめの二種を盛合せで。

042
長崎
NAGASAKI

長崎県松浦港のアジフライ

1尾 500円

自家製タルタルソースを添えたアジフライ。

046
鹿児島
KAGOSHIMA

ウルメイワシ丸干し

3尾 100円

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を感じられる。止まらなくなる美味しさ。

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。

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 (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。

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。醤油麴や天日塩をかけて。

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

ダーズリン (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 オリジナルのダーズリン。

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

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。

015

新潟

NIIGATA

雪下になんじんジュース

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

信州生まれの美味しいトマト

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ーエール

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

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、甘みのつまっ
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)



015

新潟

NIIGATA

妻有ビール

めでたしゴールデンエール 950円

「両親の出身地である十日町を盛り上げたい」という地元への想いで高木干歩さんが開業。醸造所には妻有ビールを愛する仲間が集う。オレンジの香り、フルーティーで華やかな印象。

038

愛媛

EHIME

大三島ブリュワリー

カカオブラック 180ml 730円

「大三島にて自分たちのビールを作りたい」と2018年にブルワリーを創設した高橋夫婦。大阪の箕面ビールにてビール作りを学んだ2人が作る黒ビール“カカオブラック”は深いコクとカカオの香ばしいかおりが特徴。黒ビールが苦手な方、黒ビール初めてな方にも是非飲んでもらいたい一品。



「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。

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

グラス

700円

ボトル

4,300円

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い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、残った澱の部分の落ち着かせて、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。

019

山梨

YAMANASHI

くらむぼんワイン

くらむぼん甲州

グラス

800円

ボトル

5,000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。

013

東京

TOKYO

東京ワイナリー

長野県高山村産 樽シャルドネ

グラス

1,050円

ボトル

6,800円

練馬区にある東京ワイナリーは、東京の農業を活性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。

ビール

(瓶ビール)

015

新潟

NIIGATA

スワンレイクビール

越乃米こしひかり仕込み 980円

加野市にある瓢湖（ひょうこ）屋敷の杜ブルワリー。白鳥が平井する瓢湖が近くにあることからスワンレイクという名前になっている。地元笹神の特別栽培コシヒカリを使用したキレのあるこしひかり仕込み。（下面発酵）

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。（上面発酵）

008

茨城

IBARAKI

常陸野ネストビール

ネストラガー 880円

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。ネストラガーはモルトの旨味とホップの軽快な風味が楽しめる。（下面発酵）



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

リンゴりらっば リンゴりらっばシードル 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、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、地元消費の一升瓶ワイン。

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

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。

ボトル
5,200円

013
山梨

YAMANASHI

東京ワイナリー ベリー・アリカント

グラス
950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
6,000円

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

くらむぼんワイン マスカット・ベリー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。

ボトルワイン 白



019
山梨

YAMANASHI

ダイヤモンド酒造 シャンテ 下岩崎甲州

5,800円

フランスの著名生産者の元でワイン醸造を学んだ三代目の雨宮吉男氏。帰国後はその技術を日本らしいワインづくりのために活用し、多岐にわたり尽力。勝沼町下岩崎地区の甲州を使用し、きれいな酸と果実味もあるふくよかな味わい。

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

リンゴりらっば リンゴりらっばシードル 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、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、地元消費の一升瓶ワイン。

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

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。

ボトル
5,200円

013
東京

TOKYO

東京ワイナリー ベリー・アリカント

グラス
950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
6,000円

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/冨玲)

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。冷酒からお燗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。

ボトルワイン 赤



019
山梨
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造 シャンテ ティント

5,100円

フランスの著名生産者の元でワイン醸造を学んだ三代目の雨宮吉男氏。帰国後はその技術を日本らしいワインづくりのために活用し、多岐にわたり尽力。「ブルゴーニュの技術と勝沼の風土の融合」を目指す。氏の得意とするマスカット・ベリーAのワインは海外からも高く評価されている。

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

くらむぼんワイン マスカット・ベリー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。

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。語呂合わせから、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。

日本酒



日本酒飲み比べセット

(東洋美人/吉乃川/鏡山/五人娘)

1,600円

035

山口

YAMAGUCHI

東洋美人 純米吟醸50

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。冷酒からお燗まで幅広く楽しめる。

半合
500円

015

新潟

NIIGATA

厳選辛口 吉乃川

新潟県長岡市。県内で最も古い酒蔵であり、日本でも屈指の老舗。機械化と大型仕込みを初めて行った酒蔵でもある吉乃川。伝統と新しさを常に大切にしている。ぜひ新潟の料理と一緒に楽しんでほしい日本酒。

半合
500円

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。

日本酒



012
千葉
CHIBA

五人娘 自然酒 純米酒

半合
500円

千葉県香取郡（株）寺田本家。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。

無濾過の五人娘は、寺田本家の自然酒の原点でもあります。生酛（きもと）造りらしい酸味や芳醇さが楽しめる一杯。

011
埼玉
SAITAMA

鏡山 純米酒

半合
500円

川越市 小江戸鏡山酒造。平成19年創業。川越で130年続いた酒蔵の廃業後、再び地元へ酒蔵を！との声を受け、鏡山の銘柄を継承。30代の若い蔵人を中心に、少量ながら品質第一の酒造りに励む。定番の純米酒は、穀物の優しい甘さと、ズバツと切れる酸が特徴。常温〜ぬる燗で楽しみたい。

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。麴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)

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。

700円

009
栃木
TOCHIGI

鳳凰美田 桃 (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。

700円

039
高知
KOCHI

文佳人 山北みかんリキュール

(ロック)

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、たっ
ぷり使った、みかんジュースのようなリキュール。

700円

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）

700円

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。

037
香川
KAGAWA

金陵
白下糖梅酒（ロック）

700円

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。

030
和歌山
WAKAYAMA

平和酒造
鶴梅の梅酒

700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。

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 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）