

定食



016
富山
TOYAMA

富山定食 白エビのかき揚げ 1,680円

富山湾の宝石、白エビのかき揚げ。五箇山豆腐と煮しめ、旬野菜を使った「よごし」の小鉢。高岡昆布飯にフクラギ（ブリ）のあら汁。

034
広島
HIROSHIMA

広島定食 あなごめし 2,415円

穴子の頭と骨、昆布で出汁をとって炊いたご飯に甘く煮た穴子をのせた郷土料理「あなご飯」。小鉢は小豆の入った精進料理「煮ごめ」、伝統野菜わけぎのぬた、広島菜漬けと定番土産もみじまんじゅう。

014
神奈川
KANAGAWA

神奈川定食 1,575円

鎌倉の建長寺が発祥とも言われる「けんちん汁」、横浜名物のシューマイを自家製で。三浦市三崎漁港から届く新鮮なマグロの小鉢。

044
大分
OITA

大分定食 りゅうきゅう 1,575円

ぶりの刺身をタレに漬け込み薬味をのせた、郷土料理の「りゅうきゅう」。茄子とゴーヤを味噌で炒めた「おらんだ」と、クロメ豆腐の小鉢。

※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。

定食



006
山形
YAMAGATA

山形定食 いも煮 1,470円

河原で鍋料理を作って食べる「いも煮会」は東北地方の秋の風物詩。お祭りには欠かせない「玉こんに」、菊と庄内麩の酢の物の小鉢。

042
長崎
NAGASAKI

長崎定食 松浦港のアジフライ 1,470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。

001
北海道
HOKKAIDO

北海道定食 ホッケの干物 1,470円

脂ののりがよい北海道釧路産ホッケの干物といもだんごの小鉢。

040
福岡
FUKUOKA

福岡定食 かしわうどん 1,050円

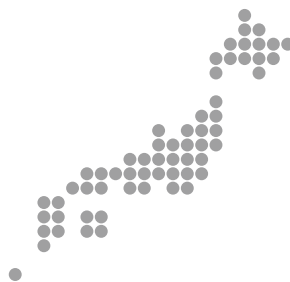
くちびるで切れるほどやわらかい麺が特徴の「かしわうどん」。小鉢は、おきゅうと、辛子高菜の炒り豆腐。

おむすび
1個150円

晩酌小鉢セット (18:00～) 1,000円

料理長おすすめのお惣菜5鉢のセット。

小鉢



013
東京
TOKYO

東京産ハーブとフルーツのサラダ 800円
ハーブ 500円
西東京で、多種のハーブ栽培に取り組んでいる
新倉ファームのハーブと、旬のフルーツをのせた
グリーンサラダ。

001
北海道
HOKKAIDO

ポテトサラダ 550円
北海道の特産品のひとつ、じゃがいも。自然栽培の男爵
いもでつくるポテトサラダ。

013
東京
TOKYO

季節のおひたし 300円
季節替わりで旬の野菜を、たっぷりの八方だしで
おひたしにしています。

小鉢



016
富山
TOYAMA

セイアグリー健康卵の温泉卵

230円

生命力に満ちた栄養バランスがある本当の有精卵
(受精卵)のセイアグリー健康卵です。

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

180円

国産大豆100%、昔ながらの「包丁寄せ」製法。
「あまみの塩」をつくる段階でうまれる
にがりを使っている。

夜の一品 (18:00～)



020
長野
NAGANO

納豆の梅肉みょうが和え

600円

長野県村田納豆と和歌山県の三幸農園の梅肉を合えます。ちょうどよい塩分と大豆の甘み、みょうがの苦みが合います。

012
千葉
CHIBA

酒びたしウォッシュチーズ

500円

白カビチーズを日本酒原酒の「木戸泉」に漬け込んだウォッシュ系チーズ。日本酒に合う。

047
沖縄
OKINAWA

豆腐よう

500円

40度以上の泡盛と紅麴で漬けて、醗酵・熟成させた、東洋のチーズといわれるコクのある味わい。ちびちびと泡盛や焼酎の肴に。

晩酌小鉢セット

1,000円

料理長おすすめのお惣菜5鉢のセット。

夜の一品 (18:00~)



016
富山
TOYAMA

セイアグリー健康卵の
だし巻き卵

600円

栄養バランスのよいセイアグリー健康卵と
こんぶ土居の出汁をつかった、だし巻き卵。

027
大阪
OSAKA

牛すじの土手焼き

500円

長野県の井上醸造の豊稷味噌を使った土手焼き。
料理長一押し肴。

022
静岡
SHIZUOKA

ふじのくにいきいきどりの
唐揚げ

800円

静岡県産ふじのくにいきいきどりの
もも肉をつかった唐揚げ。

夜の一品 (18:00~)



- | | | |
|------------------------|---|--------|
| 001
北海道
HOKKAIDO | 焼き糠さんま | 600円 |
| | 糠（ぬか）に漬ける事で旨味が凝縮されたオホーツク海で育った秋刀魚。焼き上げると糠の臭みもなく香ばしい。 | |
| 044
大分
OITA | ブリかま塩焼き | 700円 |
| | 新鮮な鰯のかま（胸びれ辺り）は脂のりが良く、糠に漬けて旨味を増した塩焼きは、お酒やご飯によく合います。 | |
| 001
北海道
HOKKAIDO | ホッケの干物 | 1,000円 |
| | 知床半島の羅臼で獲れる、冬の時期の一番脂のりが良いホッケの一夜干し。 | |
| 042
長崎
NAGASAKI | 長崎県松浦港のアジフライ（二尾） | 1,000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。 | |

夜の一品 (18:00~)



016
富山
TOYAMA

大門素麺のにゅうめん

800円

強いコシが特徴、江戸後期から伝わる製法の大門（おおかど）素麺を白エビの出汁と一緒に、温かいにゅうめん。

040
福岡
FUKUOKA

かしわうどん

750円

駅の立ち食いから始まり、北九州に広まった「かしわうどん」。薬味に柚子胡椒を使うのも九州ならではの食べ方です。

おむすび

350円

和歌山県産梅干と川汲昆布の佃煮の二種のおむすび。お新香が付きます。

デザート



001
北海道
HOKKAIDO

おはぎ

400円

北海道福居製館所の朱鞠小豆を使用した、枳に入っ
たおはぎ。檜の香りを一緒にお楽しみ下さい。

026
京都
KYOTO

栗とほうじ茶のババロア

570円

京都丸久小山園のほうじ茶菊かおりと、
旬の和栗を使用したババロア。

011
埼玉
SAITAMA

カスタードプリン たまご餡のせ

550円

1923年創業の愛鶏園のたまごをつかった優しくて
とろける味わい。

珈琲・紅茶



(ホットコーヒー)

016
富山
TOYAMA

koffe 青空

500円

すっきりとした味わいの中に、果実感もある。
食後にも飲んでいただきたい珈琲。

(アイスコーヒー)

016
富山
TOYAMA

koffe koffe (コッフェ)

500円

柔らかい苦みで、後を引かないクリーンな味。
ブラックで飲むのがおすすめ。

(ホットティー)

046
鹿児島
KAGOSHIMA

白川茶園 屋久の紅茶

550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)

027
大阪
OSAKA

MUSICA TEA

550円

d design travel大阪号でも紹介した堂島MUSICAの
アールグレイ。

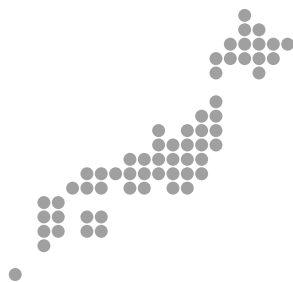
027
大阪
OSAKA

ロイヤルミルクティ (Hot /Ice)

600円

MUSICAの堂島ブラックファストとミルクを煮込んだ
ロイヤルミルクティ。

お茶



017
石川
ISHIKAWA

丸八製茶場の加賀棒茶

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。

026
京都
KYOTO

丸久小山園 ほうじ茶 菊かおり

600円

宇治の一番茶を焙じたほうじ茶。

036
徳島
TOKUSHIMA

阿波晩茶

550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。酸味があり、すっきりした後味。

039
高知
KOCHI

国友農園 りぐり山茶 宙

550円

「りぐり」とは土佐弁で丁寧に作ったという意味。
自然栽培だからこそ、雑味なくうまい、
冷めてもうまい。茶葉も食べてみて下さい。

ソフトドリンク



039

高知

KOCHI

黄金しょうがのジンジャエール 700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 600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。

001

北海道

HOKKAIDO

コアップガラナ 500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。

みかんジュース



飲み比べセット

1,200円

(はっさくしぼり／大三島のみかんジュース／
土佐文旦ジュース)

030

和歌山

WAKAYAMA

はっさくしぼりジュース

800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

大三島のみかんジュース

700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。

039

高知

KOCHI

土佐文旦ジュース

750円

高知県宿毛市。酸味が強く、
グレープフルーツのような味わい。

ジュース

(旬のジュース)

フレッシュ葡萄ジュース 1,500円
飲み比べセット

自然栽培や低農薬で作られる旬の葡萄を皮ごとジュースに。
品種や色の違う葡萄3種を飲み比べできるセット。

(ジュース)

020
長野
NAGANO

小布施ワイナリー 900円
ジュ・ド・レザンブラン

ワイナリーが収穫や剪定の合間を縫って造る白ぶどうジュース。長野県産ナイアガラ。色も味も濃厚。

002
青森
AOMORI

WONDER APPLE 700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。

012
千葉
CHIBA

自然栽培 人参ジュース 700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 600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。



ビール

(ドラフトビール)

016
富山

TOYAMA

城端麦酒

麦やエール 900円

毎年9月に開催される「城端むぎや祭り」への想いと「麦から作ったお酒」という意味が、名前の由来。炭酸弱めで苦みも少なく、オレンジに似た華やかな香りが特徴で、ビールが苦手な方でも飲みやすい。

(ドラフトビール)

027
大阪

OSAKA

箕面ビール

スタウト 850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、つくられている。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。ビターチョコのような味わいの黒ビール。

(瓶ビール)

011
埼玉

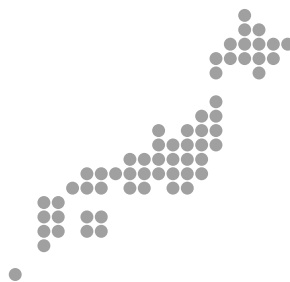
SAITAMA

COEDO

白 900円

紅赤 950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。白は無濾過で白濁、甘い香りが特徴。紅赤は川越の特産さつま芋を使った熟成ラガー。



ビール

(瓶ビール)

034

広島

HIROSHIMA

海軍さんの麦酒

呉吟醸ビール 1,200円

広島吟醸酵母で仕込まれたエール。日本酒に使われる酵母から作られたビールは、麦の旨味と日本酒のようなフルーティな香りが楽しめる。後味に、ほんのり苦みの余韻。

040

福岡

FUKUOKA

ブルーマスター

あまおうノーブルスイート 1,000円

「ブルーマスター」とはビールの製造責任者のこと。アメリカ西海岸のブルワリーを20軒以上訪ね、ビール作りを学んだ加藤秀則さんが2002年に開業。あまおうノーブルスイートは、苺の甘みとビールの苦みが意外に良く合う。

008

茨城

IBARAKI

常陸野ネストビール

ホワイトエール 850円

ニッポニア (中瓶) 1,500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。日本で開発されたホップと麦で仕込んだニッポニアは、しっかりかつ飲みやすい。



白ワイン



白ワインの飲み比べセット 1,600円

(セレナ デラウェア / THE 甲州 / シャルドネ)

019
山梨
YAMANASHI

中央葡萄酒

セレナ デラウェア 2012

葡萄の当たり年と言われる2012年に収穫したデラウェアでの仕込み。アルコール醗酵を抑えデラウェア本来の甘さと酸味を引き出している。

グラス
650円
ボトル
4,400円

019
山梨
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造

THE 甲州

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。キレがよくしつかりとした味わい。

グラス
800円
ボトル
5,000円

016
富山
TOYAMA

SAYS FARM

シャルドネ 2011

「北陸が生む美しいワイン」をコンセプトに100%自社栽培の葡萄のみでワイン造りを行っている。フランス・ブルゴーニュ原産のシャルドネは、白ワインの代表品種。樽香は控えめでリンゴのような香り。葡萄の甘味と旨味がひろがる。

グラス
1,200円

赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット

1,500円

(カベルネ・フラン / マスカットベリーA /
メルロ・カベルネソーヴィニヨン)

019
山梨
YAMANASHI

ルミエール

グラス

レザンファン カベルネ・フラン

800円

山梨市岩手地区の契約農家で栽培されたカベルネフラン100%使用。木いちごやかシスのような甘酸っぱさの後に、やわらかい渋み。

ボトル
5,000円

019
山梨
YAMANASHI

フジッコワイナリー

グラス

マスカットベリーA 樽熟成

800円

樽熟成による落ち着いた酸味。樽の香りを控え、マスカットベリーAの特徴である甘酸っぱいベリー系の香りを活かしている。

ボトル
5,000円

016
富山
TOYAMA

SAYS FARM

グラス

メルロ・カベルネソーヴィニヨン

950円

カベルネソーヴィニヨンの草の香り、メルローの果実味。渋みはほとんどなく、どんな料理にも合う。

日本酒



日本酒飲み比べセット

1,500円

(勝駒／満寿泉 ひやおろし／林／立山)

016

富山

TOYAMA

勝駒 本仕込み

高岡地区、有限会社 清都酒造場。

明治39年の創業以来、小さい造り酒屋だからこそできる「不容偽」（偽りを容わず）で丁寧な酒造りにこだわり、地元・高岡の銘酒として親しまれてきた。ラベルの文字は彫刻家の池田満寿夫氏の書。

一合

700円

016

富山

TOYAMA

満寿泉 純米吟醸 ひやおろし

富山地区、株式会社 榎田酒造店。

廻船問屋の町屋や料亭の並ぶ東岩瀬。「自然の味が濃く凝縮した素材には、綺麗だが味のしっかりした旨い酒を」と酒造りをしている。夏を涼しい蔵で越した「ひやおろし」は今が旬の酒。

一合

850円

016

富山

TOYAMA

林 純米吟醸 山田錦

新川地区、林酒造場。

富山で一番古く、寛永3（1626）年創業。杜氏の名を冠した「林」は、「d design travel」富山号でも紹介している石坂善商店一押し的一本。すいすい飲める食中酒。

一合

1,000円

日本酒



(今月の「まえつる」セレクト)

016
富山
TOYAMA

立山 純米

一合
750円

砺波地区、立山酒造株式会社。

「富山の水ってこんな感じなのかなあ」。
キレイで上品、呑みやすくて進む。ついつい、もう
一杯、と。スッキリ冷やして食中酒としてどうぞ。

(山口県 地酒のまえつる / 店主 前鶴健蔵)

(食後酒)

016
富山
TOYAMA

満寿泉 貴醸酒

100ml
1,200円

株式会社 樹田酒造店。酒で酒を仕込む。貴腐ワイン
のような味わい。日本酒なのにチーズにもあう。

焼酎

(ロック / 水割り / お湯割り)

(麦焼酎)

044

大分

OITA

二階堂

500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

700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

700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

700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

700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、癖がなくするつと飲める。



果実酒



030
和歌山
WAKAYAMA

雑賀梅酒

650円

(ロック/ソーダ割り/水割り/お湯割り)
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。

009
栃木
TOCHIGI

鳳凰美田 ゆず

650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

650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

650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。