

定食



016
富山
TOYAMA

富山定食 ブリ大根

1,890円

富山湾の寒ブリを、贅沢につかったブリ大根。五箇山豆腐と煮しめ、旬野菜を使った「よごし」の小鉢。高岡昆布飯のおむすび。

015
新潟
NIIGATA

佐渡定食 ブリの照り焼き

1,680円

佐渡から届く、旬のブリを照り焼きに。小鉢の「いごねり」、トビウオをすり身にしたさつま揚げ、汁碗の具の「ながも」など郷土色あふれる定食です。

044
大分
OITA

大分定食 だんご汁

1,575円

具沢山で、栄養豊富なだんご汁は、大分を代表する素朴な家庭料理。冠地鶏を使ったとり飯、肉厚のどんこ椎茸のかぼす浸しと、豆腐と柔干しちりめんの小鉢。

039
高知
KOCHI

高知定食 土佐はちきん地鶏の親子丼

1,365円

「土佐はちきん地鶏」を使用した親子丼。高知ではよく食べられている山菜「イタドリ」の炒め煮と、鯉の生節の小鉢。

※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



022
静岡
SHIZUOKA

ふじのくにいきいきどりの 唐揚げ定食 1,470円

静岡県産ふじのくにいきいきどりの唐揚げと、黒はんぺん、青菜のわさび味噌の小鉢。

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 焼き糠さんま 1,050円

秋に本州を横断する前の、身がしっかりした秋刀魚を糠（ぬか）に漬け込み塩焼きに。焼き上げると糠の臭みもなく香ばしい。小鉢に、いも団子。

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

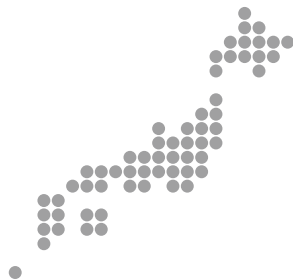
ポテトサラダ 550円
北海道の特産品のひとつ、じゃがいも。自然栽培の男爵いもでつくるポテトサラダ。

013
東京
TOKYO

小松菜とあげのおひたし 300円
東京野菜 伝統小松菜を、たっぷりの八方だしでおひたしにしています。

本日の小鉢 (～14:30) 300円
お昼のお食事に、もう一品何かつけたい方におすすめ、ランチタイム限定の日替わりの小鉢。

小鉢



016
富山
TOYAMA

カジキの昆布め

600円

全国1位の昆布消費県・富山の郷土料理、昆布締め。その姿から富山では「さす」ともよばれているカジキの刺身を昆布で締めています。

016
富山
TOYAMA

セイアグリー健康卵の温泉卵

230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 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～）



037
香川
KAGAWA

揚げ出し豆腐

500円

国産大豆100%、昔ながらの製法でつくられる、「くぼさんのとうふ」に衣をまとわせ、ふんわりと揚げました。大阪「こんぶ土居」の真昆布で、しっかりとったお出汁と一緒に。

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度以上の泡盛と紅麹で漬け込んで、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。

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。

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～）



027

大阪

OSAKA

牛すじの土手焼き

500円

長野県の井上醸造の豊穰味噌を使った土手焼き。
料理長一押しの肴。

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。

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。

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～）



001
北海道
HOKKAIDO

冬至七種鍋

1,260円

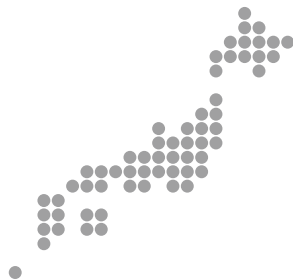
冬至に「ん」が2つつく食材を7種類食べると、運を引き寄せると言われています。なんきん、きんかん、にんじん、れんこん、なんばん（ネギ）、いんげん、うどん（うどん）が入った温かい鍋です。

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



023
愛知
AICHI

鬼まんじゅう

300円

角切りのサツマイモが、ごろごろ入った芋饅頭。東海地方では庶民的な和菓子として親しまれている。

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のプリン。

001
北海道
HOKKAIDO

朱鞠小豆のぜんざい

600円

北海道福居製餡所の朱鞠小豆を使用した温かい善哉。奥村米穀のお餅が入っています。天然真昆布を使用した細切りしおふき昆布と一緒にどうぞ。

珈琲・紅茶



(コーヒー)

019
山梨
YAMANASHI

タケイコーヒー

スギブレンド (ホット) 550円

フレンチロースト (アイス) 500円

60年前、武井親さんが始めたタケイコーヒーは、ファンが代々店を継ぎ、現在は4代目の奥秋さんが営む。昔、スギさんのために作られたという「スギブレンド」は、一度は無くなったものの、60周年を期に復活。評判もよく、今も昔もファンが多いブレンド。アイスコーヒーには、焙煎が強めの「フレンチロースト」。

(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스티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の堂島ブレイ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



013

東京

TOKYO

柚子はちみつ茶

700円

東京産の柚子、静岡の秋山養蜂のマロニエ（栃の木）はちみつを使った柚子茶。上品な甘さの蜜に柚子を漬け込み、果皮・果肉も添えています。

039

高知

KOCHI

黄金しょうがのジンジャーエール

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。

りんごジュース



飲み比べセット

1,200円

(小布施ワイナリー ジュド ポム／紫波町の
りんごジュース／WONDER APPLE Red Apple)

020
長野
NAGANO

小布施ワイナリー ジュド ポム

800円

ワイナリーでつくる、長野県産ふじ100%のりんご
ジュース。上品な味のりんごジュース。

003
岩手
IWATE

紫波町のりんごジュース

800円

岩手県紫波町「まごころ農園」で採れた、甘みと酸
味のバランスがよいジュース。季節ごとのりんごを
ミックスして仕上げている。

002
青森
AOMORI

WONDER APPLE Red Apple

700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。

ジュース



003

岩手

IWATE

紫波町のぶどうジュース（赤）

900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。

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)

001
北海道
HOKKAIDO

ノースアイランドビール

ピルスナー 850円

コリアンダーブラック 900円

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。香味ホップを使った喉越しの良いピルスナーと、コリアンダーが爽やかに香る黒ビール、コリアンダーブラック。

(瓶ビール)

003
岩手
IWATE

ベアレンビール

クラシック 900円

冬のヴァイツェン 950円

ベアレン醸造所。ドイツの醸造設備を用い、ヨーロッパの伝統的な製法でクラシック・ビールを造るブルワリー。コクと苦味のバランスがよいクラシックと、毎年夏と冬にレシピを変えて作る期間限定のヴァイツェンはバナナのようなフルーティな香り。

ビール



(ドラフトビール)

001
北海道
HOKKAIDO

ノースアイランドビール

ピルスナー 850円

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。爽やかな香りが楽しめる、喉越しの良いピルスナー。

(ドラフトビール)

011
埼玉
SAITAMA

COEDO

紅赤 900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。川越の特産さつま芋を使った濃厚な味わいの熟成ラガー、紅赤。

(瓶ビール)

003
岩手
IWATE

ベアレンビール

クラシック 900円

冬のヴァイツェン 950円

ベアレン醸造所。ドイツの醸造設備を用い、ヨーロッパの伝統的な製法でクラシック・ビールを造るブルワリー。コクと苦味のバランスがよいクラシック。毎年夏と冬にレシピを変えて作る期間限定のヴァイツェンはバナナのようなフルーティな香り。

ビール

(瓶ビール)



013
東京
TOKYO

T.Y. HARBOR Brewery

ペールエール 900円
IPA 900円

アメリカ西海岸にあるマイクロブルワリーをモデルに、東京・天王洲の運河沿いに倉庫を改造して作られたレストラン併設のブルワリー。バランスの取れたフルーティさと苦みのペールエール、キレのあるコクとしっかりとした苦みのIPA。

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



飲み比べセット

1,400円

(グレイス甲州 / 樽熟甲州 / ハナミズキ ビアンコ)

019
山梨
YAMANASHI

中央葡萄酒 グレイス甲州

グラス
900円
ボトル
6,000円

国産甲州種葡萄を使い、清潔な工場から生まれる、これ以上ないほど透明感のあるワイン。ラベルは原研哉氏によるもの。

019
山梨
YAMANASHI

イケダワイナリー 樽熟甲州

グラス
700円
ボトル
4,600円

樽熟をさせているが、古樽をつかうことで薫りを抑え、甲州種のフレッシュさを引き出している。すっきり辛口。食事に合うワイン。

019
山梨
YAMANASHI

奥野田葡萄酒 ラ・フロレット ハナミズキ ビアンコ

グラス
850円
ボトル
5,500円

1989年創業。中村夫妻と数人のスタッフで営む小さなワイナリー。ラ・フロレット（小さな花）シリーズのラベルは奥様のデザイン。野生酵母を低温発酵させた酸味のない、まろやかな味わい。

赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット

1,400円

(2013ラ・フロレット ローズ・ロゼ/アルガーノ モンテ/
農民ロッソ)

019
山梨
YAMANASHI

奥野田葡萄酒

2013ラ・フロレット ローズ・ロゼ

自社農場栽培100%のミルズ（黒葡萄）で仕込んだ、甘酸っぱいロゼワイン。薔薇だけでなく、ライチやピーチの香りが楽しめる。

グラス
800円
ボトル
5,000円

019
山梨
YAMANASHI

勝沼醸造

アルガーノ モンテ

d design travel誌山梨号でも紹介している勝沼醸造。勝沼の葡萄にこだわり、ワインを作り続けている。マスカットベリーA100%の華やかなベリーの香り。フレンチオーク樽でねかし、酸味はまろやか。

グラス
750円
ボトル
4,800円

009
栃木
TOCHIGI

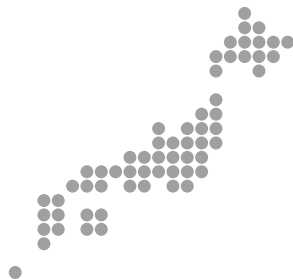
ココファームワイナリー

農民ロッソ

栃木県足利市。除草剤も防虫剤も使わず、すべてこころみ学園の園生の手仕事で葡萄が栽培されている。カベルネソーヴィニヨンとメルロの果実味と樽熟の甘い香り。

グラス
750円
ボトル
4,800円

日本酒



日本酒飲み比べセット

1,500円

(雁木／出羽桜／金宝／千代鶴)

007
福島
FUKUSHIMA

金宝 優撰自然酒

一合
850円

郡山市仁井田本家。1711年創業。農薬、化学肥料を一切使わず栽培された自然米100%で醸した、純米原酒。熟成した旨味と甘みをたっぷり味わえる。

016
富山
TOYAMA

千代鶴 純米酒

一合
850円

千代鶴酒造合資会社。
蔵の裏の田に、丹頂鶴が折々舞い降りたことから命名。縁起の良い酒として親しまれてきた。熱燗もおすすめ。

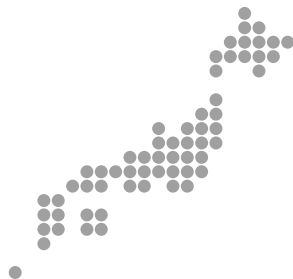
006
山形
YAMAGATA

出羽桜 純米吟醸 江戸ラベル

一合
900円

山形県出羽桜酒造。洋梨系の華やかな香りと、後味にきりっとした酸味。どんな料理にも合う。

日本酒



(今月の「まえつる」セレクト)

035

山口

YAMAGUCHI

雁木 純米吟醸無ろ過生原酒 初搾り新酒

一合
950円

八百新酒造株式会社。今年出来上がったばかりの新酒をお届け。穏やかで凛とした味わい、そして搾りたてならではの鮮烈な香り。それはまるで酒蔵のピンと張詰める空気感のよう。バランスの良さをお楽しみください。

(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

株式会社 榎田酒造店。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。

100ml
1,200円
ボトル500ml
5,500円

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)

高知県アリスワ酒造。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リキュール。