



定食

041

佐賀
SAGA

佐賀定食

1,575円

有明の海苔はそのままでも、ご飯を巻いても。ホクホクの白石れんこんと呼子のイカを、有田みかんの皮で甘く煮付けた煮物、嬉野温泉水を使ったとろけるような温泉湯豆腐。郷土料理「ふなんこぐい」の小鉢とシャリ感のある小城羊羹付き。（海苔は一回おかわり無料）

023

愛知
AICHI

愛知定食 味噌カツ丼

1,575円

愛知県産豚肩ロースのトンカツに、八丁味噌を使った甘い味噌ダレをかけた「名古屋めし」。角麩をさっぱりと煮込んだ小鉢と、ういろうの原型ともいわれる「生せんべい」。

004

宮城
MIYAGI

宮城定食 おくずかけ

1,050円

10cm程の短い素麺、白石温麺（うーめん）に根菜たっぷりの五目あんをかけた「おくずかけ」は、精進料理として主にお彼岸やお盆に宮城の家庭で食べられている。油麩の煮物の小鉢と、餡子をまぶした「あづきばつと」。

定食



006
山形
YAMAGATA

山形定食 山伏豚の生姜焼き 1,575円

「山伏豚」の生姜焼き。うどと鯖の煮物、季節の野菜を細かく刻み醤油と和えた「だし」と、おかひじきの小鉢。

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。

022
静岡
SHIZUOKA

**静岡定食 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。

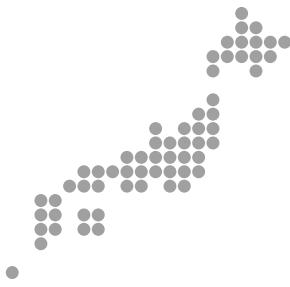
001
北海道
HOKKAIDO

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

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。 ハーブ
500円

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。

016
富山
TOYAMA

厚焼きたまご 450円

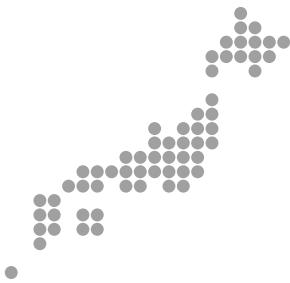
健康な親鶏が産む、セイアグリー健康卵をつかった
厚焼きたまご。

菜の花とあげのおひたし 400円

春を告げる菜の花を、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

カジキの昆布〆

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

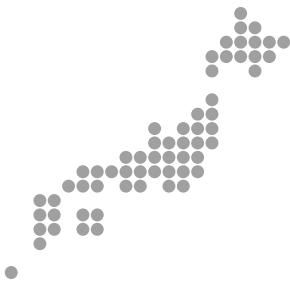
香川

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～）

020
長野
NAGANO

晚酌小鉢セット 1,000円

料理長おすすめのお惣菜5鉢のセット。

047
沖縄
OKINAWA

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

豆腐よう 500円

40度以上の泡盛と紅麹で漬け込んで、醸酵・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。

041
佐賀
SAGA

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。

有明の生海苔 500円
佐賀の晩酌は「生海苔と純米酒でちょっと一杯」。
そのままで、磯の香りを味わっても、少し醤油をたらしても旨い。



夜の一品 (18:00~)

032
島根
SHIMANE

本日の干物

800円~

山陰浜田漁港で水揚げされた、お刺身で食べても良い
ほどの鮮度の良い旬の魚を天日塩で一夜干しに。

042
長崎
NAGASAKI

長崎県松浦港のアジフライ

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。（二尾）

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

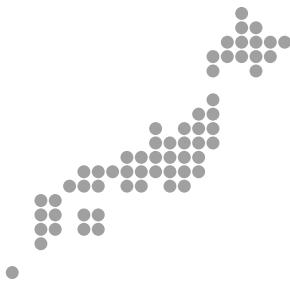
糠（ぬか）に漬ける事で旨味が凝縮されたオホーツ
ク海で育った秋刀魚。焼き上げると糠の臭みもなく
香ばしい。

027
大阪
OSAKA

牛すじの土手焼き

500円

長野県の井上醸造の豊穣味噌を使った土手焼き。
料理長一押しの肴。



夜の一品（18:00～）

004

宮城

MIYAGI

定義山の三角あぶらあげ

600円

創業明治23年。定義如来参道で売られる名物。昔ながらの手法で、一枚一枚手揚げで作られる手のひらサイズの三角あぶらあげ。醤油や七味をかけて。

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、しつかりとったお出汁と一緒に。

004

宮城

MIYAGI

白石温麺 おくずかけ

600円

宮城県白石市。きちみ製麺の手打温麺（うーめん）を使った「おくずかけ」。根菜をたっぷりつかった餡のかかった温かい素麺。

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

ぼた餅

400円

北海道福居製餡所の朱鞠小豆を使用した、杵に入ったぼた餅。樽の香りを一緒に楽しみ下さい。

009
栃木
TOCHIGI

濱田さんのヨーグルト

500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。

011
埼玉
SAITAMA

カスタードプリン たまご餡のせ

550円

1923年創業の愛鶴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)

041
佐賀
SAGA

Have a nice coffee

No.520 (ホット) 500円
No.731 (アイス) 500円

「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。

現在は店舗を持たず、佐賀市内の2店舗にて豆を販
売。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丸みが
あり、ミルクを入れるのもおすすめ。No.731はグア
テマラの華やかさをいかした深煎りのブレンド。

(ホットティー)

041
佐賀
SAGA

うれしの紅茶

550円

緑茶でも有名な嬉野茶。同じ大地で生まれた、やさ
しくまろやかな口当たりと豊かな香り。和菓子の甘
みを引き立てます。30分置いても渋くならず、むし
ろ美味しい。飲み方も、ストレートがおすすめ。

(アイスティー)

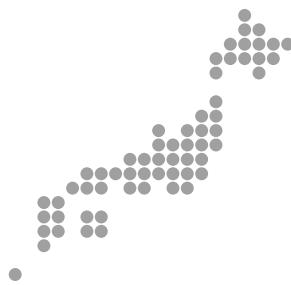
027
大阪
OSAKA

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。

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

季節のジュース

022

静岡

SHIZUOKA

フレッシュ苺ジュース

800円

静岡県静岡市、なかじま園から直送される、大粒いちご「あきひめ」を、そのままジュースにしました。

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、開聞唐船峠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。

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。

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。

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と感じることができる。

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。しっかりとし
た酸味がある。

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

信州生まれのおいしいトマト

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。

みかんジュース



飲み比べセット

1,200円

(はっさくしぶり／大三島のみかんジュース／
土佐文旦ジュース)

030

和歌山

WAKAYAMA

はっさくしぶりジュース

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、甘みのつまつ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。



ビール

(ドラフトビール)

011
埼玉
SAITAMA

COEDO

瑠璃 800円
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。透明感のある喉越しのピルスナー、瑠璃。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)

008
茨城
IBARAKI

常陸野ネストビール

ホワイトエール 850円
ペールエール 850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
前酒によい爽やかな味わいのホワイトエール。柑橘系の爽や
かな香りのペールエール。



ビール

(瓶ビール)

023

愛知
AICHI

金しゃちビール

名古屋赤味噌ラガー 950円

名前の由来は名古屋城のシンボル、しゃちほこ。売上の一部を本丸御殿の復元基金に寄付するなど、地元に密着したブルワリー。正統派から個性派ビールまで豊富なラインナップ。愛知といえば赤味噌。深いコクのあるビールは愛知定食に合わせて樂しみたい。

022

静岡
SHIZUOKA

ベアードビール

帝国IPA 900円

黒船ポーター 900円

様々なシーズンビールにも取り組むベアードご夫妻。地元の旬の食材を積極的にビール作りに取り入れている。今回は定番の中から、苦いだけじゃない、しっかりした味わいのあるIPA。ビターチョコのような黒船ポーター。

白ワイン



白ワインの飲み比べセット 1,400円

(甲州セミスウィート 2013 / The 甲州 /
グレイス甲州)

019
山梨
YAMANASHI

シャトー酒折 グラス
甲州 セミスウィート 2013 650円

発売されたばかりの2013年ヴィンテージ。2012年
同様、雨が少なく日照時間が長かった分、甘みが
しっかりとあるブドウが収穫できたよう。桃やリンゴ
を思わせるまろやかな味。

019
山梨
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造 グラス
THE 甲州 800円

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。キレがよくしっかりとした味わい。

019
山梨
YAMANASHI

中央葡萄酒 グラス
グレイス甲州 900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。

ボトル
6,000円

赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット

1,400円

(ロザード 2013 / アルガーノ モンテ /
ルバイヤード マスカットベリーA 樽貯蔵 2012)

019
山梨
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造 ロザード 2013

グラス
700円
ボトル
4,600円

ブルゴーニュで修行したオーナーの造るワインは、ブドウの旨味がしっかり感じられる。マスカットベリーA100%の、このロゼ然り。イチゴジャムのような甘み、後口はドライ。

019
山梨
YAMANASHI

勝沼醸造 アルガーノ モンテ

グラス
750円
ボトル
4,800円

d design travel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。

019
山梨
YAMANASHI

丸藤葡萄酒 ルバイヤード マスカットベリーA 樽貯蔵 2012

グラス
900円
ボトル
6,000円

明治23年創業。山梨でも有数の老舗ワイナリー。
小樽で9ヶ月熟成。口に含むと樽の香りが。軽い渋み、
どんな料理にも合う。

日本酒



(今月の「まえつる」セレクト)

041
佐賀
SAGA

東一 純米大吟醸うすにごり生酒

100ml
1,000円
一合
1,600円

佐賀の清酒も数あれど、今回ご紹介する蔵元はココだ！と、すぐ決まりました。華やかな香り、旨みのバランス、優しさ。そして何より「なめらか」な酒なのです。蔵元の想いと夢が詰まった見事なまでの構成の酒質。「大吟醸」は蔵の姿をうつす鏡。しぶりたての季節ならではの生酒を。わずかのおりをからめて。蔵の、佐賀の代表する味わいを楽しんで頂けたら幸いです。

(山口県 地酒のまえつる／店主 前鶴健蔵)

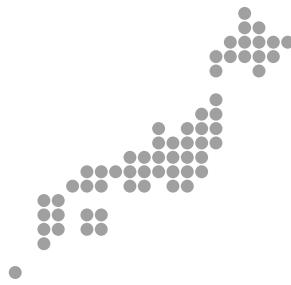
(食後酒)

016
富山
TOYAMA

満寿泉 貴釀酒

100ml
1,200円
ボトル500ml
5,500円

株式会社 桧田酒造店。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、吟釀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、癖がなくするっと飲める。

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
酸味もしっかりとある柚子酒。

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リキュール。