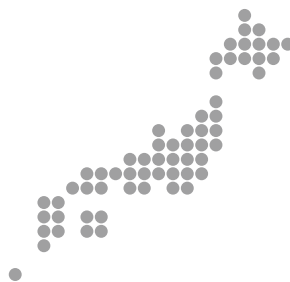


## 定食



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

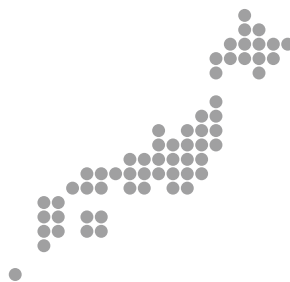
### 宮城定食 おくずかけ

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「あずきぱっと」。

※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 山伏豚の生姜焼き 1,575円

「山伏豚」の生姜焼き。うどんと鯖の煮物、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 1,470円

いきいきどりの唐揚げ定食

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  
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。

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~)



## 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。

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。

047

沖縄

OKINAWA

## 豆腐よう

500円

40度以上の泡盛と紅麴で漬け込んで、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。

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。

041

佐賀

SAGA

## 有明の生海苔

500円

佐賀の晩酌は「生海苔と純米酒でちよっと一杯」。そのまま、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穰味噌を使った土手焼き。料理長一押し肴。

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、しっかりとお出汁と一緒に。

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」。根菜をたっぷりつけ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

北海道福居製館所の朱鞠小豆を使用した、杓に入ったぼた餅。檜の香りを一緒にお楽しみ下さい。

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。

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

北海道福居製館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)

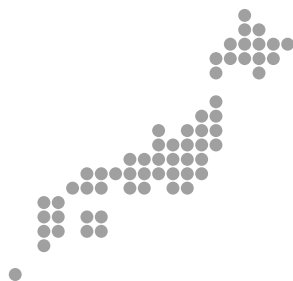
027  
大阪  
OSAKA

### MUSICA TEA

550円

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

## 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。

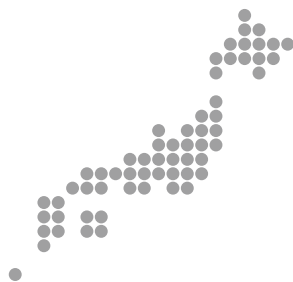
001  
北海道  
HOKKAIDO

#### 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<br>岩手<br>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<br>青森<br>AOMORI | WONDER APPLE<br>りんごジュース                                     | 700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。                |      |
| 002<br>青森<br>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<br>千葉<br>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<br>長野<br>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。 |      |

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

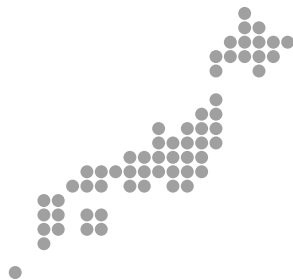
KOCHI

## 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楽しみたい。

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。  
ボトル 4,400円

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。  
ボトル 5,000円

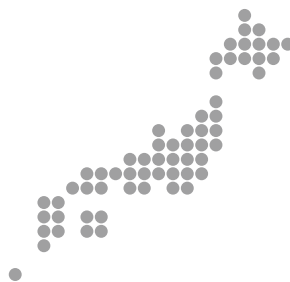
019  
山梨  
YAMANASHI

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

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。

グラス

700円

ボトル

4,600円

019

山梨

YAMANASHI

勝沼醸造

アルガーノ モンテ

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。

グラス

750円

ボトル

4,800円

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

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。

グラス

900円

ボトル

6,000円

## 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。しばらくたての季節ならではの生酒を。わずかのおりをかためて。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 貴醸酒

株式会社 榊田酒造店。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。