

## 定食



009  
栃木  
TOCHIGI

### 益子定食 ビルマ汁 1,650円

益子のソウルフード、カレー風味の野菜スープ「ビルマ汁」と、益子の畑を表現したサラダ。みそびー（味噌ピーナッツ）と、かんぴょうの卵とじの小鉢。益子参考館で株分けしてもらった、陶芸家濱田庄司さんのヨーグルト付。

042  
長崎  
NAGASAKI

### 長崎定食 松浦港のアジフライ 1,520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 サバ酒塩干し 1,520円

島根沖でとれた近海魚を、塩のみで味付けした出雲の渡邊水産の一夜干し。小鉢は、わかめに似た見た目で、ひじきのような歯ごたえのある日本古来の海藻「あらめ」の炒め煮。

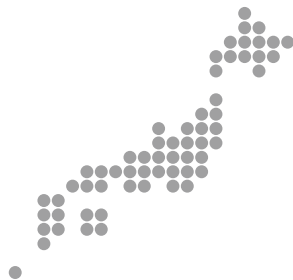
036  
徳島  
TOKUSHIMA

### 徳島定食 半田手延めん定食 1,100円

JIS（日本工業規格）では、うどんに分類されるほどの太さが特徴の手延べの素麺と、すだちの皮を薬味にそえた自家製つゆに、蒸し阿波尾鶏の小鉢。

※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。  
※金額は全て「税込み」表示です。

## 定食



044

大分

OITA

### 大分定食 りゅうきゅう

1,650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。

047

沖縄

OKINAWA

### 沖縄定食 ゴーヤチャンプルー

1,650円

夏が旬のゴーヤと島豆腐を使ったゴーヤチャンプルーに、島オクラを入れたもずく酢、田芋を使ったドゥルテンの小鉢。

045

宮崎

MIYAZAKI

### 宮崎定食 チキン南蛮と冷や汁

1,650円

朝、台所からゴマをする音が聞こえると、「冷や汁だ」と嬉しくなる。ごちそうはチキン南蛮。甘い味付けが宮崎流。小鉢は、柚子胡椒と麦みそをからめた里芋「ぬたいも」。

## 昼の小鉢



013  
東京  
TOKYO

### 東京産ハーブとフルーツのサラダ

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。

830円  
ハーブ  
520円

001  
北海道  
HOKKAIDO

### ポテトサラダ

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に、マヨネーズは加えず、酢と柑橘の搾り汁で味を整え、素材の味を生かしたポテトサラダ。

560円

031  
鳥取  
TOTTORI

### 鬼のトマト

「トマト作りの鬼になる」という意味が込められたトマト。小ぶりで中身のしっかりつまった甘いトマトです。

500円

027  
大阪  
OSAKA

### 季節の野菜とあげのおひたし

旬の野菜を、大阪の「こんぶ土居」のたっぶりの八方だしで、おひたしにしています。

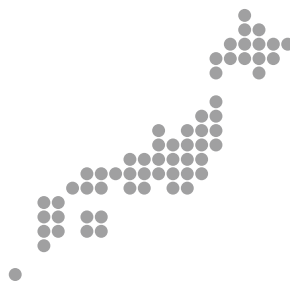
420円

### 本日の小鉢 (～14:30)

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。

300円

## 昼の小鉢



016  
富山  
TOYAMA

### 厚焼きたまご

460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。

020  
長野  
NAGANO

### 八ヶ岳とうもろこしのすり流し

200円

昼夜の寒暖差を活かしてつくられる、hamara farmの生とうもろこしは、糖度約20度。その果実のような甘みをすり流しで。

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

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

200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。

珍味 (18:00~)



- |                      |  |        |
|----------------------|--|--------|
| 047<br>沖縄            | <b>晩酌小鉢セット</b><br>料理長おすすめのお惣菜5鉢のセット。   | 1,000円 |
| 047<br>沖縄<br>OKINAWA | <b>豆腐よう</b><br>40度以上の泡盛と紅麴で漬けて、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。                             | 520円   |
| 012<br>千葉<br>CHIBA   | <b>酒びたしウォッシュチーズ</b><br>白カビチーズを日本酒原酒の「木戸泉」に漬けたウオッシュ系チーズ。日本酒に合う。                           | 520円   |
| 027<br>大阪<br>OSAKA   | <b>ミネラルいりこん</b><br>真昆布、長野県の大豆、いりこ（煮干し）、ごま。自然のミネラル、カルシウム豊富。大阪の「こんぶ土居」の健全な日本の食への思いのつまった一品。 | 500円   |

珍味 (18:00~)



016  
富山  
TOYAMA

### カジキの昆布め

630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。

007  
福島  
FUKUSHIMA

### 身欠きニシンの山椒漬

520円

山に囲まれ、海のない会津地方で生まれた伝統食。山椒が芽吹く春先から初夏に漬け込む季節の味。

040  
福岡  
FUKUOKA

### 明太子

500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。

## 野菜料理 (18:00~)



013  
東京  
TOKYO

### 東京産ハーブとフルーツのサラダ

830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  
520円

001  
北海道  
HOKKAIDO

### ポテトサラダ

560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に、マヨネーズは加えず、酢と柑橘の搾り汁で味を整え、素材の味を生かしたポテトサラダ。

031  
鳥取  
TOTTORI

### 鬼のトマト

500円

「トマト作りの鬼になる」という意味が込められたトマト。小ぶりで中身のしっかりつまった甘いトマトです。

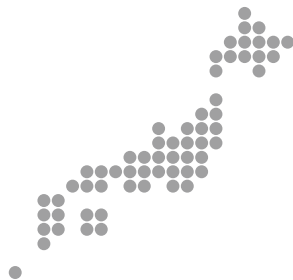
027  
大阪  
OSAKA

### 季節の野菜とあげのおひたし

420円

旬の野菜を、大阪の「こんぶ土居」のたっぷりの八方だしで、おひたしにしています。

豆・豆腐料理 (18:00～)



020  
長野  
NAGANO

### 納豆の梅肉みょうが和え

620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。

004  
宮城  
MIYAGI

### 定義山の三角あぶらあげ

620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。

012  
千葉  
CHIBA

### 枝豆

520円

農業はもちろん、肥料も与えずに育てられた自然栽培の枝豆。

037  
香川  
KAGAWA

### 「くぼさんのとうふ」 絹ごし冷奴

200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。

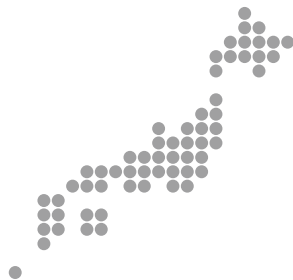


肉・魚料理（18:00～）



- |                       |  |        |
|-----------------------|--|--------|
| 020<br>長野<br>NAGANO   | 「ざんざ亭」の鹿パテ                                     | 800円   |
|                       | 長野県伊那長谷。鹿ジビエ料理の囲炉裏宿「ざんざ亭」の鹿肉と鞍掛豆のパテ。ワインによく合う。  |        |
| 027<br>大阪<br>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<br>静岡<br>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。                   |        |
| 042<br>長崎<br>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）                  |        |
| 032<br>島根<br>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。 |        |

ご飯もの (18:00~)



001  
北海道  
HOKKAIDO

いかめし

800円

函館本線の駅弁として親しまれ、北海道名物として全国に知られるようになった「いかめし」。イカの胴体に洗った米を詰めて炊き上げています。

おむすび

360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。

ご飯のおとも

ふくやの明太子

500円

村田商店の大粒納豆

200円

セイアグリー健康卵の温泉卵

200円

三幸農園の梅干し

100円

有明の海苔

50円

本日のお味噌汁

250円

## デザート



046  
鹿児島  
KAGOSHIMA

パッションフルーツヨーグルト 620円  
(数量限定)

屋久島、屋守人園（やまとえん）の有機栽培無農薬パッションフルーツは香り高く、甘くて濃厚。ヨーグルトと合わせることで丸ごと1個をペロリと食べられる、食後にもおすすめのデザート。

011  
埼玉  
SAITAMA

カスタードプリン 570円  
たまご餡のせ

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。

037  
香川  
KAGAWA

「くぼさんのとうふ」 570円  
豆乳アイス

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。醤油麹や天日塩をかけて。

001  
北海道  
HOKKAIDO

朱鞠小豆の水ようかん 400円  
北海道福居製餡所の朱鞠小豆でつくる水ようかん。

## 珈琲・紅茶



(コーヒー)

009  
栃木  
TOCHIGI

### 1988 CAFE SHOZO

森のブレンドG2 (Hot)	550円
カフェオレブレンド (Ice)	550円

ホットコーヒーはSHOZOのメインブレンドでもある「森のブレンドG2」。香りよくコクのあるモカベースのブレンド。アイスコーヒーは、深煎りの豆で濃いめに淹れた、ミルクにも砂糖にも負けない苦味の強さが特徴のカフェオレブレンド。ミルクとの相性が抜群です。

(ホットティー)

046  
鹿児島  
KAGOSHIMA

### 白川茶園 屋久の紅茶

570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)

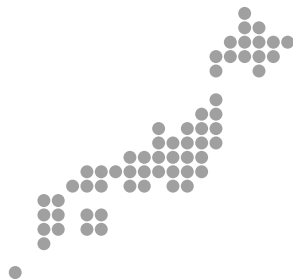
027  
大阪  
OSAKA

### MUSICA TEA

570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 加賀棒茶 (Hot /Ice) 620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 620円

宇治の一番茶を焙じたほうじ茶。

036  
徳島  
TOKUSHIMA

阪東農園 阿波晩茶 570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、すっきりした後味。

039  
高知  
KOCHI

国友農園 りぐり山茶 宙 570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。

045  
宮崎  
MIYAZAKI

白玄堂 釜炒り茶 かなで 570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。

## ソフトドリンク



(旬のジュース)

020

長野

NAGANO

### 桃のシェイク (数量限定)

880円

長野県長野市川中島の旬の桃を丸ごと一個使ったシェイク。品種は「あかつき」「川中島白鳳」「川中島白桃」と変わります。

030

和歌山

WAKAYAMA

### 樹上完熟梅ソーダ (数量限定)

830円

和歌山県日高郡みなべ町「山本農園」の樹上完熟梅でつくる自家製梅シロップのソーダ。樹の上で完熟してから収穫された、旨みのつまった梅の実も入っています。

039

高知

KOCHI

### 黄金しょうがのジンジャーエール

730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

620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

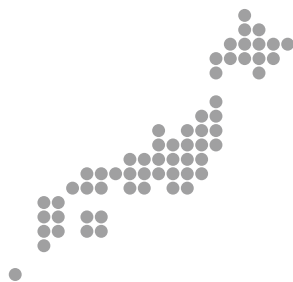
HOKKAIDO

### コアップガラナ

520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） 930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 りんごジュース 730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  
青森  
AOMORI

### WONDER APPLE Red Apple 730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 730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 620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



### みかんジュース飲み比べ 1,250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 830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 730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

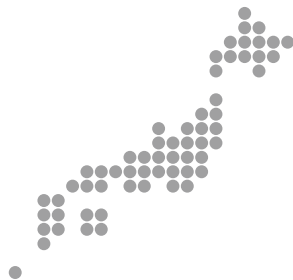
### 土佐文旦ジュース 780円

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)



047  
沖繩  
OKINAWA

## ヘリオスブルワリー

ゴーヤDRY 980円

シークワサーホワイトエール 980円

果物などの地元産品を使ったビール作りが、各地で行われているが、ゴーヤは沖縄ならではの。ホップの苦みの後にジワッとくる苦みがクセになるゴーヤDRY。ホップの苦みを抑え、シークワサーの酸味と甘みを味わえるシークワサーホワイトエール。

(瓶ビール)

022  
静岡  
SHIZUOKA

## ベアードビール

沼津ラガー 930円

スルガベイインペリアルIPA 950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、無ろ過でしっかりとした味わいの沼津ラガー、ホップの苦み、香りが痛快なスルガベイインペリアルIPA。

ビール

(瓶ビール)

008  
茨城  
IBARAKI

## 常陸野ネストビール

ホワイトエール 880円  
ニッポニア (中瓶) 1,550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。

027  
大阪  
OSAKA

## 箕面ビール

ピルスナー 880円  
スタウト 880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。低温熟成させた爽快な苦みのあるピルスナー、ピターチョコのようなスタウト。



## 白ワイン



白ワインの飲み比べセット 1,500円

(たこシャン/ハナミズキ・ブラン/甲州樽発酵)

本日のボトルワイン 4,400円～

027  
大阪  
OSAKA

カタシモワイナリー  
たこシャン

グラス  
930円  
ボトル  
5,900円

“たこ(焼きに合う)シャン(パン)”。「ほんまもんを気軽に」という想いで作られた今年創業100年、カタシモワイナリーの代表作。キリッとした辛口。

019  
山梨  
YAMANASHI

奥野田ワイナリー  
ラ・フロレット  
ハナミズキ・ブラン

グラス  
880円  
ボトル  
5,600円

可憐で白いハナミズキの花のように柔らかな白。  
「飲み手を包みこみ、癒してくれるような一本を目指した」と語るのは作り手の中村さん。野菜料理とあう。

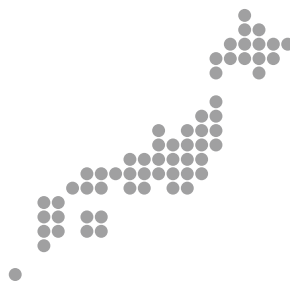
019  
山梨  
YAMANASHI

フジッコワイナリー  
甲州樽発酵

グラス  
780円  
ボトル  
5,000円

1990年の設立以来、国産葡萄100%のワイン作りを貫いている。日本固有の甲州種をフレンチオーク樽で熟成させたワイン。

## 赤ワイン



### 赤ワインの飲み比べセット

1,500円

(サンスフル/樽熟成/ラ・フロレット ローズ)

### 本日のボトルワイン

4,400円～

019  
山梨  
YAMANASHI

奥野田ワイナリー

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

880円

ボトル

5,600円

006  
山形  
YAMAGATA

タケダワイナリー

サンスフル 赤

山形県天童市。花輪さんの作るマスカットベリーAのみを無ろ過・生詰めで、生きたまま仕上げたワイン。微発泡でのどに心地良い。

グラス

830円

ボトル

5,300円

019  
山梨  
YAMANASHI

フジッコワイナリー

マスカットベリーA 樽熟成

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。

グラス

780円

ボトル

5,000円

日本酒



## 日本酒 飲み比べセット

1,500円

(鍋島/千代鶴/姿/国権)

041  
佐賀  
SAGA

### 鍋島 吟醸 SUMMER MOON

一合  
1,100円

富久千代酒造有限会社。佐賀を代表する酒を目指し、立ち上げられた酒「鍋島」。常に飲む人の目線に立ち、ほっとする優しい酒をテーマに日々精進されている。柑橘果実のような、フレッシュな香りと飲み口の爽やかさは、名前の通り、夏の夜に月を見ながら味わいたい酒。

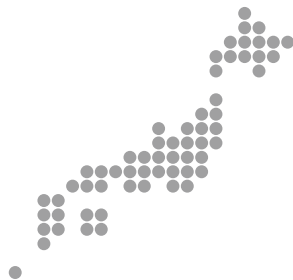
016  
富山  
TOYAMA

### 千代鶴の冷やして飲みたいお酒

一合  
1,000円

千代鶴酒造合資会社。富山県産米にこだわり、富山の名水を仕込み水として使用。この土地ならではの名酒を目指して酒造りに取り組む、家族経営の小さな酒蔵。夏場にキンキンに冷やして飲める酒を造りたい、とチャレンジし出来上がった、スッキリとした飲み口の酒。

## 日本酒



009  
栃木

TOCHIGI

### 姿 浴衣すがた 特別純米無濾過生酒

一合  
850円

飯沼醸造株式会社。槽口より流れ出たそのままの「姿」を味わってもらいたく、無濾過で瓶詰め。北海道産の酒米、吟風を使用している。夏の「姿」は、お米の甘みと旨みも感じつつ、キリッとしたキレのある、清々しい味わい。涼やかな瓶とラベルも夏らしい酒。

007  
福島  
FUKUSHIMA

### 国権 特別純米酒 山廃仕込み

一合  
950円

国権酒造株式会社。精米歩合60%と程良く削り落とし、お米の風味を最大限に生かすよう、山廃酵母で仕込まれている。じんわりと広がるお米の旨みと、すっきりした香りとのど越し。冷たい状態だと若干の渋みがあり、冷や（常温）や、ぬる爛にすることで柔らかで円みのある上質な旨みを感じる。じっくりと、食事とお酒を楽しみたい方におすすめの酒。

(食後酒)

016  
富山  
TOYAMA

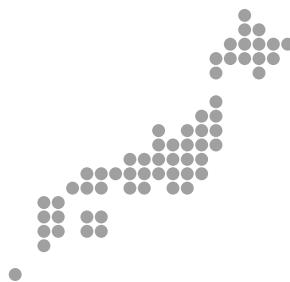
### 満寿泉 貴醸酒

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

520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

730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

730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

730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

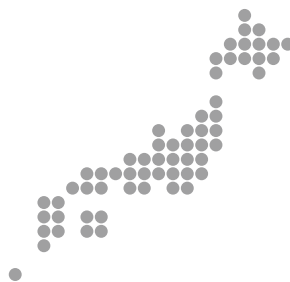
### ダバダ火振り

730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。

泡盛

(ロック / 水割り)



d design travel 沖縄号

(沖縄県・泡盛之店 琉夏 小野あきおさんセレクト)

047

沖縄

OKINAWA

泡盛の飲み比べセット

800円

(萬虎 / 神泉 / 咲元)

047

沖縄

OKINAWA

恩納酒造所

650円

むかし造り 萬虎～マントラ～

雄大な自然が広がる恩納村の小さな蔵元、恩納酒造所が、泡盛の原点に戻って造ったこの泡盛は、沖縄のおじい達が若い頃に飲んでいた泡盛の味を再現。今の泡盛が失ってしまった昔造りの島酒。

047

沖縄

OKINAWA

上原酒造所

600円

神泉 古酒

漁師町糸満の小さな蔵元、上原酒造所の古酒。ストレートでスッと入っていく飲みやすい泡盛ですが、氷で割ると米の香りが口の中で爆発的に広がります。泡盛初心者、米焼酎派の方に。

047

沖縄

OKINAWA

咲元酒造

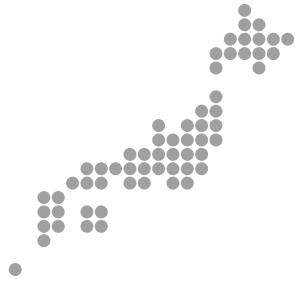
600円

粗濾過原酒

琉球王朝時代に王府から泡盛造りを許可された首里三箇のひとつ、咲元酒造。極力機械に頼らず手作りにこだわり続ける。「香りの咲元」と言われ、その香りをお楽しみください。今回特別に粗濾過原酒を詰めてもらっています。



## 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。

680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。

680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

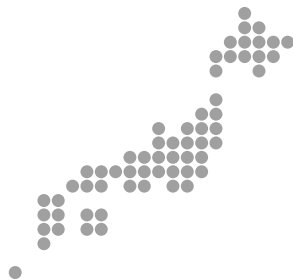
小粒で濃厚な山北みかん。その生搾り果汁を、たっ

ぷり使った、みかんジュースのようなりキュール。

680円

## 梅酒

(ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り)



027

大阪

OSAKA

### 河内ワイン

エビス福梅

600円

弁天福梅 葡萄仕込

650円

とろりとした濃厚な飲み口。この梅酒のベースはブランデー。なぜワイナリーが梅酒を？と思われるかもしれないが、ブランデーの原料は葡萄。しかも創業は昭和9年というから、美味しいのも頷ける。

(d&department 大阪店 安達秀人)

030

和歌山

WAKAYAMA

### 平和酒造

鶴梅の梅酒

すっぱい 550円

完熟 500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。酸味のある仕上がりが特徴の「すっぱい」と、完熟南高梅のとろりとした甘さが特徴の「完熟」。2つを、飲み比べても面白い。(d47 travel store 野口忠典)

040

福岡

FUKUOKA

### 山口酒造場

庭のうぐいす

鶯とろ (おうとろ) 650円

うぐいすとまり 600円

梅のピューレがたっぷり入った、とろりとした「鶯とろ」は、口の中で梅の風味が広がる。ロックがおすすめ。「うぐいすとまり」は、自家製酒粕焼酎に青梅を漬けて熟成。すっきりした飲み口のと、独特の風味がくる。甘い酒が苦手という酒好きにも、おすすめしたい。(d47食堂 菊地妙子)

030

和歌山

WAKAYAMA

雑賀梅酒

680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。