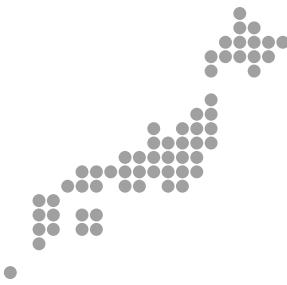


## 定食



001  
**北海道**  
HOKKAIDO

### 函館定食 漁火丼 1,780円

函館のイカ釣り漁船の焚く漁火（いきりび）が光る海は故郷の好きな情景。函館から直送、生きたまま届くイカとイクラの漁師飯。北海道では、鍋をつつきすぎるほど美味しいから「鍋壊し」の俗称がある魚、カジカのあら汁。帆立の貝焼き。

015  
**新潟**  
NIIGATA

### 佐渡定食 ブリの照り焼き 1,780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、汁碗に海藻「銀葉草」など郷土色あふれる定食です。

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、日本古来の海藻「あらめ」の炒め煮。

※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



(数量限定)

027

大阪

OSAKA

### 大阪こんぶ土居定食

1,650円

漫画「美味しんぼ」に登場する昆布の名店が書籍  
「土居家のレシピと昆布の話」を出版された記念  
に、本の中のロールキャベツ、昆布巻き、きんぴら  
など出汁を味わっていただけます。

044

大分

OITA

### 大分定食 とり天

1,650円

「おおいた冠地どり」を使った、郷土料理の  
とり天。クロメ豆腐とがめ煮の小鉢。

011

埼玉

SAITAMA

### 埼玉定食

1,100円

### 武藏野うどん (ざる・かけ)

おむすび  
1個150円

武藏野地方の家庭で打たれていたコシの強いうどん。温かいつけには、糧（かて）と呼ばれる具材として、豚肉としめじ。小鉢は里芋のきぬかつぎと牛蒡と蒟蒻のかわり煮。

(平日のみ)

本日のランチミニビール 450円

本日のランチミニワイン (赤・白) 450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。

## 昼の小鉢



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。 ハーフ  
520円

027  
大阪  
OSAKA

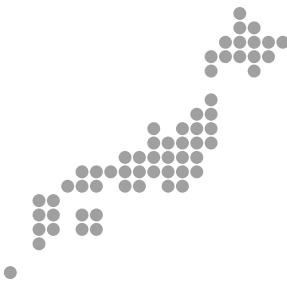
季節の野菜とあげのおひたし 420円

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。

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。

## 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。

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。

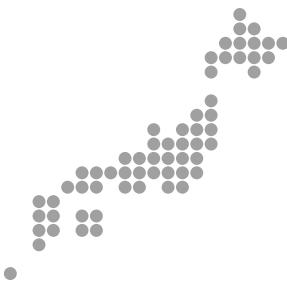
037  
香川  
KAGAWA

### 「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~)



**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。

047  
沖縄  
OKINAWA

**豆腐よう** 520円

40度以上の泡盛と紅麹で漬け込んで、醸酵・熟成させたコクのある味。ちびちびと泡盛や焼酎の肴に。

012  
千葉  
CHIBA

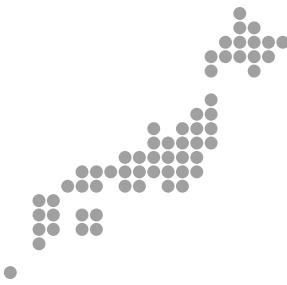
**酒びたしウォッシュチーズ** 520円

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。

027  
大阪  
OSAKA

**ミネラルいりこん** 500円

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。



珍味 (18:00~)

020  
長野  
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。

016  
富山  
TOYAMA

### カジキの昆布〆

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。

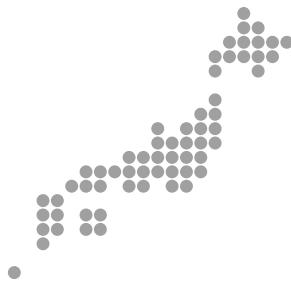
040  
福岡  
FUKUOKA

### 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・卵料理 (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

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。

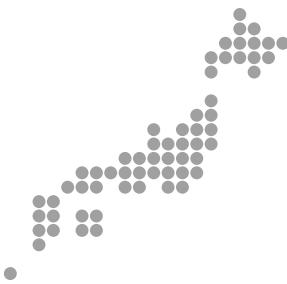
016  
富山  
TOYAMA

**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。

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。

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。

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、絹木で包み発酵させてい  
る。

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。

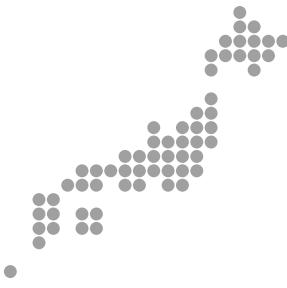
037  
香川  
KAGAWA

「くぼさんのとうふ」 200円

絹ごし冷奴

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~)



001  
北海道  
HOKKAIDO

イカげそ醤油炒め 500円

函館から生きたまま届くイカのげそを醤油炒めで。

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。

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つ  
た唐揚げ。

032  
島根  
SHIMANE

本日の干物 800円~

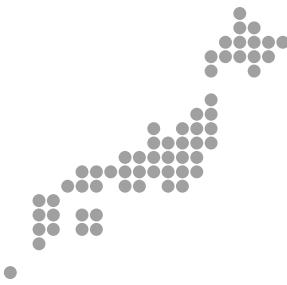
山陰浜田漁港で水揚げされた、お刺身で食べても良い  
ほどの鮮度の良い旬の魚を天日塩で一夜干しに。

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)

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。

(数量限定～12月22日まで)

冬至七種鍋

1,350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、うんどん（うどん）が入った温かい鍋です。

ご飯のおとも



040  
福岡  
FUKUOKA

ふくやの明太子 500円

020  
長野  
NAGANO

村田商店の大粒納豆 200円

016  
富山  
TOYAMA

セイアグリー健康卵の温泉卵 200円

030  
和歌山  
WAKAYAMA

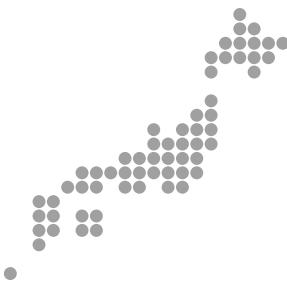
三幸農園の梅干し 100円

041  
佐賀  
SSAGA

有明の海苔 50円

本日のお味噌汁 250円

## デザート



001  
北海道  
HOKKAIDO

026  
京都  
KYOTO

011  
埼玉  
SAITAMA

037  
香川  
KAGAWA

009  
栃木  
TOCHIGI

### 朱鞠小豆のぜんざい 620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。

### 栗とほうじ茶のムース 620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ムース。

### カスタードプリン たまご餡のせ 570円

1923年創業の愛鷄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。

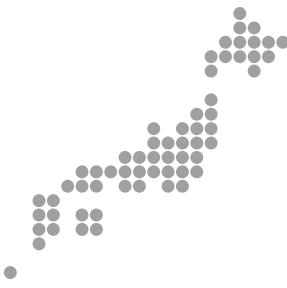
### 「くぼさんのとうふ」 豆乳アイス 570円

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。

### 濱田さんのヨーグルト 520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。

珈琲・紅茶



(コーヒー)

041  
佐賀  
SAGA

Have a nice coffee

No.520 (ホット) 550円  
No.731 (アイス) 550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。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)

028  
兵庫  
HYOGO

MUSICA TEA 550円

d design travel大阪号でも紹介。今は場所を変え、神戸元町、芦屋のMUSICAのダージリン。

(アイスティー)

028  
兵庫  
HYOGO

MUSICA TEA 570円

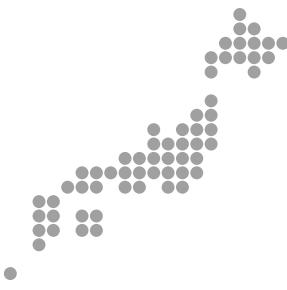
神戸元町MUSICAのアールグレイを使ったアイスティーは、独特な風味のオリエンタルブレンドを使用。

028  
兵庫  
HYOGO

ロイヤルミルクティ (Hot /Ice ) 620円

MUSICAの堂島ブレ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 加賀棒茶 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

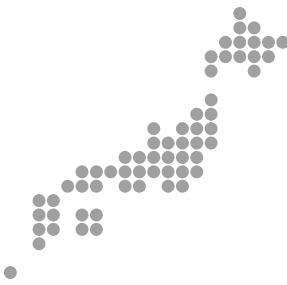
「りぐり」とは土佐弁で丁寧に作ったという意味。  
自然栽培だからこそ、雑味なくうまい、  
冷めてもうまい。茶葉も食べてみて下さい。

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來した製法  
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



039

高知

KOCHI

黄金しょうがのジンジャエール 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

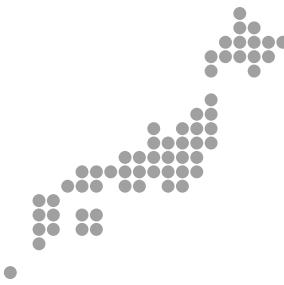
HOKKAIDO

コアップガラナ 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



(旬のフレッシュジュース)

030  
和歌山  
WAKAYAMA

### 紀州原農園のレモネード

ホットレモネード	730円
レモンスカッシュ	730円

生きものとの共生を大切に減農法で農業に取り組む紀州原農園。7代目の原拓生さんが愛情いっぱいに育てたレモンは、香り高く、断面も美しい。ほのかな苦味が心地良い。

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。

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。

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。

りんごジュース



りんごジュース飲み比べ 1,300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 850円  
ジュド ポム

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 850円

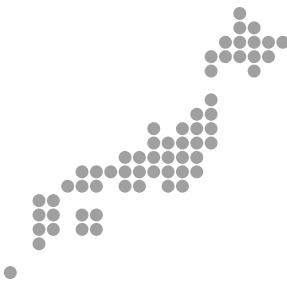
岩手県紫波町「まごころ農園」で採れた、甘みと酸  
味のバランスがよいジュース。季節ごとのりんごを  
ミックスして仕上げている。

002  
青森  
AOMORI

WONDER APPLE Red Apple 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。しっかりした  
酸味がある。

ビール



(ドラフトビール)

011  
埼玉  
SAITAMA

COEDO

瑠璃 -Ruri- 850円  
毬花 -Marihana- 850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。まる  
で搾りたてのグレープフルーツ、爽快な味わいの毬花。

(瓶ビール)

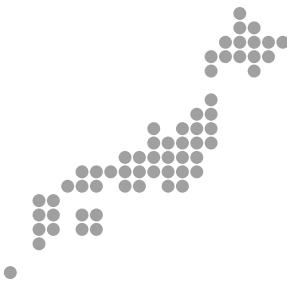
001  
北海道  
HOKKAIDO

ノースアイランドビール

ピルスナー 930円  
コリアンダーブラック 980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。

ビール



(瓶ビール)

027

大阪  
OSAKA

## 箕面ビール

ヴァイツェン 880円

W-IPA 1,000円

大阪府の北、自然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に無濾過、非加熱処理を徹底。小麦麦芽を使用したフルーティな香りのヴァイツェン。2.5倍量のホップと麦芽が入ったAlc 9%のW-IPA。

015

新潟  
NIIGATA

## スワンレイクビール

越乃米こしひかり仕込みビール 980円

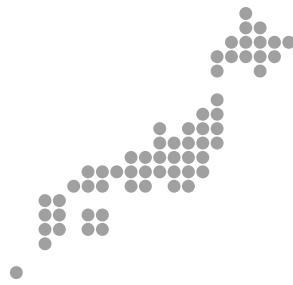
ポーター 1,100円

白鳥の湖、瓢湖（ひょうこ）のほとりにある、瓢湖屋敷の杜ブルワリー。地元新潟・笛神の特別栽培コシヒカリを仕込みに使用したキレのあるラガー、甘みと苦みのバランスがよい黒ビール、ポーター。

本日の小鉢（14:30～18:00） 300円

カフェタイム（14:30～18:00）にお酒を飲まれる方のおつまみとしておすすめ、日替わりの小鉢。

## 白ワイン



白ワインの飲み比べセット 1,500円

(てぐみデラウェア/農民ドライ/ハナミズキ・ブラン)

本日のボトルワイン 4,400円~

026  
京都  
KYOTO

丹波ワイン  
てぐみデラウェア  
京都府丹波市。国産デラウェア葡萄を100%使い、  
無濾過の手汲み生詰めワイン。酵母の香り残る微発泡。

グラス  
780円  
ボトル  
5,000円

009  
栃木  
TOCHIGI

ココファームワイナリー  
農民ドライ  
栃木県足利市。化学肥料や除草剤を使わないワイン  
づくりのさきがけ的ワイナリー。サミットの晩餐会  
でも用いられた。軽めですっきり、魚料理に合う。

グラス  
780円  
ボトル  
5,000円

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  
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。

グラス  
880円  
ボトル  
5,600円

## 赤ワイン



### 赤ワインの飲み比べセット

1,500円

(アルガーノ/農民ロッソ/ローズ・ロゼ)

### 本日のボトルワイン

4,400円~

019  
山梨  
YAMANASHI

勝沼醸造

グラス

アルガーノ モンテ

780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。

ボトル

5,000円

009  
栃木  
TOCHIGI

ココファームワイナリー

グラス

農民ロッソ

780円

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ブレンド。

ボトル

5,000円

019  
山梨  
YAMANASHI

奥野田ワイナリー

グラス

ラ・フロレット ローズ・ロゼ

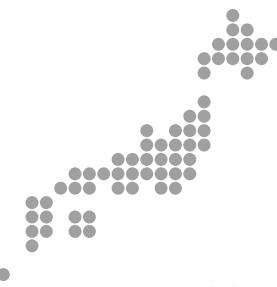
830円

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。

ボトル

5,300円

## 日本酒



### 日本酒 飲み比べセット

1,500円

(岩の蔵 純米吟醸 (生酒) / 若波 / 凰凰美田 / 勝駒)

041  
佐賀  
SAGA

d design travel 佐賀号 46頁掲載 「地酒処 山田酒店」さん セレクト	一合
岩の蔵 ターコイズ	980円
純米吟醸 (生酒)	半合
	600円

佐賀の誇る銘酒「岩の蔵」新酒第一弾。搾り立てならではのピチピチとしたフレッシュな味わいに「雄山錦」という米の特徴である柔らかな旨さがスーッと溶け込んだ、見事な出来映えの生酒。（佐賀県地酒処 山田酒店／山田晃史）

041  
佐賀  
SAGA

d design travel 佐賀号 46頁掲載 「地酒処 山田酒店」さん セレクト	一合
岩の蔵 ターコイズ	980円
番外品 (火入れ)	半合
	600円

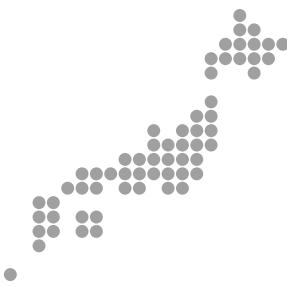
1年前に造った上記の酒を、冷蔵庫の中でグーグーと寝かせたお酒。ソフトな味わいだが、決して単調でなく、口に含むと複雑な旨みがふっと広がり、滑らかに消えていきます（佐賀県 地酒処 山田酒店／山田晃史）

040  
福岡  
FUKUOKA

d design travel 福岡号46頁掲載 「とどろき酒店」さん セレクト	一合
若波 寿限無 (じゅげむ)	980円
純米吟醸	半合
	600円

福岡大注目の「若波」。蔵の傍らを流れる筑後川の若々しい波の姿より「若波」と銘名。このお酒、「寿限無 (じゅげむ)」はすごい名前ですが、福岡の新しい酒米。フルーティーで飲みやすく、爽やかな後口。（福岡県 とどろき酒店／轟木渡）

## 日本酒



016  
富山  
TOYAMA

d design travel 富山号 52頁掲載

「石坂善商店」さん セレクト

### 勝駒 純米

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。（富山県 石坂善商店）

一合  
980円  
半合  
600円

009  
栃木  
TOCHIGI

d design travel 栃木号 36頁掲載

「カシワジ酒店」さん セレクト

### 鳳凰美田 碧判（あおばん）

### 冬季限定酒 純米吟醸 無濾過

縁起がよい「鳳凰（不死鳥）」と、蔵の前の美しい田んぼをイメージし「鳳凰美田」と銘名。果実感あふれる芳醇な旨みと、透明感のあるすっきりとした飲み心地は、上質な白ワインを飲んでいるかのよう。グラスに注ぎ、5~10分くらいたつと、より一層、香り、味わいに広がりを見てくれる。（栃木県 カシワジ酒店／柏次掌）

一合  
980円  
半合  
600円

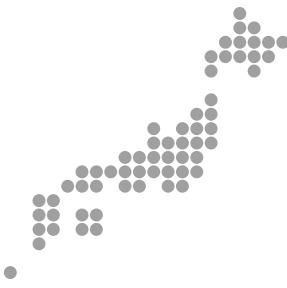
## (食後酒)

016  
富山  
TOYAMA

### 満寿泉 貴釀酒

株式会社 桟田酒造店。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

湧水のできる名水地、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と味わえます。

(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

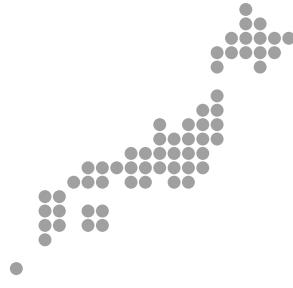
**高知**

KOCHI

### ダバダ火振り

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

(神村 / マントラ / 咲元古酒)

047

沖縄

OKINAWA

神村酒造

650円

むかし造り泡盛 神村

市場のおじいが若い頃呑んでいた泡盛の味を再現。  
はじめは辛口ですが口に含んだ瞬間に穀物系の甘み  
のある旨みが広がります。強烈なパンチ力は酒呑み  
のための泡盛です。

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呑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

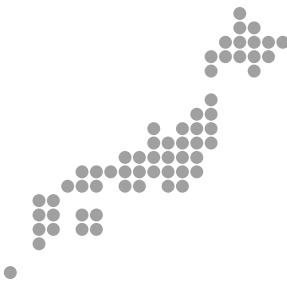
咲元酒造

700円

琉球泡盛 三年古酒

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。

果実酒



009  
栃木  
TOCHIGI

鳳凰美田 ゆず

680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

680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

680円

(ロック)

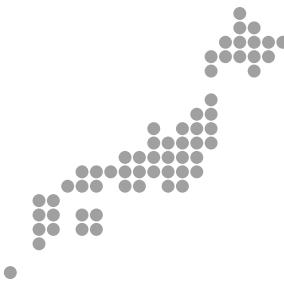
高知県アリサワ酒造。香美市山北地区で栽培される

小粒で濃厚な山北みかん。その生搾り果汁を、たっ

ぶり使った、みかんジュースのようなリキュール。

## 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熟成。すっきりした飲み口のあと、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)

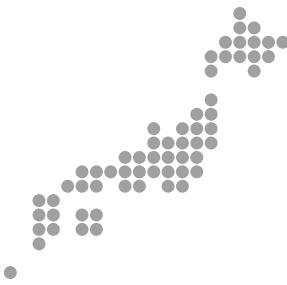
030  
和歌山  
WAKAYAMA

### 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。

## 田辺（和歌山県）の梅酒



### 紀州石神の紅芋梅酒

500円

「紀州石神の本格梅酒」に蒸かした紅芋を漬け込んだ、芋の香りを感じる梅酒。鮮やかな紅色が美しい。

### 紀州石神の香草梅酒

500円

「紀州石神の本格梅酒」にハーブを加えて。爽やかな香りと味わい。

680円

### 紀州の梅酒 にごり

紀州完熟南高梅の果実を微細に裏ごししてブレンドした、梅の風味がとろりと広がる梅酒、おすすめはロックで。

### 紀の国の和み

750円

完熟南高梅を使用し、昔ながらの製法で造られた無添加の梅酒。スッキリとした甘みと後味で、食中酒にもおすすめ。

### 古城の煌めき

750円

青いダイヤともいわれる「古城梅」と、仕込み水には熊野古道の天然水「富田の水」を使用。少しの渋みと酸味のある、昔ながらの梅酒。

### 一梅千日

850円

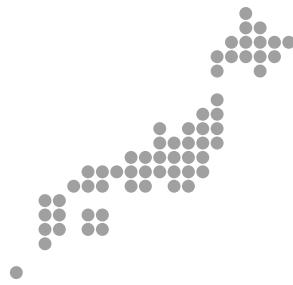
糖類不使用という難題をクリアし、梅本来の味と香りを活かした無糖梅酒。梅の香りと味を存分に味わいたい方におすすめ。

### 紀州原農園の梅酒 hanon

950円

生きものたちとの共生を大切にし、化学肥料などをほとんど使わない農法での梅作りを代々受けついでいる紀州原農園。そこで育った大粒で黃金色に輝く完熟南高梅を用いて造った梅酒。

田辺（和歌山県）の梅酒



**ばばあの梅酒「緑茶梅酒」**

600円

緑茶エキスをブレンドし、緑茶の香りとカテキンの渋みも感じる梅酒。

**ばばあの梅酒「橙梅酒」**

650円

紀州秋津和野産の橙果汁をブレンド。甘酸っぱい橙と梅酒の酸味を熊野古道の天然水「富田の水」で調和している。

**ばばあの梅酒「備長炭梅酒」**

700円

熊野古道の「山里の梅果実」を原料に、仕込みタンクに備長炭を敷き詰め熟成。備長炭によるまろやかな甘みと深いコクが楽しめる山里の梅酒。

**ばばあの梅酒「梅酒原酒」**

750円

仕込み水に熊野古道の天然水「富田の水」を使用。通常のように加水することなく造られた梅酒。アルコール度数は20%と高めだが、オンザロックでゆっくり氷を溶かしながら飲むのもおすすめ。

**ばばあの梅酒「純米梅酒 黒牛仕立て」**

850円

紀州の銘酒「黒牛」で仕立てた、梅酒には珍しい辛口純米梅酒。