

定食

(数量限定)

044

大分

OITA

大分定食

1,850円

野菜と手延べ団子麺の「団子汁」。冠地鶏は「とり天」「モモ肉とズリの唐揚げ」で。ブリは漁師飯の「りゅうきゅう」とおからで和えた「きらすめし」で食べ比べ。竹田市特産冬茹椎茸の旨煮付き。

(数量限定)

022

静岡

SHIZUOKA

静岡定食

1,650円

ほんやま自然薯のとろろ汁

土壌作りから始まり、栽培特許を取得した「ほんやま自然薯」。白く、粘り気が強く、濃厚。すりおろした薯に濃い味噌汁を混ぜ合わせ、麦飯にかけて食べる。薬味の「わさび漬け」をのせてもまた良し。小鉢に「黒はんぺん」のフライ。

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)

020

長野

NAGANO

長野定食 鹿ローメン

1,780円

伊那は鹿の里です。その鹿肉の美味しさを広めたい！そんな思いを込めて、伊那特有の麺料理「ローメン」に鹿肉を合わせた「鹿ローメン」。特製の七味や、鞍掛豆と干野菜の酢漬けをかけると、ちがった味も楽しめます。信州のおやつ「こねつけ」と伊那産冬野菜は、鹿レバー味噌と共に。（ざんざ亭 長谷部晃）

替え玉
150円

006

山形

YAMAGATA

山形定食 山伏豚の生姜焼き

1,650円

「山伏豚」の生姜焼き。うどと身欠きニシンの煮物、春を感じるご飯のおとも「落味噌」、おかひじきの小鉢。

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。

(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」のたっぶりの八方だしで、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ИАグリー健康卵をつかった厚焼きたまご。

016
富山
TOYAMA

セИАグリー健康卵の温泉卵

200円

清浄なセИА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度以上の泡盛と紅麴で漬け込んで、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。

012
千葉
CHIBA

酒びたしウオッシュチーズ

520円

白カビチーズを日本酒原酒の「木戸泉」に漬け込んだウオッシュ系チーズ。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、経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」 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～）



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。

ご飯のおとも



040
福岡
FUKUOKA

ふくやの明太子

500円
ハーフ
250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



013
東京
TOKYO

いちご大福

420円

東京産のいちごを丸ごと、朱鞠小豆のこしあんと柔らかいぎゅうひで包みました。

009
栃木
TOCHIGI

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。

022
静岡
SHIZUOKA

キウイフルーツ食べ比べ

520円

静岡県掛川市、日本最大のキウイ観光農園「キウイフルーツカントリー」で収穫後、食べ頃まで追熟させたキウイフルーツ3種の食べ比べ。

デザート



037
香川
KAGAWA

「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。

011
埼玉
SAITAMA

カスタードプリン たまご餡のせ

570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

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。

珈琲・紅茶



(ホットコーヒー)

016
富山
TOYAMA

koffe 青空

550円

すっきりとした味わいの中に、果実感もある。
食後にも飲んでいただきたい珈琲。

(アイスコーヒー)

016
富山
TOYAMA

koffe koffe (コッフェ)

550円

柔らかい苦みで、後を引かないクリーンな味。
ブラックで飲むのがおすすめ。

(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。

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。

季節の飲み物



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。

017
石川
ISHIKAWA

高木糀商店 甘酒（温/冷） 680円

米と糀からつくられる、アルコールを含まない糀本来の甘みを味わう甘酒。温めると甘みが増すので、生姜を添えており、冷たい甘酒は、すっきりそのまま。

（数量限定）

019
山梨
YAMANASHI

四恩醸造の ぶどうジュース 680円

ワインになる前の巨峰100%果汁を、オリも一緒に瓶詰め。稀少なぶどうジュース。

みかんジュース



みかんジュース飲み比べ

1,250円

（三宝柑しぼり / 土佐文旦ジュース / 大三島の
みかんジュース）3種の柑橘ジュース飲み比べ。

030
和歌山
WAKAYAMA

三宝柑しぼり

和歌山県産のさんぼうかん。
酸味は少なく、しっかりとした苦味と
爽やかな香りが特徴。（飲み比べのみ）

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。

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、甘みのつまっ
た大三島の温州みかんジュース。

ジュース

(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

730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

信州生まれの美味しいトマト

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。



ソフトドリンク



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と飲める。

001

北海道

HOKKAIDO

コアアップガラナ 520円

北海道で炭酸と言えばコアアップガラナ。
発売して50年以上のロングセラー。

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Alc9%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・笹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。



数量限定ワイン等



019
山梨
YAMANASHI

四恩醸造 “ローズ”4種飲み比べ

1,600円

(白／橙／ロゼ／赤)

山梨市牧丘町。勝沼のワイナリー密集地から離れた所に位置する四恩（しおん）醸造。目指すのは「究極のデイリーワイン」。大音量のクラシック音楽が流れる醸造室には、隅々まで手入れの行き届いた古い压榨機が並ぶ。作り手の小林さん自身が、毎日でも飲みたいと思える価格と質の高さがワイン作りの基準。

白／橙／ロゼ／赤

グラス

亜硫酸を極力抑えた飲み心地の良いすっきりした辛口の「白」。ぶどうの皮も一緒に漬け込んで発酵させるので橙に色づいた「橙」。微炭酸の「ロゼ」。ベリーの香り、軽めの「赤」。

各 730円

ボトル

各 4,700円

019
山梨
YAMANASHI

四恩醸造の ぶどうジュース

680円

ワインになる前の巨峰100%果汁を、オリも一緒に瓶詰め。稀少なぶどうジュース。

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

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
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ブレンド。

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 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
830円
ボトル
5,300円

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

日本酒



日本酒飲み比べセット

1,500円

(亀泉 / 金寶 / 長陽福娘 / 満寿泉)

039
高知

KOCHI

亀泉 純米吟醸生原酒 CEL-24

高知県亀泉酒造。CEL-24とは酵母の名前。パイナップルやバナナを思わせる香りと甘酸っぱい味わいは、普段は日本酒を飲まない方にもおすすめ。氷を浮かべても美味しい。

一合
980円
半合
630円

007
福島
FUKUSHIMA

金寶 自然酒 純米原酒

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%で醸した自然酒の新酒。あえて米の磨きを抑えたことで、自然米本来の豊かな味わいを楽しめる。

一合
850円
半合
580円

日本酒



035
山口
YAMAGUCHI

長陽福娘 純米無ろ過生原酒 限定直汲 ver.

上槽（しぼること）時に無加圧の状態で産まれたお酒を直接汲みとったお酒です。ピチピチとした自然の炭酸感が口の中で弾けます。蔵元の性格さえも感じられるような、しっかりと、まっすぐな新酒です。

（山口県 地酒のまえつる／店主 前鶴健蔵）

一合
900円
半合
600円

016
富山
TOYAMA

満寿泉 白ラベル辛口

富山県榊田酒造店。1893年創業。富山の味濃い食材に負けない、豊かな香りと旨み、だがスッキリときれいな味の酒を造る。熱燗もおすすめ。

一合
750円
半合
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

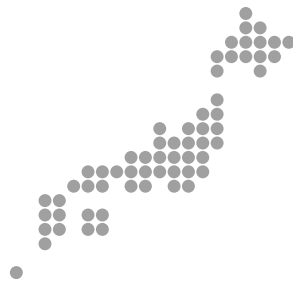
神村酒造

琉球泡盛 芳醇浪漫

650円

百年以上の歴史を誇る名門、神村酒造。その神村酒造が独自に研究開発した「芳醇酵母」で造られた泡盛は、熟成した古酒の特徴である「古酒香」を新酒のうちから楽しむことができます。

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
ぷり使った、みかんジュースのようなりキュール。

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

うぐいすとまり 600円

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。