

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「きらすまめし」で食べ比べ。竹田市特産冬茹椎茸の旨煮付き。

(数量限定)

024

三重
MIE

三重定食

1,650円

熊野地鶏と春野菜の蒸煮を、熊野で発見された柑橘「新姫」を絞ったゴマだれで。地元では田植えの頃から食べられるという「めはりずし」。伊勢ひじきの小鉢と塩羊羹。

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

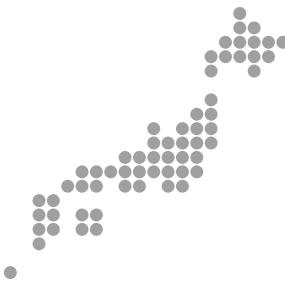
1,520円

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／～3月31日)

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、ちがつた味も楽しめます。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「蕗味噌」、おかひじきの小鉢。

(平日のみ)

本日のランチミニビール 450円

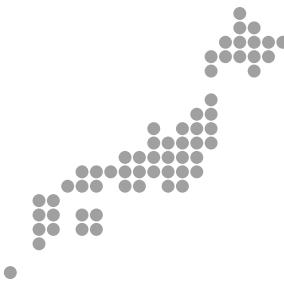
本日のランチミニワイン（赤・白） 450円

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

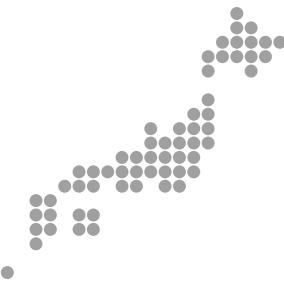
027
大阪
OSAKA

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

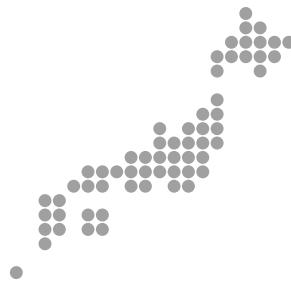
長野県産の大粒納豆を、経木で包み発酵させている。

037
香川
KAGAWA

「くぼさんのとうふ」絹ごし冷奴 200円

国産大豆100%。くぼさんの理想のお豆腐は、「ふつ
う」のお豆腐。水のように、毎日食べても飽きない味。
そのままで、塩で、お醤油で、食べ比べても楽しい。

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。

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。

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

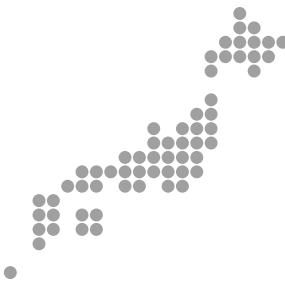
酒びたしウォッシュチーズ 520円

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。



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。	520円

027
大阪
OSAKA

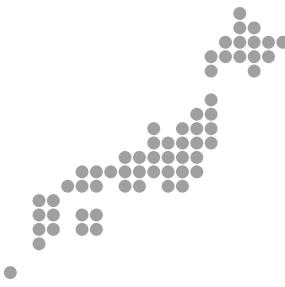
季節の野菜とあげのおひたし	420円
旬の野菜を、大阪の「こんぶ土居」のたっぷりの八方 だしで、おひたしにしています。	

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

020
長野
NAGANO

004
宮城
MIYAGI

037
香川
KAGAWA

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。

村田商店の大粒納豆 200円

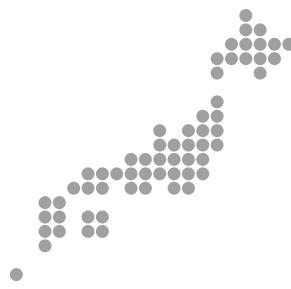
長野県産の大粒納豆を、経木で包み発酵させている。

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。

「くぼさんのとうふ」 200円 絹ごし冷奴

国産大豆100%。くぼさんの理想のお豆腐は「ふつう」のお豆腐。水のように毎日食べても飽きない味。そのままで、塩で、お醤油で、食べ比べても楽しい。



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穣味噌を使った土手焼き。
料理長一押しの肴。

044
大分
OITA

冠地鶏の唐揚げ 800円

大分県産冠地鶏のもも肉をつかった唐揚げ。

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
ほど鮮度の良い旬の魚を天日塩で一夜干しに。

001
北海道
HOKKAIDO

クロソイの煮付け 800円

北海道でクロソイと呼ばれ、北日本で多く見られる
メバル属の白身魚。函館からの直送で。

001
北海道
HOKKAIDO

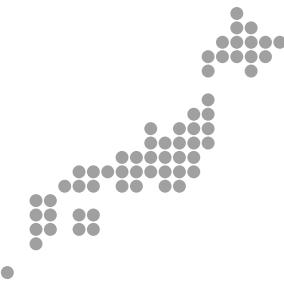
水草カレイの唐揚げ 1,000円

正式名称ムシガレイ。煮付けや塩焼きでもおいしい
が、5枚におろして骨までまるごと食べていただける
ように唐揚げで。

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～）

044
大分
OITA

ごまだしうどん

500円

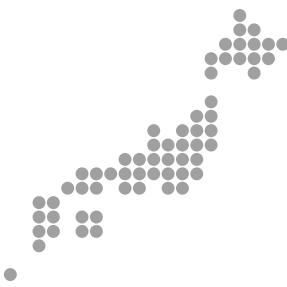
焼いた白身魚の身をすりつぶし、醤油とごまを混ぜて作った「ごまだし」を、出汁にときあわせて食べる海辺の町で生まれた麺料理。

おむすび

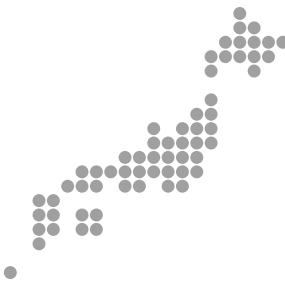
360円

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



数量限定珍味 長野セット（18:00～）

020
長野
NAGANO

「ざんざ亭」の鹿肉晩酌セット

長野県伊那長谷。信州浸し豆と鹿のパテ、鹿ハム、鹿ソーセージ、鹿血のサラミ、四種の鹿肉盛り合せとドリンクをセットで。信州のビール、ワイン、日本酒からお選びください。

志賀高原ビールセット

美山ブロンド 1,960円
IPA 1,960円

自家栽培のホップ「信州早生」と、酒米「美山錦」が収穫終了のため、稀少な酒米「金紋錦」で仕上げた美山ブロンド。 ガツンとくる苦みと香りのIPA。

アルプスワインセット

(赤ワイン) メルロー 2,010円

(白ワイン) 善光寺竜眼 1,910円

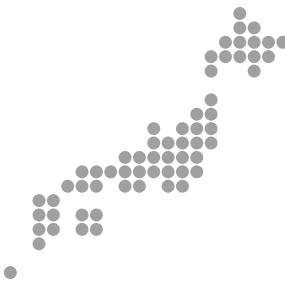
樽香強く、果実味と合わせてしっかりとしたメルロー。 長野特有の品種「竜眼」のさわやかな酸味の善光寺竜眼。

玉村本店 縁喜（日本酒）セット

(一合) 2,260円

(半合) 1,710円

長野県 株式会社玉村本店。志賀高原ビールは、玉村本店が作っている。酒米「金紋錦」使用。



デザート

001

北海道

HOKKAIDO

ぼた餅

420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。檜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

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

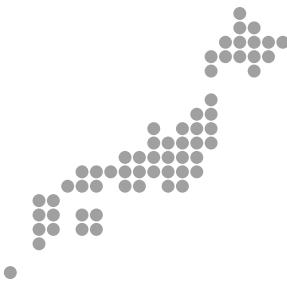
静岡

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。

016
富山
TOYAMA

カスタードプリン
たまご餡のせ

570円

ひとつの生命をつくる栄養がバランスよく入ったセイアグリー健康卵をつかったプリン。シンプルなデザートだからこそ、素材の良さが際立ちます。

珈琲・紅茶



(d design travel大分号48頁掲載)

044
大分
OITA

豆岳珈琲

うりぼうブレンド (Hot)	500円
豆岳ブレンド (Ice)	500円

大分県中津市。「この土地で、長く続けていくこと」を強く意識して、雪でも嵐でも開店する「いのちき」（方言で“暮らしていく”の意）の珈琲店。中南米ベースの豆を2種類ブレンドした、ホットのうりぼうブレンドは、飽きがこず飲みやすい。アイスの豆岳ブレンドは、深煎りで苦味と香りが楽しめる。

(ホットティー)

044
大分
OITA

きつき紅茶 べにふうき

570円

もともと茶どころであった、大分県杵築は、銘茶を生み出す風土と環境が揃っている。そこで生まれた「べにふうき」は、独特な甘みとコク、豊かな香りが特徴。

(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

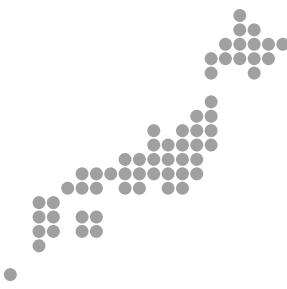
「りぐり」とは土佐弁で丁寧に作ったという意味。
自然栽培だからこそ、雑味なくうまい、
冷めてもうまい。茶葉も食べてみて下さい。

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

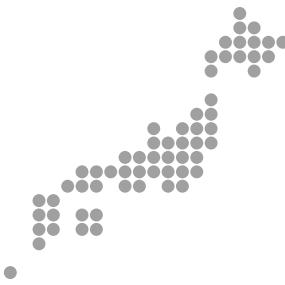
HOKKAIDO

コアップガラナ 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



(ジュース)

003

岩手

IWATE

002

青森

AOMORI

002

青森

AOMORI

012

千葉

CHIBA

020

長野

NAGANO

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。

WONDER APPLE

730円

りんごジュース

リンゴの纖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。

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。

自然栽培 人参ジュース

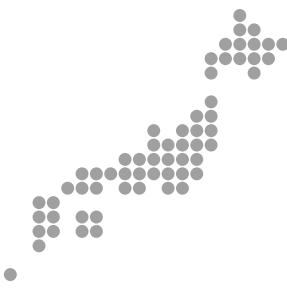
730円

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。

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。



季節の飲み物

022
静岡
SHIZUOKA

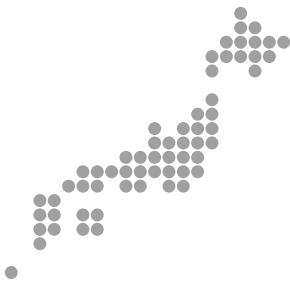
フレッシュ苺ジュース 830円

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。

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、すっきりそのまで。



みかんジュース

みかんジュース飲み比べ 1,250円

(三宝柑しぶり / 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

三宝柑しぶり

和歌山県産のさんぽうかん。

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。

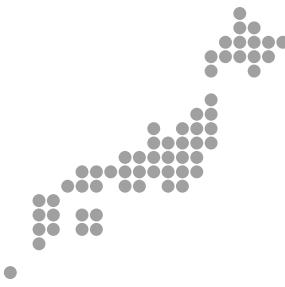
038

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、甘みのつまつ
た大三島の温州みかんジュース。



ビール

(ドラフトビール)

044
大分
OITA

ゆふいんビール

ゆふの香り 980円

観光客と地元の人が一緒にお酒を飲み、交流を深める場を、
という想いから設立されたブルワリー。エールタイプのゆふ
の香りは苦みを抑え、麦の甘みと柑橘系の香りが口に広が
る。

(ドラフトビール)

022
静岡
SHIZUOKA

ベアードビール

修善寺ヘリテッジヘレス 930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。2014年
春、修善寺にブルワリーを新設。新定番のラガービール修善
寺ヘリテッジヘレス。

(瓶ビール)

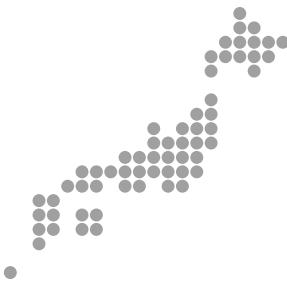
020
長野
NAGANO

志賀高原ビール

美山ブロンド（金紋錦バージョン） 880円

IPA 880円

自家農園でのホップ栽培、米を用いたビール作りなど、日本
クラフトビールの先駆け的な存在のブルワリー。自家栽培の
ホップ「信州早生」と、酒米「美山錦」が収穫終了のため、
稀少な酒米「金紋錦」で仕上げた美山ブロンド。ガツンと
くる苦みと香りのIPA。



ビール

(瓶ビール)

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、ビターチョコのようなスタウト。

008
茨城
IBARAKI

常陸野ネストビール

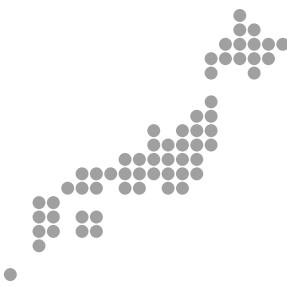
ホワイトエール 880円
だいだいエール 900円

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。代々（だいだい）この地に伝わる「福来（ふくれ）みかん」で仕込んだ、だいだいエール。

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。

赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット

1,500円

(キャンベルアーリードライ/サンスフル/塩尻メルロー)

本日のボトルワイン

4,400円~

045
宮崎
MIYAZAKI

都農ワイン キャンベルアーリー ドライ	グラス 680円 ボトル 4,400円
デザート用の葡萄品種をじっくり発酵させて辛口のロゼに。イチゴや桃のような甘い香り。口に含むと柑橘のようなスッキリした酸味が広がる。	

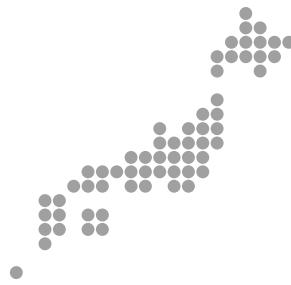
006
山形
YAMAGATA

タケダワイナリー サンスフル 赤	グラス 830円 ボトル 5,300円
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。	

020
長野
NAGANO

株式会社アルプス ミュゼドヴァン 塩尻メルロー2012	グラス 930円 ボトル 5,900円
樽香強く、果実味と合わせてしっかりとっています。鹿レバー味噌や鹿シャルキュトリ（鹿肉盛合せ）に合います。 (ざんざ亭 長谷部晃)	

白ワイン



白ワインの飲み比べセット 1,600円

(善光寺竜眼 / サンスフル白 / 樽熟甲州)

本日のボトルワイン 4,400円~

020
長野
NAGANO

株式会社アルプス グラス
ミュゼドヴァン 730円
善光寺竜眼2012 ボトル
4,700円

信州長野特有の品種「竜眼」のワイン。さわやかな酸味、ミネラルを感じるすっきりとした味わい。鹿の繊細な味わいによく合います。（ざんざ亭 長谷部晃）

006
山形
YAMAGATA

タケダワイナリー グラス
サンスフル白 830円
ボトル
5,300円

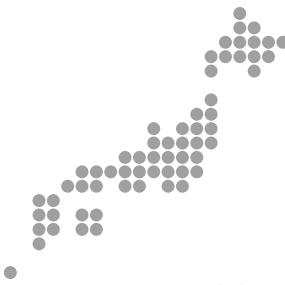
山形県産デラウェア100%の微発泡にごりワイン。
低農薬で化学肥料を使わない「いい土作り」に20年
もの歳月を費やした。口の中ではじける酸味を後か
ら旨みが追いかける。

016
富山
TOYAMA

SAYS FARM グラス
オジコシャルドネ 980円
ボトル
6,200円

富山県氷見市。他府県にはなかなか出回らない「本当の地酒」のような、地元で愛されるワインづくりを目指すセイズファーム。自社栽培100%のぶどう使用。洗練されたラベルは地元のデザイン集団「五割一分」のもの。

日本酒



日本酒飲み比べセット

1,500円

(鷹来屋／東洋美人／縁喜／七本槍)

044
大分
OITA

鷹来屋
特別純米 五代目

一合
980円
半合
630円

大分県 浜嶋酒造会社。1889年創業。どんなに時代が変わろうとも手造りでしか出せない味があると、昔ながらの製法「槽（ふな）しぶり」で造られている。派手さはないが、飲み疲れしない、料理を引き立てる味。

035
山口
YAMAGUCHI

東洋美人 原点 直汲み生酒

一合
1,000円
半合
680円

山口県 株式会社澄川酒造場。

「今期もお酒が出来あがりました。蔵の空気がこの一本に詰まっています。東洋美人ならではのフルーティな香りと汲んだばかりの濃い旨み。どうぞ存分にお楽しみください」（山口県 地酒のまえつる／店主 前鶴健蔵）



日本酒

020
長野
NAGANO

縁喜（えんぎ）金紋錦純米吟釀

長野県 株式会社玉村本店。1805年創業。「この酒を飲むためにも志賀高原に訪れたい、と思っていただけの酒を」と真面目につくられた酒。長野県木島平村でしか作られていない稀少な酒米「金紋錦」使用。志賀高原の湧き水で造られ、きれいでしっかりとした味。

一合
980円
半合
630円

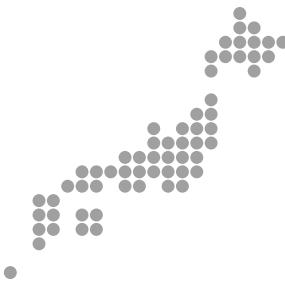
025
滋賀
SHIGA

七本槍

純米80%精米 玉栄 火入れ

滋賀県 富田酒造有限会社。450年以上続き、北大路魯山人とも縁のある酒蔵。低精白ならではの旨み、穀物感が感じられ、骨太な味が楽しめる。

一合
900円
半合
600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

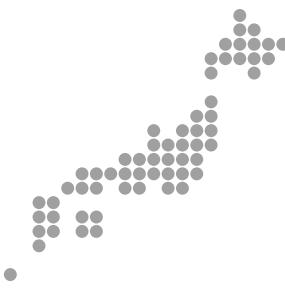
高知

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。



d design travel大分号 発刊記念

044
大分
OITA

大分の焼酎飲み比べセット 1,000円
(いいちこ日田全麹 /特蒸 泰明)

044
大分
OITA

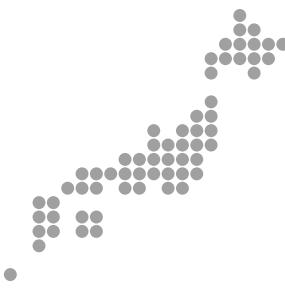
いいちこ日田全麹 520円

d design travel 大分号44頁掲載。「原酒をはぐくむ蒸留所」。元ニッカウヰスキー九州工場だった、いいちこ日田（ひた）蒸留所では、通常のいいちこよりも個性を際立たせた焼酎づくりを行っている。「全麹」は、大麦麹のみを原料としている。やわらかな口あたり、バランスが良く飲み飽きしない味。

044
大分
OITA

特蒸 泰明 730円

d design travel 大分号44頁掲載。
100%常圧蒸留の麦焼酎。とろりとした舌触り、
しっかりと旨み。ロックがおすすめ。
(d design travel 編集長 空閑 理)



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

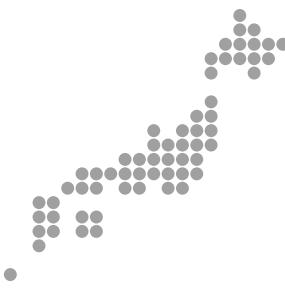
文佳人 山北みかんリキュール 680円

(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 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

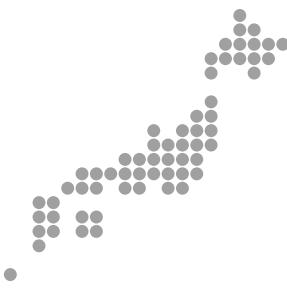
和歌山

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。



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「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。

古城の煌めき

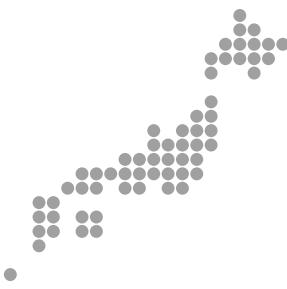
750円

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。

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。



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	上原酒造 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、水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。	800円
047 沖縄 OKINAWA	神村酒造 原酒51度 守禮 琉球王朝時代、度数を測るための酒精計などもなかった頃の作り方をヒントに造られた酒。蒸留した泡盛を水に薄めることなく、原酒を貯蔵。	780円