

定食



023
愛知
AICHI

愛知定食 味噌カツ丼

1,650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」。

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



027

大阪

OSAKA

大阪定食 旬野菜のだし煮込み 1,780円

大阪の「こんぶ土居」の、昆布のお出汁で煮込んだ旬野菜と、塩昆布、胡麻豆腐の小鉢。

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。うどんと身欠きニシンの煮物、夏野菜と香味野菜を細かく刻んで味付けした「だし」、おかひじきの小鉢。

037

香川

KAGAWA

香川定食 森本商店手延べ素麺 1,100円

小豆島森本商店の手延べ素麺と、ちくわの磯辺揚げ。ちしゃ（レタス）とちりめんを酢味噌で和えたちしゃもみの小鉢。

(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。

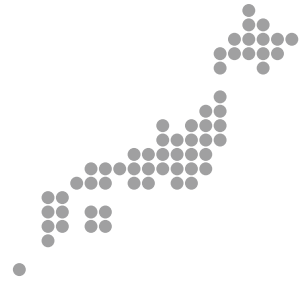
037
香川
KAGAWA

「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、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。

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。

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。

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%。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、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
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。 | 500円 |
| 022
静岡
SHIZUOKA | ふじのくにいきいきどりの
唐揚げ
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。 | 800円 |
| 032
島根
SHIMANE | 本日の干物
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。 | 800円～ |
| 001
北海道
HOKKAIDO | クロソイの煮付け
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。 | 800円 |
| 001
北海道
HOKKAIDO | 水草カレイの唐揚げ
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。 | 1,000円～ |
| 042
長崎
NAGASAKI | 長崎県松浦港のアジフライ
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) | 1,000円 |

ご飯もの・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

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。

本日のお味噌汁

250円

デザート



013
東京
TOKYO

草だんご

420円

初夏を感じるヨモギの香り。朱鞠小豆のつぶあんをたっぷりとのせた下町の味。

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。

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



022
静岡
SHIZUOKA

ヤマガラコーヒー

ヤマガラブレンド (Hot) 550円
ふかいりブレンド (Ice) 550円

浜松市天竜区でヤマガラコーヒーを営む佐藤文彦さん。
店名が付いた定番の「ヤマガラブレンド」は、まるみのあるやさしい味で、まるで佐藤さんの人柄を表しているかのよう。冷めても美味しいヤマガラブレンドは、ゆっくりストレートで楽しんで。アイスコーヒーの「ふかいりブレンド」も、爽やかな味わいなのでストレートがおすすめ。

(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。

みかんジュース



(旬のジュース)

030
和歌山
WAKAYAMA

本日の フレッシュみかんジュース

780円

和歌山県田辺市、紀州原農園から生産者の原さんが、この時期おすすめするみかんをしぼったフレッシュジュース。

(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、甘みのつまっ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。

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。
優しい甘みでぐくぐくと飲める。

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

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。

ビール

(ドラフトビール)

本日のビール

830～980円

日本のおいしいビールの魅力を再発見しよう！と東京都内、近郊エリアでクラフトビールを楽しんでもらうイベント「TOKYO BEER WEEK 2015 (4/3～4/12)」が開催。d47食堂では、日替りで数種類の樽生ビールをご用意。季節限定のビールも登場します！

027

大阪

OSAKA

箕面ビール

ピルスナー 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が特徴。

(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

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。

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

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」が取穫終了のため、稀少な酒米「金紋錦」で仕上げた美山ブロンド。

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 980円

名前の由来は名古屋城のシンボル、しゃちほこ。愛知といえば赤味噌。深いコクのある味は愛知定食に合わせて楽しみたい。

032
島根
SHIMANE

ビアへるん

ヴァイツェン 880円

ヴァイツェン特有のフルーティさがありながらも甘すぎず、スモーキーな香りが際立つ正統派。飲みごたえのある味わい。

040
福岡
FUKUOKA

ブルーマスター

ヒーリングタイム 880円

有機コーヒー豆を使用したコーヒーポーター。グアテマラ産の豆をたっぷり使用。控えめな苦みと、コーヒー香りやほのかな酸味が絶妙なバランス。

024
三重
MIE

伊勢角屋

ヒメホワイト 880円

従来のホワイトエールの原料であるオレンジピールのかわりに、宮川村無農薬柚子の皮を使用。伊勢の天然酵母からのスパイシーな香りと、柚子の爽やかさが軽快で飲みやすい一杯。

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

(農民ロツソ/ラ・フロレットローズ・ロゼ / ますかっと
べりーA plus)

本日のボトルワイン 4,400円～

009
栃木
TOCHIGI

ココファームワイナリー

農民ロツソ

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

019
山梨
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造

ますかっとべりーA plus

フランスで修行を重ねた醸造家、雨宮吉男氏がブルゴー
ニュの樽で熟成したワイン。軽いロースト香とバニラのよ
うな甘い香り。ワインのことを語り始めると止まらない情
熱家の雨宮氏のワイン哲学が、複雑に表現されている。

グラス
930円
ボトル
5,900円

白ワイン



白ワインの飲み比べセット 1,500円

(農民ドライ /グリド甲州/ラ・フロレット ハナミズキ・ブラン)

本日のボトルワイン 4,400円～

009
栃木
TOCHIGI

ココファームワイナリー

グラス

農民ドライ

780円

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のワイナリー。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。

ボトル
5,000円

0
山梨
YAMANASHI

中央葡萄酒

グラス

グリド甲州

880円

清潔な工場のステンレスタンクで仕込まれたグリド甲州。薄紅色をした甲州葡萄の果皮の色（黒＝ノワール、白・緑＝ブラン、灰色＝グレー）を表すフランス語Grisから名付けられた。鰹出汁や昆布出汁の料理との相性が良い。

ボトル
5,600円

019
山梨
YAMANASHI

奥野田ワイナリー

グラス

ラ・フロレット

880円

ハナミズキ・ブラン

ボトル

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。

5,600円

日本酒



春の日本酒飲み比べセット 1,500円

(三井の寿／開春／京の春／来福)

040
福岡
FUKUOKA

三井の寿 クアドリフォリオ純米吟醸生

一合
880円
半合
550円

福岡県三井郡 井上合資会社。
四季ごとに登場するイタリアンラベル。春バージョンのクアドリフォリオは、「四つ葉のクローバー」の意味。春のシロツメクサの花畑をイメージして作られた薄にごりの純米吟醸酒は、爽やかで瑞々しい、青リンゴやメロンのような香り。日本酒をあまり飲まない方にもおすすめしたい一本。

032
島根
SHIMANE

開春 純米超辛口

一合
780円
半合
500円

島根県 若林酒造。岩見銀山の積出港として栄え、温泉にも恵まれた、その名も温泉津町（ゆのつ）。そこに唯一残る400石ほどの小さい蔵。自家精米、少量仕込みなど、丁寧な酒造りには定評がある。島根県の酒造好適米「神の舞」を使用したこの酒は、ドライで涼感のある飲み口だが、どこか上質な深みも感じる一本。

日本酒



026
京都
KYOTO

京の春 純米生原酒

日本一海に近い酒蔵と称される向井酒造。
京都府丹後半島の伊根湾を囲む“舟屋”と呼ばれる町並みにある唯一の造り酒屋。女性蔵元杜氏、長慶寺久仁子さんを中心に家族で醸される酒の目指すは「食ありての酒」。しぼりたての新鮮でまろやかでやさしい米の旨みを楽しみたい。

一合
930円
半合
570円

008
茨城
IBARAKI

来福 純米吟醸 愛山

茨城県 来福酒造株式会社。
1716年創業当時からの銘柄「来福」は、「福や来む笑う上戸の門の松」という俳句に由来するもの。
300年の伝統を重んじる一方、花から培養した酵母を使用するなど新しい技術を取り入れることにも意欲的。つるばら酵母を使用し、幻といわれた酒米「愛山」で醸されたこの酒は、口あたりまろやかで梨のような上品な香り。

一合
980円
半合
600円

焼酎（ロック / 水割り / お湯割り）

（紫芋焼酎） JAXAコラボ特別メニュー

046
鹿児島
KAGOSHIMA

むらさき浪漫

520円

種子島の南端。宇宙に一番近い町、南種子島町の上妻酒造。古くは鉄砲伝来の地が、今はロケットの打ち上げ基地に。名産の紫芋の甘みを感じられる味。

（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。

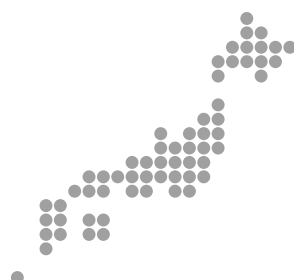
（栗焼酎）

039
高知
KOCHI

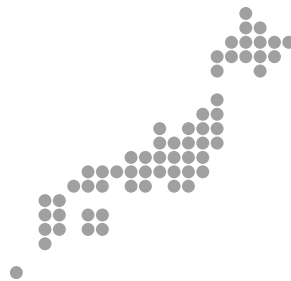
ダバダ火振り

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。



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

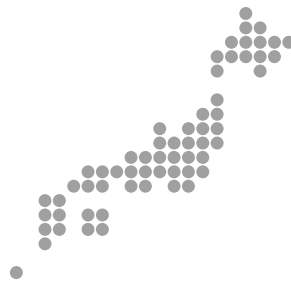
680円

(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

800円

漁師町糸満の小さな蔵元、上原酒造所の古酒。ストレートでスツ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

神村酒造
原酒51度 守禮

780円

琉球王朝時代、度数を測るための酒精計など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。