

定食



026
京都
KYOTO

京都定食 餡かけ卵とじ丼 1,650円

ふわふわ卵焼きの上に金色のほの甘いあんをたっぷり。京都の中華をまかない風の丼に。隠元禪師が日本に伝えた普茶料理から、すまし汁の「寿免（すうめ）」、おぼんざい「さやいんげんのゴマ和え」。宮津市飯尾醸造の富士酢を使った「酢ばす」、大原三千院参道沿いの志ば久の「しば漬け」。

045
宮崎
MIYAZAKI

宮崎定食 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」。

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 カマスの開き 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カマスの開きを焼いて。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



(1日限定20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、かんぴょうと長ひじきの煮物の小鉢。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。

047
沖縄
OKINAWA

沖縄定食 ラフテー

1,650円

黒糖と泡盛を使って、肉が箸でほぐれる程に甘辛く煮込んだラフテー。ンジャナ（苦菜）の白和え、もずく酢、パパイヤの味噌漬け、アーサー（あおさ）汁。

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生素麺と、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

(ランチ限定)

043
熊本
KUMAMOTO

みょうがの小鉢

420円

熊本県の豊永さんの作る、今が旬の自然栽培の茗荷を使った、おすすめの一品です。

昼の小鉢



013

東京

TOKYO

東京産ハーブと旬野菜のサラダ

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、東京産の旬の野菜や、フルーツをのせたサラダ。

830円

ハーブ

520円

043

熊本

KUMAMOTO

みょうがの小鉢

熊本県の豊永さんの作る、今が旬の自然栽培の茗荷を使った、おすすめの一品です。

420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

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。

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。

026
京都
KYOTO

鯖のへしこ

500円

“舟屋”と呼ばれる町並みのある、京都府伊根町で日常的に食べられている郷土料理。米ぬかと塩で鯖を漬け込み、半年間熟成させた保存食。ぎゅっと詰まった旨みと塩辛さは日本酒のおともに。ご飯にもよく合う。

白飯付
+250円

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。

野菜料理・卵料理（18:00～）



013
東京
TOKYO

東京産ハーブと旬野菜のサラダ

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、東京産の旬の野菜や、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。

魚・肉料理 (18:00~)



- | | | |
|------------------------|--|--------|
| 001
北海道
HOKKAIDO | 本日のお魚料理
北海道から直送、その日入荷した新鮮な魚を料理。
内容はおたずねください。 | 600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~ |
| 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 |
| 027
大阪
OSAKA | 牛すじの土手焼き
お酒のあてにも、ご飯にも。牛すじを味噌で煮込んだ大阪の味。味噌は井上醸造の豊穰味噌を使って。 | 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った唐揚げ。 | 800円 |
| 009
栃木
TOCHIGI | 味噌漬けステーキ
豚肩ロース肉を、日野屋麴製造元で仕込んだ「d47味噌」に漬けて。ワインにも日本酒にもよく合う。 | 800円 |

ご飯もの（18:00～）



おむすび

460円

和歌山県産梅干と川汲昆布の佃煮の二種のおむすび。ぬか漬けが付きます。

白飯

250円

本日のお米の産地は、おたずねください。

ご飯のおとも



040
福岡
FUKUOKA

ふくやの明太子

500円
ハーフ
250円

026
京都
KYOTO

鯖のへしこ

500円

“舟屋”と呼ばれる町並みのある、京都府伊根町で日常的に食べられている郷土料理。米ぬかと塩で鯖を漬け込み、半年間熟成させた保存食。ぎゅっと詰まった旨みと塩辛さは日本酒のおともに。ご飯にもよく合う。

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

軽いお食事（14:30～18:00）平日のみ



013
東京
TOKYO

いなり寿司

500円

五穀豊穡を願い「稲生」と読んだ寿司揚げの表を使ったものと、TV業界関係者が「裏番組を食う」という意で、お土産に重宝された裏返しの2種の稲荷。意味の異なる東京の今と昔の稲荷。食感のちがひも楽しめます。

本日のお味噌汁

250円

お味噌汁の具は、おたずねください。

デザート



(季節の和菓子)

001 朱鞠小豆の水ようかん 420円
北海道 北海道福居製館所の朱鞠小豆でつくる水ようかん。
HOKKAIDO

009 濱田さんのヨーグルト 520円
栃木 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。
TOCHIGI

037 「くぼさんのとうふ」 570円
香川 豆乳アイス
KAGAWA 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 カスタードプリン 570円
富山 たまご餡のせ
TOYAMA 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



(コーヒー)

006
山形
YAMAGATA

オーロラコーヒー

オーロラブレンド (Hot)	550円
ビターブレンド (Ice)	550円

山形市青田。「スペシャルティの豆で、誰もが気軽に楽しめる珈琲を」と話すオーナーの大杉佳弘さん。果樹園での農業経験を生かし、豆特有の甘味や酸味を引き立たせた「オーロラブレンド」はホットで。アイスコーヒーは、チョコレートの様な奥深い苦味と甘味の「ビターブレンド」。パッケージは山形市の「アカオニデザイン」によるもの。

(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)

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

アイスチャイ

620円

MUSICAのアッサムCTCを使い、ミルクで煮込んだアイスチャイ。茶葉の持つ甘みをいかした味。

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。

043
熊本
KUMAMOTO

桜野園 昔釜茶 570円

熊本県水俣市。昭和3年にお茶の木を植えて以来、在来種
のお茶を育てている。自然栽培に取り組む松本和也さんの
釜炒り茶は、烏龍茶のような香りが特徴。

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。

みかんジュース



みかんジュース飲み比べ 1,250円

(不知火しぼり／大三島のみかんジュース /
土佐文旦ジュース)

030
和歌山
WAKAYAMA

不知火（しらぬい）しぼり 830円

デコポンと同品種の不知火は、キリッとした酸味が特徴。皮や袋を除いて果実だけから搾汁している。

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。

ソフトドリンク



(旬のジュース)

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。

ビール



(ドラフトビール)

012
千葉
CHIBA

ハーヴェスト・ムーン

ピルスナー 900円
ブラウンエール 900円

舞浜イクスピアリの中にある工房で、マイスターオブビア
ジャッジの称号をもつ職人たちによるビール。ごくごく飲め
るピルスナーと、カラメルモルトのフレーバーとフルーティ
な柑橘香るブラウンエール。

(瓶ビール)

027
大阪
OSAKA

箕面ビール

数量限定 カベルネ 1,000円

ワイン造りに用いられる葡萄品種として人気の高い「カベル
ネ・ソーヴィニヨン種」をふんだんに使用した発泡酒。シャン
パンのようなのどごし。

ヴァイツェン 880円
ペールエール 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。フルーティで軽めのヴァイツェン、柑橘系のアロマが
爽やかなアメリカンスタイルのペールエール。

026
京都
KYOTO

キンシ正宗

京都町屋麦酒 かるおす 930円
京都花街麦酒 まったり 930円

創業200年を超える酒屋が1997年に設立したブルワリー。酒
蔵の面影をそのままに、京町屋の中にビールの製造設備

ビール

(瓶ビール)



047
沖繩
OKINAWA

ヘリオスブルワリー

シークァーサーホワイトエール 950円

青い空と海のビール 950円

沖縄独自の歴史と自然の恵みを活かしたうまい酒を造り続ける、自然環境の保護に積極的に取り組んでいるブルワリー。酸味と苦味のバランスが楽しいシークァーサーホワイトエール、苦味を抑えた爽やかなのど越しで開放感あふれる沖縄を表現した青い空と海のビール。

045
宮崎
MIYAZAKI

宮崎ひでじビール

太陽のラガー 930円

柚子エール 930円

麦芽100%で天然水仕込み、様々なモルトとホップを使い分け、ビール酵母は完全自家培養。素材と熱処理無しの「生」にこだわる。キレが良く、苦みのきいた太陽のラガー、県産の柚子をまるごと絞った上品な香りと爽やかさの柚子エール。

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。

027
大阪
OSAKA

ミネラルいりこん 300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。

赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット

1,600円

(パピヨン / 菊鹿カベルネ / 後志余市ツヴァイゲルト)

本日のボトルワイン

4,400円～

025
滋賀
SHIGA

ヒトミワイナリー

h3 Papillon(パピヨン)2014

全国各地の栽培農家と関係を築き、ワイン造りに励むヒトミワイナリー。「ヒトミらしく、一つ一つ手で、発泡の田舎ワイン」、それぞれの頭文字をとってh3シリーズとした。巨峰とキャンベルスで造られた、酵母の旨みたっぷりの微発泡ロゼ。

グラス
830円
ボトル
5,300円

043
熊本
KUMAMOTO

熊本ワイン

菊鹿カベルネ2012/2013

雨の多い風土に屈せず、自然に寄り添うワインを造る熊本ワイン。菊鹿カベルネは、収穫年度の異なるものをブレンドし、軽い口当たりの中に、複雑な味わいを表現している。カベルネソーヴィニヨン100%。

グラス
980円
ボトル
6,200円

001
北海道
HOKKAIDO

北海道ワイン

後志余市ツヴァイゲルト

400軒もの契約農家を持つ、日本最大のワイナリー。道内で造られるぶどうの4分の1を、北海道ワインが使っている。ツヴァイゲルトはオーストラリア原産のぶどう品種。スパイスの香りと柔らかな渋味が特徴の辛口ワイン。

グラス
980円
ボトル
6,200円

白ワイン



白ワインの飲み比べセット 1,600円

(カリブー / 菊鹿シャルドネ / 平川ケルナー)

本日のボトルワイン 4,400円～

025
滋賀
SHIGA

ヒトミワイナリー

h3 Caribou(カリブー)2014

にごりワインを専門につくるヒトミワイナリー。発酵途中のもろみを、ろ過せず瓶詰めすることで、アルコールの苦手な人にも飲みやすい、優しい味わいに。契約農家の山形産デラウェア100%でつくる微発泡ワイン。

グラス
830円
ボトル
5,300円

043
熊本
KUMAMOTO

熊本ワイン

菊鹿シャルドネ

梅雨や台風の影響で、栽培に不向きといわれる土地で、ぶどうの「地産地消」を目指す熊本ワイン。菊鹿は歴史ある温泉街としても有名な町。キレのある酸味とハーブの様な涼しげな香り。

グラス
980円
ボトル
6,200円

001
北海道
HOKKAIDO

北海道ワイン

平川ケルナー 2013

フランス各地や南アフリカで、栽培醸造の指導をするほどワイン道を究めた平川氏。同氏が帰国後、惚れ込んだ余市町のケルナー種を自ら栽培醸造した、ソムリエが造る白ワイン。ほのかな甘みの特徴。

グラス
980円
ボトル
6,200円

日本酒

d design travel京都号 発刊記念

京都の日本酒飲み比べセット 1,500円

(Ice Breaker / 月の桂 / 伊根 満開 / キンシ正宗)

026
京都
KYOTO

玉川 Ice Breaker 純米吟醸 無濾過生原酒

一合
950円
半合
550円

京丹後市久美浜町 木下酒造。
イギリス人杜氏、フィリップハーバー氏を中心に江戸時代の製法を再現するなど個性的な酒を生み出している。「Ice Breaker」は「場の雰囲気や和らげる」の意。ロックで味わいや香りの変化も楽しんで欲しい。

026
京都
KYOTO

月の桂 本醸造 大極上 中汲にごり酒

一合
900円
半合
500円

伏見区 増田徳兵衛商店。
昭和40年発売の元祖活性にごり酒。「米のシャンパン」と称されるその味わいは、青りんごのようなみずみずしい香りと弾ける爽快な泡。穏やかな甘みにほんのりとした渋み、辛みがアクセントとなり、食欲をそそる。昆布ダマ、豆腐など上品な料理に合う。

日本酒



026
京都
KYOTO

伊根 満開

日本一海に近い酒蔵と言われる向井酒造。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「食ありの酒」。地元伊根産の古代米（赤米）と京都産の白米を原料に造られたこの酒は、鮮やかな赤色で甘酸っぱく今までにない全く新しいタイプの酒。爽やかなのどごしと、とろりとした口当たり。

半合
580円
60mlグラス
400円

026
京都
KYOTO

キンシ正宗 純米吟醸

伏見区 キンシ正宗株式会社。
天明元年（1781年）創業。日本名水百選にも選ばれた常磐井水を使い、京都を代表する酒米「祝（いわい）」を全量に使用。うす甘さを基調とし、クリーミーで上品な味わいが特徴。同社の地ビール「かるおす」「まったり」と飲み比べても楽しい。

一合
900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

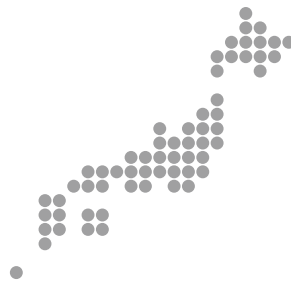
KOCHI

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。

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

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。

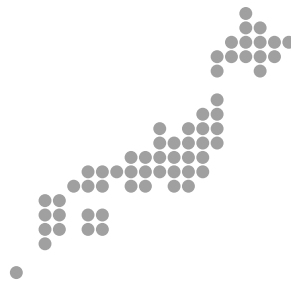
030
和歌山
WAKAYAMA

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。

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。