

定食



(1日限定30食)

010

群馬

GUNMA

高崎定食 おきりこみ

1,780円

幅広の手打ち麺をたっぷりの野菜と煮込んだ、高崎の日常食。とろりとした汁を一口すすると、たちまち顔がほころぶ。くらぶち草の会の新鮮な野菜、ニジマスの甘露煮と茗荷の甘酢漬けの小鉢、福島農園の梅干し、牧野酒造の梅酒付。

(1日限定30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。みそぴー（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。

032

島根

SHIMANE

島根定食 本日の一夜干し

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を焼いて。小鉢は、日本古来の海藻「あらめ」の炒め煮。

47 麺 MARKET」展 連動企画「d47 麺定食リレー」

016

富山

NIIGATA

富山定食 大門素麺

1,300円

「大門素麺」は真冬に作られ、一年を通して食べられる家庭の味。甘めのつゆで煮込んで「なすそうめん」に。昆布巻きのかまぼこと、白とろろをまぶしたおむすび。

※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



044

大分

OITA

大分定食 りゅうきゅう

1,780円

ぶりの刺身をタレに漬け込み薬味をのせた、郷土料理の「りゅうきゅう」。茄子とゴーヤを味噌で炒めた「おらんだ」と、クロメ豆腐の小鉢。

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。

(平日のみ)

本日のランチミニビール 450円

(ランチ限定)

001

北海道

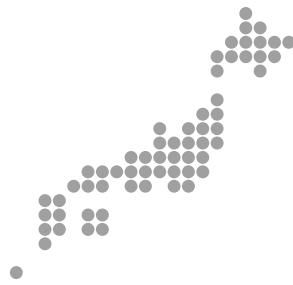
HOKKAIDO

じやがいもの小鉢

420円

北海道釧路市 勝水喜一さんの作る、今が旬のじやがいも「インカのめざめ」を使った、おすすめの一品です。

旬の小鉢



旬野菜と季節のフルーツのサラダ 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、各地の旬の野菜や、季節のフルーツをのせたサラダ。

ハーフ
520円

001
北海道
HOKKAIDO

じゃがいもの小鉢 420円

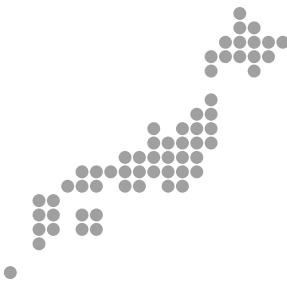
北海道釧路市 勝水喜一さんの作る、今が旬のじゃがいも「インカのめざめ」を使った、おすすめの一品です。

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。

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。

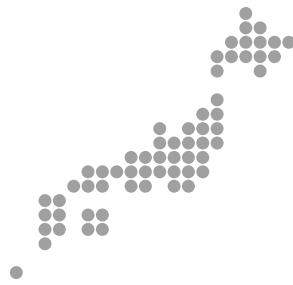
037
香川
KAGAWA

「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。鹿ジビエ料理の圍炉裏宿「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

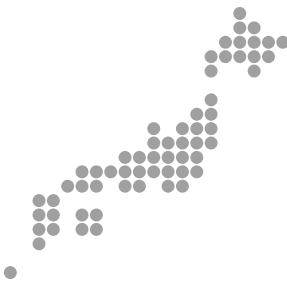
40度以上の泡盛と紅麹で漬け込んで、醸酵・熟成させたコクのある味。ちびちびと泡盛や焼酎の肴に。

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。

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。

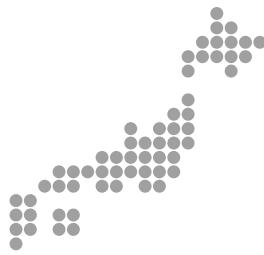
定義山の三角あぶらあげ 620円

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。

野菜料理・卵料理 (18:00~)



旬野菜と季節のフルーツのサラダ 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、各地の旬の野菜や、季節のフルーツをのせたサラダ。

ハーブ 520円

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。

027
大阪
OSAKA

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。

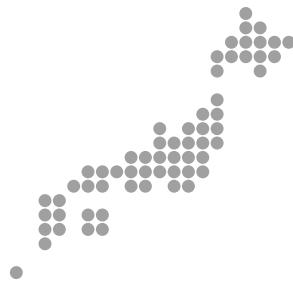
016
富山
TOYAMA

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。

016
富山
TOYAMA

魚・肉料理 (18:00~)



本日のお魚料理

500円~

北海道はじめ、各地から直送、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。

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)

027

大阪

OSAKA

牛すじの土手焼き

500円

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穣味噌を使って。

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。

009

栃木

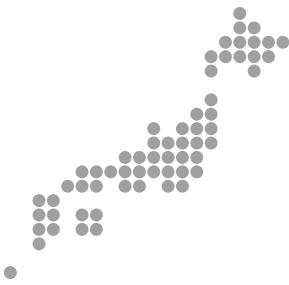
TOCHIGI

味噌漬けステーキ

800円

豚肩ロース肉の味噌漬けを香ばしく焼いて。ワインにも日本酒にもよく合う。

ご飯もの (18:00~)



おむすび

460円

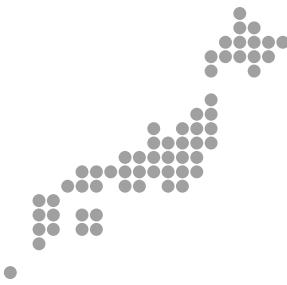
和歌山県産梅干と川汲昆布の佃煮の二種の
おむすび。ぬか漬けが付きます。

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

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

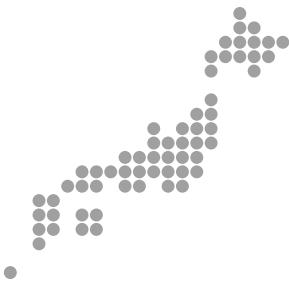
有明の海苔

50円

本日のお味噌汁

250円

軽いお食事 (14:30~18:00) 平日のみ



「47 麵 MARKET」展 連動企画 「d47 麵定食リレー」より

016
富山
TOYAMA

大門素麺

900円

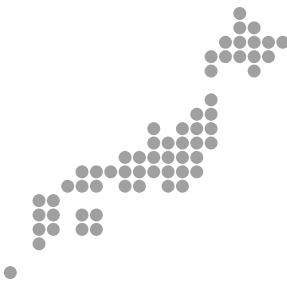
「大門素麺」は真冬に作られ、一年を通して食べられる家庭の味。甘めのつゆで煮込んだ「なすそうめん」で。

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
北海道
HOKKAIDO

おはぎ

420円

北海道福居製餡所の朱鞠小豆を使用した、杵に入ったおはぎ。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吃るのが、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



(コーヒー)

026

京都

KYOTO

FACTORY KAFE工船

Hot

550円

Ice

550円

京都、出町柳。「珈琲は料理」と話す店主の瀬戸更紗さん。d47食堂の餡子を使ったデザートにあう珈琲を、という要望に焙煎の技術で応える京都の職人。豆はシングルで、不定期に変わるが、どの豆も焙煎の個性がプラスされていて飲んでいて楽しい珈琲。

(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

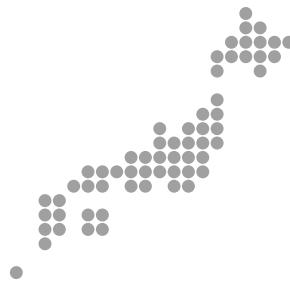
「りぐり」とは土佐弁で丁寧に作ったという意味。自然栽
培だからこそ、雑味なくうまい、冷めてもうまい。差し湯
をご希望の方はお声がけください。茶葉も食べられます。

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。

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。

みかんジュース



みかんジュース飲み比べ 1,250円

(はっさくしぶり／大三島のみかんジュース／
土佐文旦ジュース)

030

和歌山

WAKAYAMA

はっさくしぶりジュース 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。

酸味もしっかりとある、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

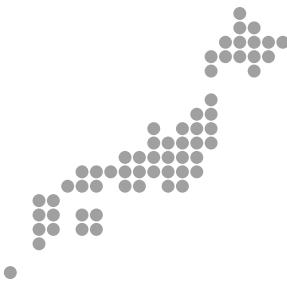
高知

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



020
長野
NAGANO

桃のシェイク (数量限定) 830円

長野県長野市川中島の旬の桃を丸ごと一個使い、香川県「くばさんの豆腐」の無調整豆乳を使ったシェイク。

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。

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

ゆふの豊純 980円

観光客と地元の人が一緒に酒を飲み、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。淡色のヴァイツエンゆふの豊純はフルーティで軽めの小麦ビール。

(瓶ビール)

027

大阪

OSAKA

箕面ビール

ピ尔斯ナー 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尔斯ナー。味のキレが良く飲み飽きない、ビター・チョコのようなスタウト。

(缶ビール)

020

長野

NAGANO

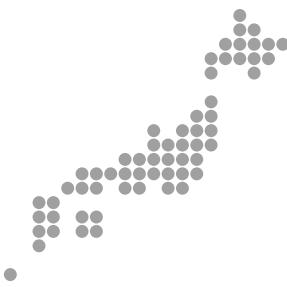
OH!LA!HO!ビール

ゴールデンエール 680円

ケルシュ 680円

“おらほ”とは、方言で「わたし達」「わたし達の地域」という意味。浅間山麓の良質な湧水、厳選した素材と製法にこだわり、郷土への思いを込めてビールを造っている。鼻にぬける爽やかな香りとほのかな苦みが楽しいすっきりしたゴールデンエール、さりげないホップの香りとまろやかな口当たりのドライタイプのケルシュ。

ビール



(瓶ビール)

010
群馬
GUNMA

オゼノユキドケ

ホワイトヴァイツェン 980円
I.P.A 980円

館林市、清酒・尾瀬の雪どけの蔵元「龍神酒造」が造るビール。一切濾過をしないため、生きた酵母やミネラルの風味も楽しめる。フルーティでジューシーな軽い口当たりのホワイトヴァイツェンと、ホップの強い苦みと華やかな香り引き立つ季節限定醸造のI.P.A。

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

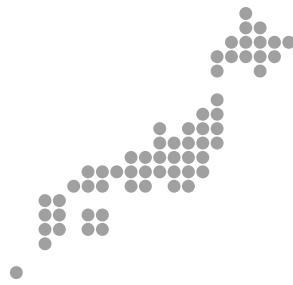
カフェタイム (14:30~18:00) にお酒を飲まれる方のおつまみとしておすすめ、日替わりの小鉢。

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つた一品。

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 / 奥出雲ワイン赤 / マスカットベーリーA樽貯蔵)

本日のボトルワイン 4,400円~

都農ワイン

グラス

キャンベルアーリー ドライ

730円

ボトル

4,700円

045
宮崎
MIYAZAKI

宮崎県の東端。ぬかるむ田んぼに一本の葡萄の木を植えたのが、都農ワインの始まりだった。今では、作るワインのほとんどが地元で飲まれている。暑い地域に暮らす人々の、喉を潤す辛口のロゼ。

奥出雲ワイナリー

グラス

奥出雲ワイン 赤

830円

ボトル

5,300円

032
島根
SHIMANE

島根県雲南市。「できるだけ自然に近い状態」を目指したワイン造りは、母体の「木次乳業」の考えがもとになっている。赤は、奥出雲ワイナリーの強みである山葡萄系品種、ブラックペガールを使った軽やかなワイン。

丸藤葡萄酒

グラス

ルバイヤート

930円

マスカットベーリーA 樽貯蔵

ボトル

5,900円

019
山梨
YAMANASHI

生食用として長く愛されてきたマスカットベーリーAを樽で熟成させたワイン。カシスのようなみずみずしい果実香に、飴のような香ばしさも感じられる。

白ワイン



白ワインの飲み比べセット 1,500円

(たこシャン / 奥出雲ワイン白 / シュール・リー)

本日のボトルワイン 4,400円~

027
大阪
OSAKA

カタシモワイナリー

グラス
880円
ボトル
5,600円

たこシャン

“たこ(焼きに合う)シャン(パン)”。デラウェア
100%の辛口スパークリングワイン。国内有数のデ
ラウェア産地だった大阪の葡萄畑を後世に残すた
め、地元に愛されるワイン造りに励む。

032
島根
SHIMANE

奥出雲ワイナリー

グラス
830円
ボトル
5,300円

奥出雲ワイン 白

島根県雲南市。山あいの小さなワイナリー。地域性
を生かしたワイン造りを目指し、山葡萄系の品種を
中心に栽培している。青りんごのような爽やかな味
わいの辛口ワイン。

019
山梨
YAMANASHI

丸藤葡萄酒工業

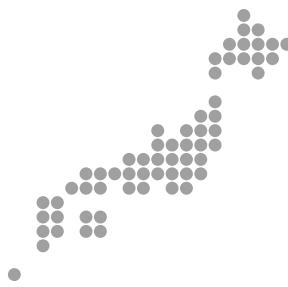
グラス
830円
ボトル
5,300円

ルバイヤート甲州

シュール・リー

創業125年の老舗ワイナリー。オリと一緒にワイン
を寝かせる製法「シュール・リー」。甲州の爽やか
な香りとほのかな苦み、オリ由来の旨みを同時に味
わえる辛口。

日本酒



日本酒飲み比べセット 1,400円

(porcini / 秋あがり / 玉川 / 大盃)

040
福岡
FUKUOKA

三井の寿 純米吟醸
porcini (ポルチーニ) 一合 780円
半合 420円

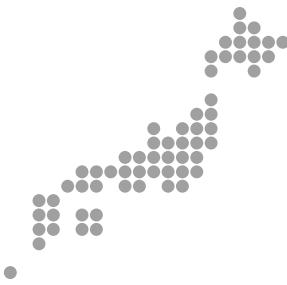
井上合名会社。イタリア好きの蔵元のモットーは
「化学とセンスと情熱」。香り高いイタリアの茸か
ら名を取った「ポルチーニ」は、四季に合わせて用
意する秋のイタリアンラベル。秋の大地のような芳
醇な香りとじんわり広がる旨み、やわらかな酸。一
口飲むごとに食欲が増す。

006
山形
YAMAGATA

山形正宗 純米吟醸 秋あがり 一合 800円
半合 430円

山形県天童市水戸部酒造。「銘刀の切れ味 山形正
宗」のキャッチコピーで地元で100年以上愛されて
いる。その名のとおり、シャープな切れ味と透明
感、ミネラル感のある味わいが特徴。幅広い料理に
寄り添うバランスの良い万能型。

日本酒



026
京都
KYOTO

玉川 特別純米酒

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は「趣味は日本酒」と答える根っからの日本酒好き。鼻の奥をくすぐる香ばしい香りとたっぷりとした旨みが特徴。常温からぬる燶がおすすめ。

一合
760円
半合
410円

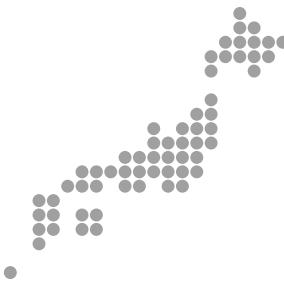
010
群馬
GUNMA

大盃 純米酒

高崎市倉渕町牧野酒造。元禄5年(1692) 創業の群馬県最古の蔵。榛名山系の伏流水で仕込まれた酒は、やわらかく、きれいな口あたり。ふくよかでどこかホッとする味わいは、自然豊かな倉渕の風景そのもの。

一合
760円
半合
410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

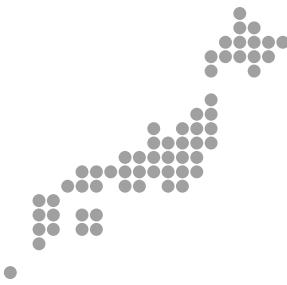
高知
KOCHI

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。

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)

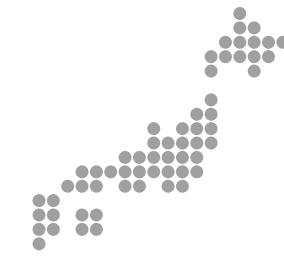
高知県アリサワ酒造。香美市山北地区で栽培される

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。

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

90ml (ストレート／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

咲元酒造 580円

琉球泡盛 手造り粗濾過

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。 (33度)

047
沖縄
OKINAWA

識名酒造 780円

こいしぐれ

通を喰らせる濃厚な味で泡盛ファンを酔わせる識名
酒造から貯蔵用の原酒を瓶詰めしてもらいました。
泡盛の旨み成分をそのまま残したこの泡盛は強烈な
パンチ力、それでいて優しくとけていく素晴らしい
泡盛に仕上がっています。 (43度)

047
沖縄
OKINAWA

瑞穂酒造 980円

9年古酒 瑞穂

1848年創業。琉球王朝ゆかりの地、首里で100年以
上の伝統を守り続ける老舗、瑞穂酒造の秘蔵9年原
酒です。華やかでふくよかな香りと清冽な喉越し、
軽快な口当たりで切れ味のよい、泡盛に仕上がって
います。 (43度)