

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。

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。

昼の小鉢



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。

ハーブ
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」のたっぶりの八方だしで、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、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度以上の泡盛と紅麹で漬け込んで、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

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～）



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

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。

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穰味噌を使って。

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った唐揚げ。

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 麺 MARKET」展 連動企画 「d47 麺定食リレー」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

北海道福居製館所の朱鞠小豆を使用した、杓に入っ
たおはぎ。檜の香りを一緒にお楽しみ下さい。

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。

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



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「くぼさんの豆腐」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

観光客と地元の人と一緒にお酒を飲み、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。淡色のヴァイツェ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。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は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った一品。



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

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

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

マスカットベリーA 樽貯蔵

ボトル

5,900円

生食用として長く愛されてきたマスカットベリー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。

045

宮崎

MIYAZAKI

032

島根

SHIMANE

019

山梨

YAMANASHI

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 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、地元にも愛されるワイン造りに励む。

グラス
880円
ボトル
5,600円

032
島根
SHIMANE

奥出雲ワイナリー 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。

グラス
830円
ボトル
5,300円

019
山梨
YAMANASHI

丸藤葡萄酒工業 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。

グラス
830円
ボトル
5,300円

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)

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。

一合
780円
半合
420円

006
山形
YAMAGATA

山形正宗 純米吟醸 秋あがり

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。

一合
800円
半合
430円

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の特徴。常温からぬる燗がおすすめ。

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

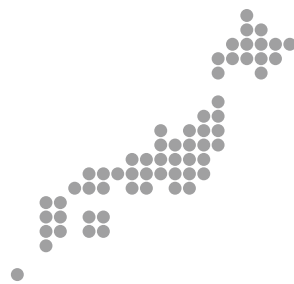
680円

(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

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

通を唸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)