

## 定食



025

滋賀

SHIGA

### 滋賀定食

1,750円

鮎鮓と、飯（いい）のクラッカー、近江八幡の赤コンニャク煮、丁字麩のからし和え、伝統野菜の日野菜かぶの甘酢漬、海のない滋賀ならではの、棒だらを煮た、いも棒。琵琶湖をぐるっと一周する定食。

006

山形

YAMAGATA

### 山形定食

1,650円

甚五右エ門芋で作る山形の行楽料理、芋煮と青菜（せいさい）漬けでおむすびを包んで焼いた菜っ葉飯。貴重な保存食のお漬物やお麩のからあげ。春夏秋冬食べるねばねば料理の小鉢と山形の在来作物、庄内柿付き。

021

岐阜

GIFU

### 岐阜定食 鶏ちゃん

1,520円

家庭の数だけこだわりの味があるという「鶏ちゃん（けいちゃん）」。鶏肉を味噌や醤油だれに漬け、キャベツなどと炒めたもの。秋から冬の時期によく食べられる冬瓜汁、小鉢に飛騨赤かぶの丸漬け、「こも豆腐」。飛騨山椒付き。

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。

※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 とり天

1,650円

「おおい冠地どり」を使った、郷土料理のとり天。シラス豆腐とがめ煮の小鉢。

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。

011  
埼玉  
SAITAMA

### 埼玉定食

1,300円

### 武蔵野うどん（ざる・かけ）

武蔵野地方の家庭で打たれていたコシの強いうどん。温かいつゆには、糧（かて）と呼ばれる具材として、豚肉としめじ。小鉢は里芋のきぬかつぎと牛蒡と蒟蒻のかわり煮。

おむすび  
1個180円

（平日のみ）

本日のランチミニビール 450円

（ランチ限定）

008  
茨城  
IBARAKI

### かぶの小鉢

420円

茨城県行方市 田神俊一さんが、「今年最高の出来なんです！」と言うかぶ・あやめゆきかぶをつかった、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

008

茨城

IBARAKI

### かぶの小鉢

420円

茨城県行方市 田神俊一さんが、「今年最高の出来なんです！」と言うかぶ・あやめゆきかぶをつかった、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

### 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

006  
山形  
YAMAGATA

甚五右エ門芋のフライドポテト 620円

最上伝承野菜農家、佐藤家に室町時代から受け継がれる一子相伝の里芋を素揚げし、天日塩のみで味付け。

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。

013

東京

TOKYO

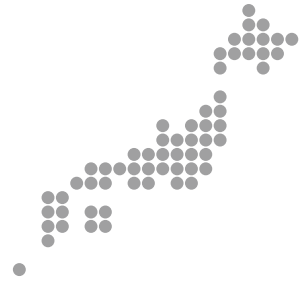
### べにたま梅酢の唐揚げ

900円

伊豆大島の海水を太陽の風、火の力で丹念に炊き上げた塩「海の精」で漬けた梅干し汁（梅酢）で下味をつけた唐揚げ。さっぱりとした塩味とふんわり梅の酸味が心地よい。



ご飯もの（18:00～）



おむすび

460円

和歌山県の三幸農園の梅干しと、北海道の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



004  
宮城  
MIYAGI

## 手延白石温麺

700円

きちみ製麺の手延べ白石温麺（しろいしうめん）  
は、油を使わず作られ、体に優しく、どんな人でも  
食べやすい。温かい麺に五目のあんがたっぷり。

## 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

### 朱鞠小豆のぜんざい

620円

北海道福居製館所の朱鞠小豆を使用した温かい善哉。奥村米穀のお餅が入っています。天然真昆布を使用した細切りしおふき昆布と一緒にどうぞ。

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)

013  
東京  
TOKYO

### NOZY COFFEE ブラジルヘクレイオ

Hot	550円
Ice	550円

珈琲本来の味を楽しんでもらえるよう、豆の産地、焙煎が明らかで、1種類の珈琲豆の特徴を最大限に引き出せる「シングルオリジンコーヒー」。オーナーの能城政隆さんは、エチオピアで珈琲豆の魅力に気づき、大学卒業後に現在の珈琲豆屋を開始。今回は、さっぱりとした口当たりの中にチョコレートのような香ばしさを感じるブラジルヘクレイオを食堂のために選んでいただいた。まずは何も入れず、そのままの味わいを楽しんで欲しい。

(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

### チャイ (Hot) 620円

MUSICAのアッサムCTCを使い、ミルクで煮込んだ温かいチャイ。茶葉の持つ甘みをいかした味。

## お茶



022  
静岡  
SHIZUOKA

### お茶のさすき園 手摘み煎茶 薫風 620円

「日本最大のお茶どころ、牧ノ原台地でも、すっかり珍しくなってしまった手摘みの風景。その手摘みの茶葉を使った緑茶です。若い芽に詰まったお茶の旨みをお楽しみください。（お茶のさすき園 小西広之）

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。

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



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。

ビール

(ドラフトビール)

027  
大阪  
OSAKA

## 箕面ビール

ピルスナー 880円  
ヴァイツェン 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と、フルーティで軽め的小麦ビール、ヴァイツェン。

(瓶ビール)

025  
滋賀  
SHIGA

## 長濱浪漫ビール

長濱エール 980円  
黒壁スタウト 980円

琵琶湖近くの江戸時代に建てられた米蔵を海蔵した湖北地方唯一のブルワリー。地元の水を使い、副原料を一切加えずにつくられている。ホップの苦みと香りを生かした深い味わいのエールと濃厚な味、芳醇でスモーキーな香りが特徴的なスタウト。



ビール

(瓶ビール)

006  
山形  
YAMAGATA

## 地ビール月山

ミュンヒナー 980円

ピルスナー 980円

日本有数の豪雪地帯、月山の麓のブルワリー。長い年月をかけて研かれた雪解けの湧水で仕込み、原料は麦芽、ホップ、水のみ。ローストした麦芽の香りを楽しむミュンヒナーと、バランスのとれたホップの苦味と風味を楽しむピルスナー。

003  
岩手  
IWATE

## ベアレンビール

クラシック 900円

アップルラガー 950円

盛岡市、ベアレン醸造所。ドイツの醸造施設を用い、ヨーロッパの伝統的な製法でクラシックビールを造る。コクと苦味のバランスがよいクラシックと、毎年期間限定で岩手のりんご「さんさ」をたっぷりと使った、自然の甘みとさっぱりとした飲み口のアップルラガー。一杯目におすすめ。

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。



## 白ワイン



### 白ワインの飲み比べセット 1,400円

(キザンワイン白 / デラドライ / シュール・リー)

### 本日のボトルワイン 4,400円～

019  
山梨  
YAMANASHI

機山洋酒工業

#### キザンワイン 白

自家農園を中心に東山梨地区のぶどうを使い、家族で造るワイン。甲州種100%で、白い花の香りと、飲んだあと口いっぱいに広がるグレープフルーツの味わいが特徴。

グラス  
730円  
ボトル  
4,700円

019  
山梨  
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造

#### シャンテ・デラドライ

三代目の雨宮吉男氏が栽培・醸造を手掛けるワイナリー。フランスへの留学経験のある雨宮氏は、情熱的にワインを伝える姿が印象的な作り手。種ありデラウェアを使い、辛口に仕上げたワイン。

グラス  
780円  
ボトル  
5,000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2013

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

## 赤ワイン



### 赤ワインの飲み比べセット

1,500円

(クレール / 窓辺赤/マスカットベリーA 樽貯蔵)

### 本日のボトルワイン

4,400円～

019  
山梨  
YAMANASHI

シャトー酒折ワイナリー

マスカットベリーA クレール

グラス

780円

ボトル

5,000円

透明感のある淡いルビー色と、プラムのような果実香が特徴の辛口ロゼ。同社でワインの輸入も手がけており、その知識をいかしたワイン造りに励んでいる。クレールはフランスボルドー地方で「ロゼワイン」の意味。

019  
山梨  
YAMANASHI

四恩醸造

窓辺 赤

グラス

880円

ボトル

5,600円

山梨県牧丘町。勝沼のワイナリー密集地から離れた所に位置する四恩(しおん)醸造。目指すのは「究極のデリーワイン」。食事を引き立てるような、優しい飲み心地の赤。水彩画のラベルには、ワインで食事に花を添えたいという思いが込められている。

019  
山梨  
YAMANASHI

丸藤葡萄酒

ルバイヤート

マスカットベリーA 樽貯蔵

グラス

930円

ボトル

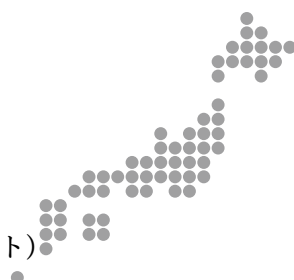
5,900円

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、餡のような香ばしさも感じられる。

日本酒

d design travel 滋賀号 発売記念

(滋賀県・富田酒造有限公司 富田泰伸さん セレクト)



## 滋賀の日本酒飲み比べセット

1,500円

(湖北：七本槍／湖東：松の司／  
湖南：笑四季／湖西：不老泉)

025  
滋賀  
SHIGA

### 松の司 純米吟醸 ブルー

150ml

980円

早い段階から地元契約農家さんと酒米山田錦の栽培に取り組んでこられた松瀬酒造さん。その姿勢とカリスマ性にはいつも刺激を受けています。中でもおすすめは竜王町産山田錦を使用した純米吟醸ブルー、上品な中にもしっかりとした米の旨みを感じられるまさにお手本のようなお酒。日本酒の美味しさに気付かされた酒蔵です。

90ml

590円

025  
滋賀  
SHIGA

### 七本槍 無農薬純米 無有（むう）

150ml

950円

農薬を無くすことで、農家と酒蔵、双方の想いの有る、新たな価値の有るモノをうむ。そんな気持ちを込め、名付けた無有。米の旨みと無農薬ならではの柔らかさを感じる富田酒造のお酒です。

90ml

570円

## 日本酒



025  
滋賀  
SHIGA

### 不老泉 特別純米 山廃仕込 参年熟成

150ml  
880円

酒蔵を継いだ頃「好きな日本酒は何？」という定番の質問に「不老泉 参年熟成」と答えていました。独特の味わいと懐の深さは唯一無二。酵母無添加、昔ながらの天秤搾りなどあらゆるこだわりを貫く上原酒造さんのスタイルが、うかがえるお酒です。

90ml  
530円

025  
滋賀  
SHIGA

### 笑四季 特別純米 センセーション白

150ml  
700円

オーナー杜氏の竹嶋氏は独自の考えに基づき衝撃的な酒造り、商品造りを繰り返す酒造界の革命児。止まる事のない探求は、いつも日本酒の新境地を見せてくれる。まさにセンセーション。

90ml  
450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)

高知県アリスワ酒造。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

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。

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。

## 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)

010  
群馬  
GUNMA

#### 紅の舞

550円

群馬県高崎市牧野酒造株式会社。日本酒「大盃」で漬込み、赤色の果肉が特徴の地元の新品種梅「紅の舞」100%使用。

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

識名酒造

こいしぐれ

780円

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

上原酒造

7年古酒 神泉

880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、水で割ると米の香りが口の中で爆発的に広がります。泡盛通だけでなく泡盛ビギナーにもおすすめ。(43度)

047

沖縄

OKINAWA

瑞穂酒造

9年古酒 瑞穂

980円

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)