

定食



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。うどんと根菜、焼麩の煮物の小鉢。春を感じるご飯のおとも「落味噌」。

013
東京
TOKYO

伊豆諸島定食 ベっこう丼 1,650円

島唐辛子醤油に漬けた魚の切り身が、つややかなべっ甲色になるためこう呼ばれる伊豆大島の郷土料理。あした葉の胡麻和え、八丈島のトビウオのさつま揚げ、島海苔の味噌汁。

042
長崎
NAGASAKI

長崎定食 松浦港のアジフライ 1,550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 本日の一夜干し 1,550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



(数量限定)

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数種類の旬野菜と、塩昆布、胡麻豆腐の小鉢。(提供期間は5月10日までを予定しておりますが、食材の関係で期間が短くなる場合がございます。ご了承ください)

024

三重

MIE

三重定食 1,700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。

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

(昼限定)

うどんの小鉢 420円

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

うどの小鉢 420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。

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。

夜の一品（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。

040
福岡
FUKUOKA

明太子

500円

博多に、そして日本に明太子を広めた「ふくや」の無着色明太子。

豆・豆腐料理 (18:00～)



004

宮城

MIYAGI

定義山の三角あぶらあげ

700円

宮城県定義如来の参道で売られる名物「三角揚げ」を、大根おろしやかつお節など、その日の薬味で。

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」

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、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～）



021

岐阜

GIFU

明宝ハム

950円

良質な国産の豚肉だけを原料とし、添加物の使用を極力おさえた岐阜県民に愛されているハム。キャベツの千切りに分厚く切ったハム、マヨネーズを添えて食べる定番スタイルで。焼きたてをどうぞ。

013

東京

TOKYO

べにたま梅酢の鶏肉唐揚げ

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）で下味をつけた鶏肉の唐揚げ。さっぱりとした塩味とふんわり梅の酸味が心地よい。

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。

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）

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。

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。

ご飯もの（18:00～）



おむすびセット

750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。ぬか漬けと本日のお味噌汁が付きます。

軽いお食事（14:30～18:00）平日のみ



037
香川
KAGAWA

かま玉うどん

700円

香川県ヤマロク醤油の、木桶仕込みの天然醤油を少量垂らし、富山県セイアグリーの健康卵をのせて。
食堂自家製のぬか漬け付き。

デザート

(季節の和菓子)

001
北海道
HOKKAIDO

ぼた餅

420円

北海道福居製餡所の朱鞠小豆を使用した、枳に入ったぼた餅。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ヤ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)

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、誰がどんな淹れ方をしても美味しく飲めるようにと焙煎されている、渾身のブレンド。おかわりしたくなる軽い口当たりで、ストレートがおすすめ。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のダーズリン。

(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。

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 古西広之）

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。

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。

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

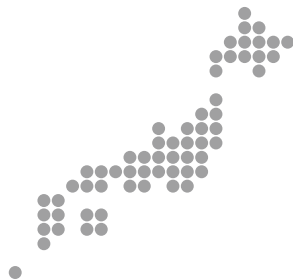
信州生まれのおいしいトマト

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

1,300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

780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)

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、作られている。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味のあるピルスナー。

011

埼玉

SAITAMA

COEDO

白 -shiro- 880円

1996年に「小江戸ビール」として創業。世界を視野に入れ2006年に意匠を一新し、日本の色をテーマに商品作りを行っている。無濾過で白濁、飲みやすく甘い香りが特徴。

(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

スイートスタウト 930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。ローストした麦芽をふんだんに使用し、すっきりとした苦味のスイートスタウト。

020

長野

NAGANO

志賀高原ビール

美山ブロンド 880円

IPA 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」でつくるレモンのような美山ブロンド。ガツンとくる苦みがたまらないIPA。

ビール

(瓶ビール)

011
埼玉
SAITAMA

野老ゴールデン

980円

2014年、2人の醸造士によって所沢に誕生したブルワリー。水利に恵まれない所沢で昔から盛んだった麦文化を活かして、所沢産の大麦を使用し、住民の収穫体験なども積極的に行う。生産、収穫、消費までをビール造りの一連の循環と考え、地産地消型ビール造りにも取り組む。ホップの苦味と華やかな香りと、大麦の甘みのバランスがよく、後味も爽やか。

021
岐阜
GIFU

飛騨高山麦酒

種類はおたずねください (500ml) 1,250円

ビール醸造後に不要となる麦芽やホップを飛騨牛の飼料として再利用する「循環型農業」にも取り組んでいるブルワリー。北アルプス乗鞍岳の地下水をくみ上げ、手間を惜しまず醸造。

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

1,500円

(農民ドライ/ハナミズキ/グレイス甲州)

009
栃木
TOCHIGI

ココファームワイナリー 農民ドライ

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ががけ的ワイナリー。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。

グラス
830円
ボトル
5,300円

019
山梨
YAMANASHI

奥野田ワイナリー ラ・フロレット ハナミズキ・ブラン

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。

グラス
880円
ボトル
5,600円

019
山梨
YAMANASHI

中央葡萄酒 グレイス甲州

国産甲州種葡萄を使い、清潔なステンレスタンクで寝かせた、これ以上ないほど透明感のあるワイン。ラベルは原研哉氏によるもの。

グラス
880円
ボトル
5,600円

本日のボトルワイン

4,400円～

赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット

1,500円

(ロッソ/ますかつとべりー/ロゼ)

009
栃木
TOCHIGI

ココファームワイナリー 農民ロッソ

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

ダイヤモンド酒造 ますかつとべりー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くな甘い香り。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
830円
ボトル
5,300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

本日のボトルワイン

4,400円～

日本酒

d design travel岐阜号 3月18日発売記念

(数量限定)

021
岐阜
GIFU

どぶろく

岐阜県下呂市萩原町 天領酒造株式会社。豊作祈願や収穫の感謝を込めて神に捧げていたという「どぶろく」。まろやかで口当たりが良く、さらさらと飲めます。焼魚、肉料理、生野菜にも合う。

半合
600円

日本酒飲み比べセット

1,500円

(三井の寿／伊根 満開／飛切り／初霜)

040
福岡
FUKUOKA

三井の寿

クアドリフォリオ純米吟醸生

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。

一合
880円
半合
550円

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。爽やかなのどごと、とろりとした口当たり。

半合
580円



日本酒

(数量限定)

021
岐阜
GIFU

飛切り 特別純米

岐阜県下呂市萩原町 天領酒造株式会社。1680年（延宝8年）創業。飛騨産の「ひだほまれ」を100%使用。穏やかな香りと豊かなコク、ふくらみとキレがある。限定のどぶろくとの飲比べも楽しい。

一合
800円
半合
400円

021
岐阜
GIFU

初霜 純米しぼりたて

岐阜県揖斐郡池田町 大塚酒造株式会社。岐阜県のみ濃、西濃地方で主に栽培されているお米「初霜」を使用。米の旨みを感じられ、岐阜県内のみでの出荷を主とする貴重な一本。

一合
950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

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。

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)