

定食

028
兵庫
HYOGO

豊岡定食 1,680円

シロイカ丼とハタハタの唐揚げ

コウノトリ米に匂のシロイカの醤油漬をのせた「シロイカ丼」、シャキシャキとした歯ごたえの「石もずくとつみれのお吸い物」、頭からバリバリ食べられる「ハタハタの唐揚げ」、匂の「夏野菜」。

044
大分
OITA

大分定食 りゅうきゅう 1,575円

ぶりの刺身をタレに漬け込み藁味をのせた、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。

030
和歌山
WAKAYAMA

和歌山定食 釜揚げしらす丼 1,575円

和歌山出身の料理長特製「梅びしお」と卵黄が乗った、紀州湯浅の釜揚げしらす丼。紀州梅鶴の金山寺味噌炒めと、胡麻豆腐の小鉢。

042
長崎
NAGASAKI

長崎定食 松浦港のアジフライ 1,470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。

※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。

定食



045
宮崎
MIYAZAKI

宮崎定食 冷や汁 1,575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」。

006
山形
YAMAGATA

山形定食 山伏豚の生姜焼き 1,575円

「山伏豚」の生姜焼き。うどと鯖の煮物、「だし」の小鉢、さくらんぼ。

001
北海道
HOKKAIDO

北海道定食 ホッケの干物 1,470円

脂ののりがよい北海道釧路産ホッケの干物と、いもだんごの小鉢。

037
香川
KAGAWA

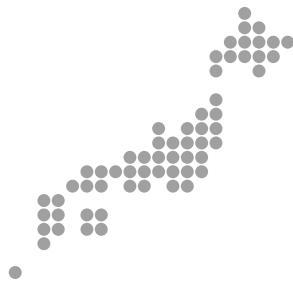
香川定食 森本商店の手延べ素麺 1,050円

小豆島森本商店の手延べ生素麺と、ちくわの磯辺揚げ。三豊茄子の揚げ浸しの小鉢に素麺をつけて、二度楽しめる。

晩酌小鉢セット (18:00~) 1,000円

料理長おすすめのお惣菜5鉢のセット。

小鉢



013
東京
TOKYO

東京産ハーブとフルーツのサラダ 800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、旬のフルーツをのせた
グリーンサラダ。

001
北海道
HOKKAIDO

ポテトサラダ 550円
北海道の特産品の一つ、じゃがいも。特に冬を越した
じゃがいもは、でんぷんが糖に変わり甘みが増します。

031
鳥取
TOTTORI

鬼のトマト 500円
「トマト作りの鬼になる」という意味が込められたトマト。小ぶりで中身のしっかりつまった甘いトマトです。

013
東京
TOKYO

季節のおひたし 300円
季節替わりで旬の野菜を、たっぷりの八方だしで
おひたしにしています。



小鉢

016

富山

TOYAMA

セイアグリー健康卵の温泉卵

230円

生命力に満ちた栄養バランスがある本当の有精卵
(受精卵) のセイアグリー健康卵です。

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

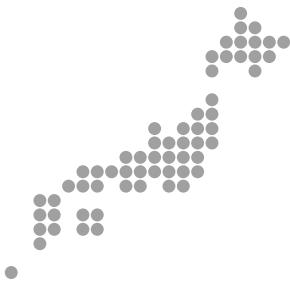
香川

KAGAWA

「くぼさんのとうふ」絹ごし冷奴

180円

国産大豆100%、昔ながらの「包丁寄せ」製法。
「あまみの塩」をつくる段階でうまれる
にがりを使っている。



夜の一品 (18:00~)

012
千葉
CHIBA

自然栽培の枝豆 500円

農薬はもちろんのこと、肥料さえも使わずに育てられた、健やかな枝豆。

047
沖縄
OKINAWA

豆腐よう 500円

40度以上の泡盛と紅麹で漬け込んで、醸酵・熟成させた、東洋のチーズといわれるコクのある味わい。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 500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。

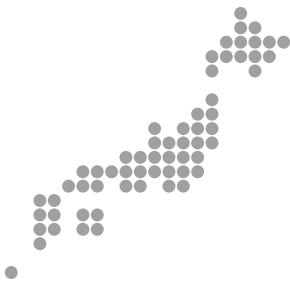
020
長野
NAGANO

納豆の梅肉みょうが和え 600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。

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。



夜の一品（18:00～）

016
富山
TOYAMA

セイアグリー健康卵の
だし巻き卵

600円

栄養バランスのよいセイアグリー健康卵と
こんぶ土居の出汁をつかった、だし巻き卵。

027
大阪
OSAKA

牛すじの土手焼き

500円

長野県の井上醸造の豊穣味噌を使った土手焼き。
料理長一押しの肴。

045
宮崎
MIYAZAKI

チキン南蛮

800円

地とっこと呼ばれる地鶏の食文化、宮崎県。醤油も
タルタルソースも甘いのが本場宮崎の味。

006
山形
YAMAGATA

山伏豚の生姜焼き

800円

山形県庄内平野にある、鶴岡市羽黒町の12戸農家
だけが生産する「山伏豚」。餌に省内柿を混ぜる等
のこだわりは、肉にコクと旨味を与えてます。



夜の一品 (18:00~)

042
長崎
NAGASAKI

長崎県松浦港のアジフライ(2尾) 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。

001
北海道
HOKKAIDO

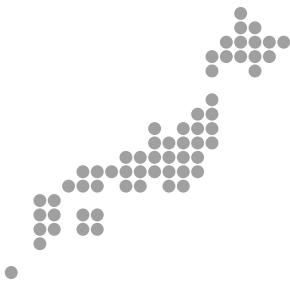
焼き糠さんま 600円

糠に漬ける事で旨味が凝縮されたオホーツク海で育つ
た秋刀魚。焼き上げると糠の臭みもなく香ばしい。

001
北海道
HOKKAIDO

ホッケの干物 1,000円

知床半島の羅臼で獲れる、冬の時期の一番脂のりが良
いホッケの一夜干し。



夜の一品（18:00～）

おむすび

350円

和歌山県産梅干と川汲昆布の佃煮の2種の
おむすび。お新香が付きます。

028

兵庫
HYOGO

ご飯

250円

今月は、豊岡の「コウノトリ育むお米」。コウノト
リも住める豊かな環境で育ったお米。

020

長野
NAGANO

みそ汁

250円

長野県井上醸造の国産大豆100%、丁寧につくられた
味噌を使用しています。

デザート



006
山形
YAMAGATA

042
長崎
NAGASAKI

011
埼玉
SAITAMA

すんだ餅

300円

夏が収穫期の良質の枝豆を、ゆで、つぶした餡に少量の砂糖で味をととのえ、枝豆そのものの味を大切にした「すんだ」。餅とからめた素朴な甘味。

九鬼産業の長崎県産 黒ごまのブラマンジエ

450円

九鬼産業が産地や製法まで厳選した国産黒ごまを
しっかりと味わう。

カスタードプリン たまご餡のせ

550円

1923年創業の愛鶴園のたまごをつかった優しくて
とろける味わい。



珈琲・紅茶

017
石川
ISHIKAWA

二三味珈琲

舟小屋ブレンド（ホット）	500円
二三味ブレンド（アイス）	500円

能登半島の先端、木の浦海岸前の船小屋で焙煎。

ホットコーヒーの「舟小屋ブレンド」は、酸味と苦みのバランスが良い定番ブレンド。アイスコーヒーの「二三味ブレンド」は、店主二三味さんの名前が付いた深煎りブレンド。苦みと豆の香りが強く、ミルクとも好相性。

(ホットティー)

046
鹿児島
KAGOSHIMA

白川茶園 屋久の紅茶

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)

027
大阪
OSAKA

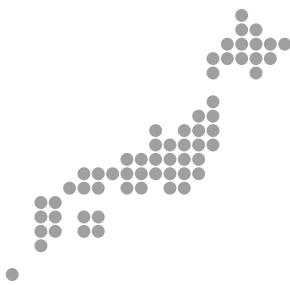
MUSICA TEA

d design travel大阪号でも紹介した堂島MUSICAのアールグレイ。

027
大阪
OSAKA

ロイヤルミルクティ (Hot /Ice)

MUSICAの堂島ブレックファストとミルクを煮込んだロイヤルミルクティ。



お茶

017
石川
ISHIKAWA

丸八製茶場の加賀棒茶 (Hot /Ice) 600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 600円

宇治の一番茶を焙じたほうじ茶。

036
徳島
TOKUSHIMA

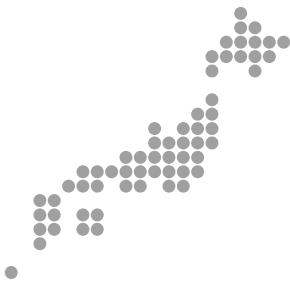
阿波晩茶 550円

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。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 550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。



ソフトドリンク

039

高知

KOCHI

黄金しょうがのジンジャエール 700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 600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

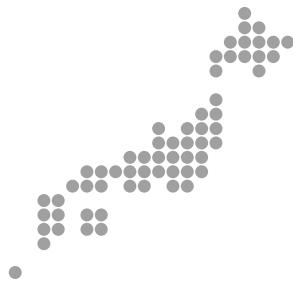
HOKKAIDO

コアップガラナ 500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。

ぶどうジュース



飲み比べセット

1,300円

(グレイス・ぶどう果汁／アルガーノ葡萄果汁／
ジュ・ド・レザンブラン)

020
山梨
YAMANASHI

勝沼醸造
アルガーノ葡萄果汁（白） 900円

山梨県甲州市勝沼町。国産種甲州をつかった白ぶどうジュース。すっきりと酸味もあり、大人のぶどうジュース。

020
山梨
YAMANASHI

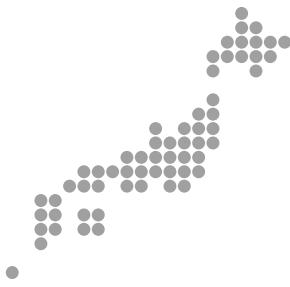
中央葡萄酒
グレイス・ぶどう果汁（赤） 850円

山梨県韮崎市穂坂地区の完熟マスカット・ベリーAを100%使用。ぶどうの味わいはしっかりと、後味はすっきりと飲める。

020
長野
NAGANO

小布施ワイナリー
ジュ・ド・レザンブラン

収穫や剪定の合間を縫って造られる希少なぶどうジュース。長野県産ナイアガラ。色も味も濃厚。
(飲み比べセットのみのご用意です。)



みかんジュース

飲み比べセット

1,200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

800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

700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

750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。

ジュース

(旬のジュース)

020

長野

NAGANO

桃のシェイク

900円

その時期ごとの、甘みがのった品種の桃をまるごと一個使ったシェイク。

(旬のジュース)

030

和歌山

WAKAYAMA

完熟梅のスカッシュ

800円

和歌山県産の樹上完熟南高梅のスカッシュ。完熟梅本来の甘みをしっかり含んだすっきり濃厚な味。

002

青森

AOMORI

WONDER APPLE

700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。

012

千葉

CHIBA

自然栽培 人参ジュース

700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

600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。





ドラフトビール

028
兵庫
HYOGO

小西酒造

白雪スノーブロンシュ 900円

小西酒造株式会社。1550年から酒造りを始めた老舗。ベルギービールの輸入販売を経て1995年から自社オリジナルのビール製造に取り組む。オレンジピールやコリアンダーのハーブが効いたホワイトビールは口当たりがまろやか。

044
大分
OITA

ゆふいんビール

ゆふの香り 850円

観光客と地元の人が一緒にお酒を飲み、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。後味はすっきり軽く飲みやすい。

瓶ビール



030
和歌山
WAKAYAMA

ナギサビール

ペールエール 950円

アメリカンウィート 950円

アメリカでビール造りを学び設立されたブルワリー。白浜の名水「富田の水」を使用し、5種類のホップと麦芽100%のビールは麦の旨味を存分に味わえる。しっかりとしたコクのペールエールと苦みを抑え麦の香りが楽しめるアメリカンウィート。

045
宮崎
MIYAZAKI

宮崎ひでじビール

太陽のラガー 900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、ビール工房は完全自家培養。キレが良く、苦みのきいた、素材にこだわった熱処理無しの生ビール。

047
沖縄
OKINAWA

ヘリオスブルワリー

ゴーヤDRY 950円

果物などの地元産品を使ったビール作りが、各地で行われているが、ゴーヤは沖縄ならでは。ホップの苦みの後にジワッとくるゴーヤの苦みがクセになる。

022
静岡
SHIZUOKA

ベアードビール

沼津ラガー 950円

黒船ポーター 950円

様々なシーズンビールにも取り組むベアードご夫妻。地元の旬の食材を積極的にビール作りに取り入れている。定番の沼津ラガーは、無濾過でしっかりした味わい。ビターチョコのような甘みの黒船ポーター。

白ワイン



白ワインの飲み比べセット 1,400円

(小布施ブラン / 農民ドライ / フレール甲州)

020
長野
NAGANO

小布施ワイナリー

グラス

700円

ボトル

4,600円

小布施ブラン

小布施ワイナリーの歴史は、長野ワインの歴史。
ワイナリー自身の名刺ともいえる定番ワインが
この小布施ブラン。

019
山梨
YAMANASHI

シャトールミエール
フレール甲州

グラス

750円

ボトル

4,800円

1885年創立。100年以上の歴史を持つワイナリー。
甲州種本来のさっぱり感と、天候に恵まれた2012年
だからこそ生まれた葡萄の甘み。

009
栃木
TOCHIGI

ココファームワイナリー
農民ドライ

グラス

750円

ボトル

4,800円

栃木県足利市。サミットの晩餐会などでも用いら
れるワイナリー。軽めですっきり。寿司にも合う。

赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット 1,400円

(キャンベルアーリー ドライ / tintoベリーA /
ヴァン・ルージュ)

045
宮崎
MIYAZAKI

都農ワイン	グラス
キャンベルアーリー ドライ	650円
デザート用の葡萄品種をじっくり醸酵させて辛口のロゼに。イチゴや桃のような甘い香り。口に含むと柑橘のようなスッキリした酸味が広がる。	ボトル 4,400円

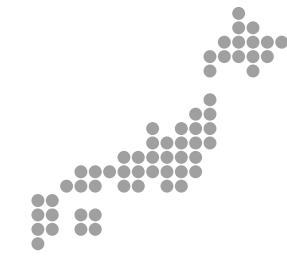
019
山梨
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造	グラス
tintoベリーA	700円
スペイン語で「赤」を表すtinto。マスカット・ベリーA100%で、イチゴのような香り、はつきりとした酸味。軽めの渋みで飲み飽きない。	ボトル 4,600円

019
山梨
YAMANASHI

イケダワイナリー	グラス
ヴァン・ルージュ	700円
カベルネソーヴィニヨンとマスカット・ベリーAのブレンド。甘い香りとしつかりとした果実味が肉やチーズとも合う。	ボトル 4,600円

日本酒



日本酒飲み比べセット

(竹泉／金宝／出羽桜／東洋美人)

1,500円

028
兵庫
HYOGO

竹泉 槽口直詰 芳醇辛口純米酒

一合

900円

田治米合名会社。元禄15（1702）年創業。搾りたての味わいを楽しめる槽口直詰め。アルコール度数19度と高め。ロックもおすすめ。

007
福島
FUKUSHIMA

金寶 優撰自然酒

一合

850円

郡山市仁井田本家。1711年創業。農薬、化学肥料を一切使わず栽培された自然米100%で醸した、純米原酒。熟成した旨味と甘みをたっぷり味わえる。

006
山形
YAMAGATA

出羽桜 純米吟釀 江戸ラベル

一合

900円

山形県出羽桜酒造。洋梨系の華やかな香りと、後味にきりっとした酸味。どんな料理にもあう。

035
山口
YAMAGUCHI

東洋美人 611

一合

1,000円

「611」とは酒米・山田錦が育った畠地番号。田植えから稲刈り、そして酒造りというストーリーをワイン調のラベルで表現。地元に根付く澄川酒造場の酒造りの証。滑らかで上品な吟釀香。

(山口県 地酒のまえつる 前鶴健蔵)

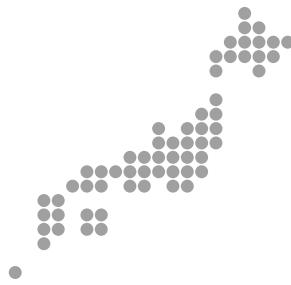
016
富山
TOYAMA

満寿泉

100ml

1,200円

柳田酒造店。酒で酒を仕込む。貴腐ワインのような味わい。日本酒なのにチーズにもあう。



焼酎

(ロック / 水割り / お湯割り)

(麦焼酎)

044

大分

OITA

二階堂

500円

湧水の名水地、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

700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

700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

700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

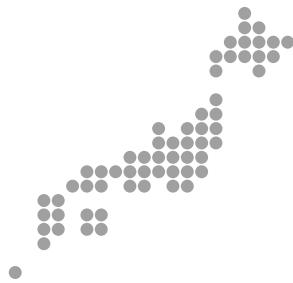
KOCHI

ダバダ火振り

700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



030
和歌山
WAKAYAMA

雑賀梅酒 650円

(ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り)

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。

009
栃木
TOCHIGI

鳳凰美田 ゆず 650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
酸味もしっかりとある柚子酒。

009
栃木
TOCHIGI

鳳凰美田 桃 650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 650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リキュール。