

定食



034
広島
HIROSHIMA

広島定食 あなごめし 2,415円

穴子の頭と骨、昆布で出汁をとって炊いたご飯に甘く煮た穴子をのせた郷土料理「あなご飯」。小鉢は小豆の入った精進料理「煮ごめ」、伝統野菜わけぎのぬた、広島菜漬けと定番土産もみじまんじゅう。

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 1,575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」。

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。紀州梅鶏の金山寺味噌炒めと、胡麻豆腐の小鉢。

※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



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。うどんと鯖の煮物、「だし」の小鉢、おかひじきのおひたし。

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。

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。

040
福岡
FUKUOKA

福岡定食 かしわうどん 1,050円

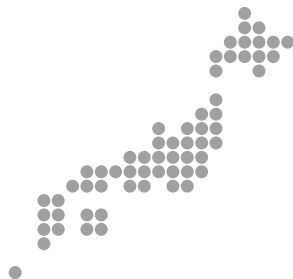
くちびるで切れるほどやわらかい麺が特徴の「かしわうどん」。小鉢は、おきゅうと、辛子高菜の炒り豆腐。

おむすび
1個150円

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。

ハーブ
500円

001
北海道
HOKKAIDO

ポテトサラダ

550円

北海道の特産品のひとつ、じゃがいも。自然栽培の男爵
いもでつくるポテトサラダ。

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～）



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。

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。

047
沖縄
OKINAWA

豆腐よう

500円

40度以上の泡盛と紅麴で漬けて、醗酵・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。

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稷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います。

夜の一品（18:00～）



001
北海道
HOKKAIDO

焼き糠さんま

600円

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

044
大分
OITA

ブリかま塩焼き

700円

新鮮な鰯のかま（胸びれ辺り）は脂のりが良く、糠に漬けて旨味を増した塩焼きは、お酒やご飯によく合います。

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。

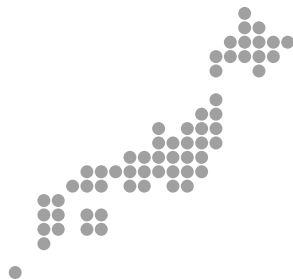
042
長崎
NAGASAKI

長崎県松浦港のアジフライ（二尾）

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。

夜の一品（18:00～）



040
福岡
FUKUOKA

かしわうどん

750円

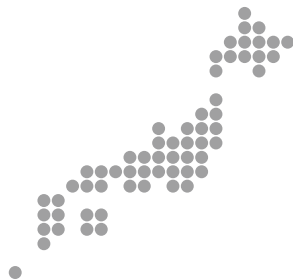
駅の立ち食いから始まり、北九州に広まった「かしわうどん」。薬味に柚子胡椒を使うのも九州ならではの食べ方です。

おむすび

350円

和歌山県産梅干と川汲昆布の佃煮の二種のおむすび。お新香が付きます。

デザート



001
北海道
HOKKAIDO

おはぎ

400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。

026
京都
KYOTO

栗とほうじ茶のババロア

570円

京都丸久小山園のほうじ茶菊かおりと、
旬の和栗を使用したババロア。

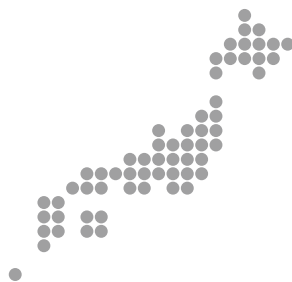
011
埼玉
SAITAMA

カスタードプリン
たまご餡のせ

550円

1923年創業の愛鶏園のたまごをつかった優しく
とろける味わい。

珈琲・紅茶



(ホットコーヒー)

044

大分

OITA

豆岳珈琲 うりぼうブレンド

500円

中南米ベースの豆を2種類ブレンドした珈琲。
酸味のバランスがよく、飽きがこず飲みやすい。

(アイスコーヒー)

044

大分

OITA

豆岳珈琲 豆岳ブレンド

500円

豆岳珈琲のブレンドの中でも深煎りで、苦味と香りが
楽しめる。ストレートで飲んでも美味しい。

(ホットティー)

046

鹿児島

KAGOSHIMA

白川茶園 屋久の紅茶

550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스티ー)

027

大阪

OSAKA

MUSICA TEA

550円

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)

600円

MUSICAの堂島ブラ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

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ーエール 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。

みかんジュース



飲み比べセット

1,200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

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

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)

フレッシュ葡萄ジュース 飲み比べセット 1,500円

自然栽培や低農薬でつくられる旬の葡萄を皮ごとジュースに。
品種や色の違う葡萄3種を飲み比べできるセット。

(ジュース)

020
長野
NAGANO

小布施ワイナリー ジュ・ド・レザンブラン 900円

ワイナリーが収穫や剪定の合間を縫って造る白ぶどうジュース。長野県産ナイアガラ。色も味も濃厚。

002
青森
AOMORI

WONDER APPLE りんごジュース 700円

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。

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

信州生まれの美味しいトマト 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



027
大阪
OSAKA

箕面ビール

ピルスナー 850円

スタウト 850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、ビターチョコのようなスタウト。

瓶ビール

008
茨城
IBARAKI

常陸野ネストビール

ホワイトエール 850円
ニッポニア（中瓶）1,500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。日本で開発されホップと小麦で仕込んだニッポニアは、しっかりかつ飲みやすい。

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。

016
富山
TOYAMA

城端麦酒

麦やエール 950円

毎年9月に開催される「城端むぎや祭り」への想いと「麦から作ったお酒」という意味が、名前の由来。炭酸弱めで苦みも少なく、オレンジに似た華やかな香りが特徴で、ビールが苦手な方でも飲みやすい。

040
福岡
FUKUOKA

ブルーマスター

あまおうノーブルスイート 1,000円

「ブルーマスター」とはビールの製造責任者のこと。あまおうノーブルスイートは、苺の甘みとビールの苦みが意外に合う。

白ワイン



白ワインの飲み比べセット

1,500円

(樽熟甲州 / フレール甲州 / グレイス甲州)

019
山梨
YAMANASHI

イケダワイナリー 樽熟甲州

グラス
700円
ボトル
4,600円

樽熟をさせているが、古樽をつかうことで薫りを抑え、甲州種のフレッシュさを引き出している。すっきり辛口。食事に合うワイン。

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。

019
山梨
YAMANASHI

中央葡萄酒 グレイス甲州

グラス
900円
ボトル
6,000円

国産甲州種葡萄を使い、清潔な工場から生まれる、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。

赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット

1,500円

(シャトー勝沼 アジロン/ tintoベリーA /
農民ロッソ)

019
山梨
YAMANASHI

シャトー勝沼

グラス

シャトー勝沼 アジロン

750円

ボトル

日本のワイン発祥の地、勝沼町。その最初のワイン
は、アジロンダックから作られたと言われている。

4,800円

ジャムのような甘い香り、キリッとした酸味。

019
山梨
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造

グラス

tintoベリーA

700円

ボトル

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、はっきりと
した酸味。軽めの渋みで飲み飽きない。

4,600円

ココファームワイナリー

グラス

農民ロッソ

750円

ボトル

4,800円

009
栃木
TOCHIGI

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果実味と樽
熟の甘い香り。

日本酒



日本酒飲み比べセット

1,500円

(東洋美人／金宝／姿／七本槍)

今月の「まえつる」セレクト

009

栃木

TOCHIGI

姿 純米吟醸 生原酒 ～ブラックインパクト～

一合
900円

ひと夏越し、酒質に磨きがかかり、輝いている様に感じる。優しい香りとやわらかな口あたりは、舌の上で旨さバクハツ！楽しんだ後はキレイ良く流れる。名に恥じない衝撃的な酒は、姿ラインナップの中でも一押し。(地酒のまえつる／店主 前鶴健蔵)

035

山口

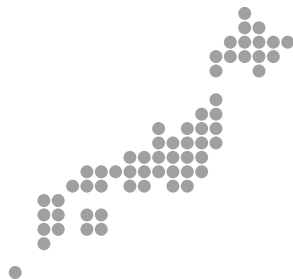
YAMAGUCHI

東洋美人 酒未来

一合
900円

「酒未来」は山形県のとある蔵元が復活させた酒米のこと。東洋美人の澄川社長が若い頃、その蔵元で修行していた縁から酒米を譲り受け、醸されている。東洋美人らしさはそのままに、酒未来の美味さと透明感がよく感じられる。

日本酒



025

滋賀

SHIGA

七本槍 純米80%精米火入れ

滋賀県富田醸造有限会社。450年以上続き、北大路魯山人とも縁のある酒蔵。冷や（常温）で飲むことで、米の持つ本来の味わいを感じられる。

一合
850円

007

福島

FUKUSHIMA

金寶 優撰自然酒

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。

一合
850円

（食後酒）

016

富山

TOYAMA

満寿泉

桧田酒造店。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。

100ml
1,200円

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

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

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、癖がなくするつと飲める。



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リキュール。