

## 定食

022  
静岡  
SHIZUOKA

### 静岡定食 1,750円

#### 釜揚げしらすと桜エビ丼

用宗港で水揚げされたしらす、由比で水揚げされた桜エビの釜揚げの二色丼には、おろしたての伊豆天城山の湧き水で育ったわさびをつけて。自家製黒はんぺんのフライ。田尻屋のわさび漬けの小鉢。

044  
大分  
OITA

### 大分定食 とり天 1,780円

おおいた冠地どりを使った、名物郷土料理のとり天は、自家製カボスポン酢につけて。小鉢に、海の納豆「クロメ」をのせた冷奴と、ゴーヤとナスの「オランダ」。味噌汁にもカボスを入れるのが、大分のふつう。

042  
長崎  
NAGASAKI

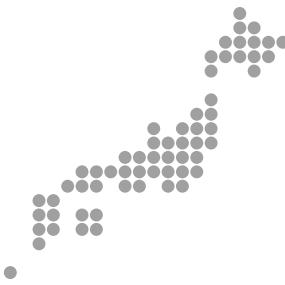
### 長崎定食 松浦港のアジフライ 1,550円

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。

※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



009  
栃木  
TOCHIGI

036  
徳島  
TOKUSHIMA

010  
群馬  
GUNMA

### 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。みそぴー（味噌ピーナッツ）と、かんぴょうの卵とじの小鉢。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。

### 徳島定食 半田手延めん定食 1,200円

腰が強く太めの麺は、手のひらで麺をたたいても折れない。酢味噌そうめんは、忙しい時でもすぐに作れ、夏バテでも箸がすすむ。素朴なおかずの「ならえ」と、和田島のちりめんごはん。すべてにスダチが入るところも、徳島らしさ。

### 良い食定食 灰干さんま定食 1,650円

西出水産の灰干しさんま、一柳こんにゃく店のこんにゃくを使ったピリ辛炒り煮、中嶋屋本店のひじき煮を添えて。

### 旬野菜の小鉢 460円

群馬県高崎市。タンポポ農園の真黒茄子（しんくろなす）を使った小鉢。（野菜が、なくなり次第、変更する場合がございます）

(平日のみ) 本日のランチミニビール 450円

(お食事との) コーヒー( hot / ice) 各550円



## 野菜 単品メニュー

013  
東京  
TOKYO

### 旬野菜と季節のフルーツのサラダ

ナチュラルハーモニーさんから届く自然栽培の野菜や、  
東京近郊から大治さんが届けてくれる、新鮮な旬の野菜  
と季節のフルーツをのせたサラダ。

900円  
ハーフ  
550円

010  
群馬  
GUNMA

### 旬野菜の小鉢

460円

群馬県高崎市。タンポポ農園の真黒茄子（しんくろなす）を使った小鉢。（野菜が、なくなり次第、変更する場合がございます）

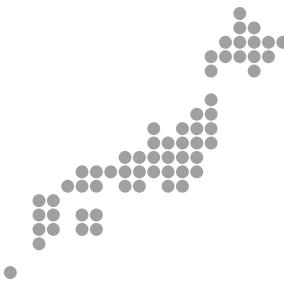
013  
東京  
TOKYO

### 東京野菜のおひたし

420円

旬の東京野菜を、大阪の「こんぶ土居」の昆布のお出汁でつくった八方だしで、おひたしにしています。

## 「良い食品づくりの会」単品メニュー



016  
富山  
TOYAMA

### 厚焼きたまご（昼限定） 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、絹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

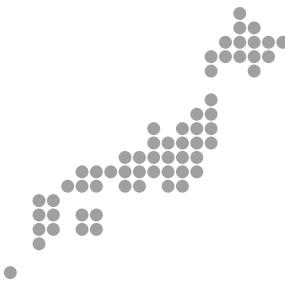
国産大豆100%。くぼさんの理想のお豆腐は、「ふつ  
う」のお豆腐。水のように、毎日食べても飽きない味。  
そのままで、塩で、お醤油で、食べ比べても楽しい。

030  
和歌山  
WAKAYAMA

### 三幸農園の梅干し 100円

昔ながらの製法で、添加物不使用。たっぷりした大粒の  
梅干し。

## 47都道府県 夜の一品 (18:00~)



006  
**山形**  
YAMAGATA

### 勘次郎もろきゅう

420円

山形県「森の家」真室川の伝承野菜「勘次郎胡瓜」に、d47食堂の味噌汁にも使っている井上醸造の味噌（d47味噌に変わる場合があります）を、たっぷりつけてどうぞ。

015  
**新潟**  
NIIGATA

### 栃尾のあぶらげ焼き

700円

長岡市栃尾の名物「あぶらげ」。厚揚げに見間違うほどの大きなお揚げ、おかかとネギ、生姜醤油で。

013  
**東京**  
TOKYO

### ゆで枝豆

500円

東京練馬で採れた、その名も「ねりマメ」！枝豆こそ鮮度が命。採れたてのおいしさを味わってみてください。

016  
**富山**  
TOYAMA

### 旬の鮮魚の昆布〆

600円

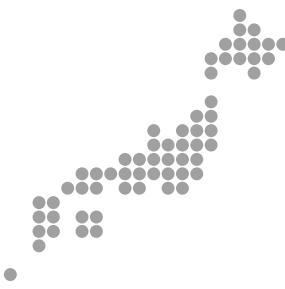
昆布消費量日本一の富山県の郷土料理。旬の鮮魚を昆布に挟み、熟成させて保存性と旨みを増す。まずはそのまま、お好みでわさび醤油で。

021  
**岐阜**  
GIFU

### 明宝ハム

900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。



静岡県産の夜の一品（18:00～）

022  
静岡  
SHIZUOKA

### 静岡晩酌セット（限定） 1,300円

静岡らしいビールを作るペアードビールの「沼津ラガー」、「修善寺ヘリテッジヘレス」の2種を飲みながら、沼津漁港の黒はんぺんのフライは、浜松のトリイソースで。静岡の味を楽しめるセット。

022  
静岡  
SHIZUOKA

### わさび丼 800円

伊豆、天城の湧き水で育ったわさびを使った丼。わさび味噌、わさび海苔を添えて。

022  
静岡  
SHIZUOKA

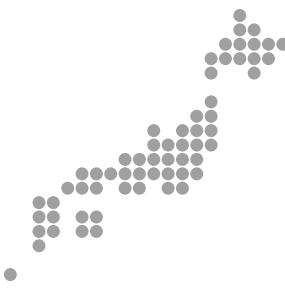
### 無添加干物「和助」の干物 550円～

日本一の干物産地・沼津。良質な魚と富士山の伏流水、自然塩だけでシンプルにつくられた干物。（魚の種類はおたずねください）

022  
静岡  
SHIZUOKA

### 黒はんぺんのフライ 500円

沼津漁港に水揚げされた鰯や鰆を使用した自家製の黒はんぺん。浜松の「トリイソース」をかけて。



## 47都道府県 夜の一品 (18:00~)

025

滋賀

SHIGA

### 鮒寿し茶漬け

1200円

「この土地の味と文化を守りたい」先々代の祖母に習い木桶仕込みを復活した魚治の左衛さん。心から温まる発酵の力を〆のだし茶漬けで食べてほしい。

026

京都

KYOTO

### d47ポテトサラダ

500円

京都大原三千院で、代々漬物作りをする「志ば久」。毎年自家採種の赤紫蘇を栽培し、昔ながらの手作業で作られる名物の「志ば漬」がたっぷり入ったポテトサラダ。

027

大阪

OSAKA

### 泉州 水茄子

450円

貝塚市。北野農園の水ナスは、梨や桃のように、みずみずしく、ジューシー。アクが少なく、皮も薄いので、生で食べられる。日本酒や白ワインに合う。

032

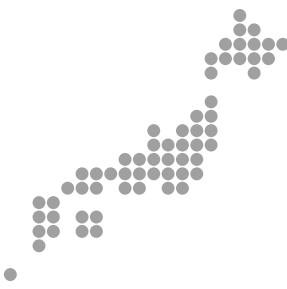
香川

WAKAYAMA

### やまくにのパリパリいりこ

390円

燧灘の良質ないりこを確かな目利きと手作業で作るやまくにのいりこ。焙煎された銀付いりこは、パリパリ食べても苦みなし。



47都道府県 夜の一品 (18:00~)

040  
福岡  
FUKUOKA

ふくやの明太子卵焼き 800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。ネギと一緒にふんわり巻いて。

042  
長崎  
NAGASAKI

長崎県松浦港のアジフライ 500円

自家製タルタルソースを添えたアジフライ。（1尾）

044  
大分  
OITA

とり天 900円

おおいた冠地どりを使った、名物郷土料理のとり天  
は、自家製カボスポン酢につけて

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、醸酵・熟成さ  
せたコクのある味。ちびちびと泡盛や焼酎の肴に。



季節のデザート（カフェタイム 14:30～18:00 限定）

（数量限定）

034

広島

HIROSHIMA

### レモンのパフェ

1,400円

在来種の柑橘農家“中吉屋”的レモン。えぐ味の少ない外皮まで丸ごと使って、レモンの香りや甘み、爽やかな酸味を感じられるパフェに。（収穫量の都合で、レモンの産地が変わる場合がございます）

022

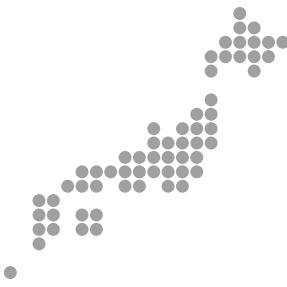
静岡

SHIZUOKA

### 玄米緑茶の冷製汁粉

700円

静岡、善光園の有機栽培の玄米緑茶を朱鞠小豆のこしあんと合わせ、冷たいお汁粉に。白玉には、お茶を練り込んでいます。（塩昆布付き）



デザート（11:30～22:30）

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。

009

栃木  
TOCHIGI

濱田さんのヨーグルト 550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。

珈琲・紅茶

(コーヒー)

022  
静岡  
SHIZUOKA

### 自家焙煎珈琲豆 シロネコ

シロネコブレンド（ホット）	550円
クロネコブレンド（アイス）	550円

天竜浜名湖鉄道 桜木駅で降りて少し歩いたところに、自家焙煎珈琲豆 シロネコはある。店主の鈴木友也さんと奥様が営むこのお店は、飼っているネコが白猫だったため、“シロネコ”と名付けたそう。スペシャルティーコーヒーを丁寧に焙煎し、数種類のブレンドとストレートコーヒーを販売。ときには、淹れたてのコーヒーや特製のケーキも飲食できる。シロネコブレンドは人気No.1のスッキリとした味わい。クロネコブレンドは、しっかりとしたなかに甘さをかんじる深煎り。

(ホットティー)

028  
兵庫  
HYOGO

### MUSICA TEA

570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のダージリン。

(アイスティー)

028  
兵庫  
HYOGO

### MUSICA TEA

570円

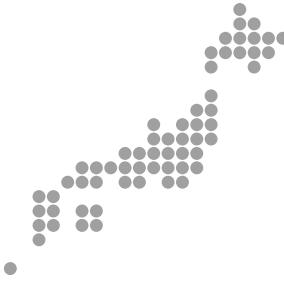
芦屋市 MUSICAのアールグレイを使ったアイスティーは、独特な風味のオリエンタルブレンドを使用。

028  
兵庫  
HYOGO

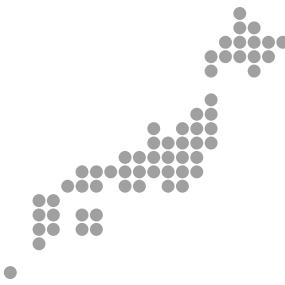
### チャイ ( Hot / Ice )

620円

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



お茶



022  
静岡  
SHIZUOKA

017  
石川  
ISHIKAWA

026  
京都  
KYOTO

036  
徳島  
TOKUSHIMA

045  
宮崎  
MIYAZAKI

**善光園 自然栽培茶 彩香（冷茶）** 620円

農薬も肥料も一切使わずに育てられた自然栽培の深蒸し茶。体にスッと入る、まろやかでさわやかな味わいを冷茶で。

**丸八製茶場 加賀棒茶（冷 / 温）** 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。

**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。

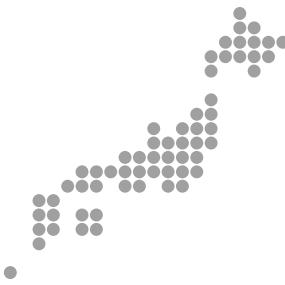
**阪東農園 阿波晩茶** 570円

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。

**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來した製法で生葉を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。

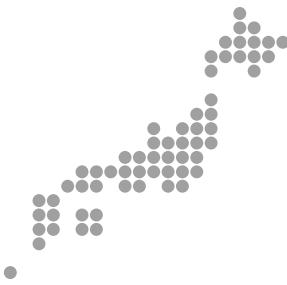
ジュース



(ソフトドリンク)

001 北海道 HOKKAIDO	コアップガラナ	550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。	
002 青森 AOMORI	WONDER APPLE りんごジュース	750円
	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。	
002 青森 AOMORI	WONDER APPLE Red Apple	750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。	
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。	
006 山形 YAMAGATA	ラ・フランスジュース	800円
	新庄市「荒井りんごや」の遠藤拓人さんが育てた甘 くみずみずしい、洋なしのジュース。	

ジュース



(ソフトドリンク)

012

千葉  
CHIBA

### 自然栽培 人参ジュース

750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。

039

高知  
KOCHI

### 黄金しょうがのジンジャエール

750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

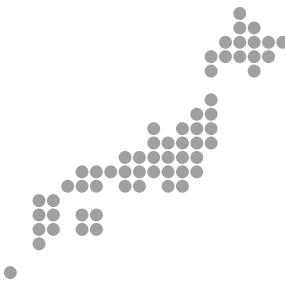
鹿児島  
KAGOSHIMA

### 指宿温泉サイダー

650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。

## 果物のジュース



(季節のフレッシュジュース)

030  
和歌山  
WAKAYAMA

### 樹上完熟梅ソーダ (数量限定) 830円

和歌山県日高郡みなべ町「山本農園」の樹上完熟梅でつくる自家製梅シロップのソーダ。樹の上で完熟してから収穫された、旨みのつまった梅の実も入っています。

025  
滋賀  
SHIGA

### ブルーベリーフィールズ紀伊国屋の ブルーベリージュース 800円

琵琶湖の南（湖南）大津市で、岩田康子さんが拓いたブルーベリー農園。無農薬・無除草剤で育ったブルーベリーを一粒ひとつぶ、丁寧に手積み。ブルーベリーを頼張っているような濃厚で贅沢な一杯。

026  
京都  
KYOTO

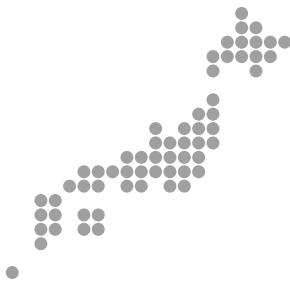
### 「志ば久」の赤紫蘇ソーダ 800円

京都大原で代々漬け物作りを行う「志ば久」で、毎年種から自家栽培される赤紫蘇。収穫されたばかりの生の赤紫蘇から、煮だして作る赤紫蘇を使ったソーダ。

034  
広島  
HIROSHIMA

### レモンスカッシュ 800円

広島県呉市。「在来種」にこだわり、無肥料・無農薬で柑橘を育てる在来種柑橘農場「中吉屋」のレモンを使用。果汁の酸味と皮の苦みは、レモンが持つ本来のおいしさ。輪切りのレモンも食べれます。



みかんジュース

030  
和歌山  
WAKAYAMA

伊藤農園 はっさくしぶり 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

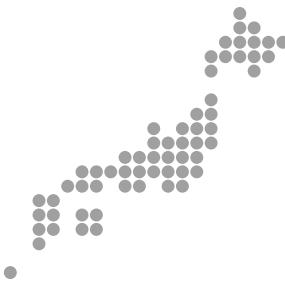
堀田青果 大三島のみかん 780円

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。

038  
愛媛  
EHIME

無茶々園のジューシーフルーツ 780円

愛媛県西伊予市。和製グレープフルーツといわれる河内晩柑のジュース。少々の苦み、爽やかな酸味。



静岡県 ベアードビール

## 「ベアードビール」

(ドラフトビール)

さっぱり

### 沼津ラガー

900円

ベアードビールに欠かせない原材料のひとつ、水には、沼津の良質な源泉水が使われている。ビールの味わいにいかに水が大切か、ということが感じられる一本。まろやかな飲み口だが、軽すぎず、リッチなラガー。

さっぱり  
ほどよい  
苦味

### 修善寺ヘリテッジヘレス

900円

バランスが良く、飲みやすい。モルト（大麦）の個性が存分に発揮されていて、味わいに深みがある。後からくる少しの苦みも心地よい。

(限定 瓶ビール)

スパイ  
シー、柑  
橘系

### セゾンさゆり

980円

ブライアンさんが、妻のさゆりさんの40歳の誕生日に贈ったビール。ホップが香り、2017年の仕込みには新たに静岡産のみかんやかぼすなどの柑橘が加わった。

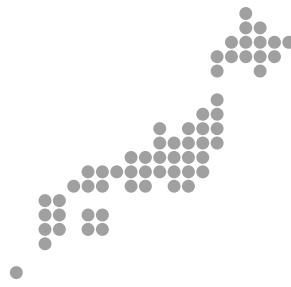
フルー  
ティ、甘  
い

### 四姉妹スプリングボック

950円

ベアード家の4番目の娘さんの誕生の際に、娘に贈ったビール。小麦と大麦由来の甘みと飲みやすさ、そして華やかにアロマが香る。

静岡県 ベアードビール



(さっぱり・フルーティ)

さっぱ  
り、甘い

### ヴィートキングウィット

900円

小麦を主役にした、ベルギースタイルのエールビール。ホップも軽く、スパイスやフルーツが一切入っておらず、小麦と酵母の魅力が最大限に味わえる。

フルー  
ティ、低  
アルコール

### シングルテイクセッション

900円

低アルコール。ホップがフルーティに香り、ほのかにスパイシーさも。飲み飽きずに何杯でも楽しめる、軽やかさがある。

フルー  
ティ、軽  
い苦み

### ライジングサンペールエール

900円

ホップの風味が華やかに香る、爽快なペールエール。苦すぎず、飲みごたえもほどよくあり、ビール好きならどんどん飲めてしまう。

フルー  
ティ、  
しっかり

### レッドローズアンバーエール

900円

力強くリッチでフルーティだが、爽快でドライ。ホップとモルトの個性がバランス良くとれており、バラのように幾重にも香りが広がる。

静岡県 ベアードビール

(しっかり・苦み)

スパ  
イシー

### わびさびジャパンペールエール

900円

静岡産のわさびと緑茶を使ったユニークな一本。ペールエールとIPA、2つのビールのスタイルを組み合わせ、わさびと緑茶から由来するハーブ系の味わいは、ホップとの相性も良し。

甘い、  
苦い、  
しっかり

### アングリーボーイ ブラウンエール

900円

ブライアンさんがモチーフになっているビール。モルトの甘みとフレーバーの苦みが存在し、予測できない2つの顔が口の中に現れる。水色の瞳をしたラベルのブライアンさんにも注目。

ガツンと  
した苦み

### 帝国IPA

900円

英国の伝統的なレシピを用いて、製造途中に2回、砂糖を加えて作られている。そのため、IPAだが苦みと飲みやすさも兼ね備えている。

さらに  
ガツンと  
した苦味

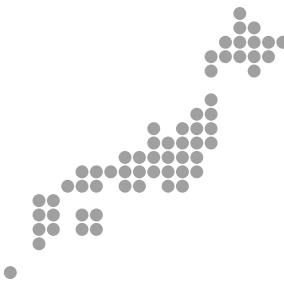
### スルガベイ インペリアルIPA

950円

とにかく苦いのが好き！という方に。アルコール度数も8.5%と高く、じっくりと味わいながら、肉料理と一緒に楽しみたい。

静岡県 ベアードビール

(黒ビール)



さっぱり  
黒ビール

### 島国スタウト

900円

ローストされた風味と、しっかりとしたボディを持ちながら、飲みやすく、気軽に楽しめる黒ビール。

しっかり  
黒ビール

### 黒船ポーター

900円

口あたりがなめらかで、力強い。チョコレートやコーヒーのようないわゆるビタースウィートな味わいの余韻が広がり、ひと口ごとに奥深さが増していく。

027  
大阪  
OSAKA

### 「良い食品」のおつまみ

400円

大阪「こんぶ土居」のいりこん（昆布、小魚、ナッツ）、長野「村田商店」のドライなっとう、東京「精華堂」のあられ。

## 白ワイン



### 白ワインの飲み比べセット 1,400円

(サン・スフル白/奥出雲白/ハナミズキ・ブラン)

006  
**山形**  
YAMAGATA

#### タケダワイナリー サン・スフル 白

山形県産デラウェア100%の微発泡にごりワイン。  
低農薬で化学肥料を使わない「いい土作り」に20年  
もの歳月を費やした。口の中ではじける酸味を後か  
ら旨みが追いかける。

グラス  
830円  
ボトル  
5,300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。白は、ホワイトペガールとセ  
イベルを使った辛口ワイン。青りんごのような爽や  
かな味わい。

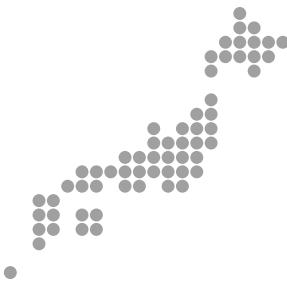
グラス  
830円  
ボトル  
5,300円

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



## 今月のおすすめ ボトルワイン

009  
栃木  
TOCHIGI

019  
山梨  
YAMANASHI

013  
東京  
TOKYO

019  
山梨  
YAMANASHI

020  
長野  
NAGANO

ココファームワイナリー 5,000円

### こころぜ（ロゼ）

甘い果実の香りの中にほのかな苦み。様々な料理に。

奥野田ワイナリー 5,300円

### ラ・フロレット・ローズ（ロゼ）

薔薇だけでなく、ライチやピーチの香り。甘酸っぱい。

機山洋酒工業 4,700円

### KIZAN（赤）

渋みと酸のバランスが良く、肉料理にあう。

清澄白河フジマル醸造所 5,000円

### MUSCAT BAILEY A（赤）

スッキリとした酸と、きれいな赤色が特徴の一杯。

勝沼醸造 5,300円

### アルガーノ・クラン（赤）

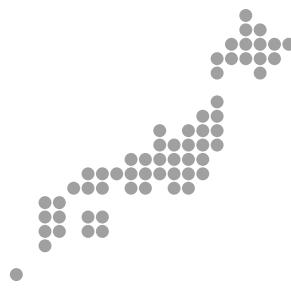
カベルネ、メルロ、マスカットベリーAのブレンド。

信州まし野ワイナリー 5,300円

### メルロー（赤）

長野県伊那市の小笠原さんが作ったメルロー。辛口。

## 赤ワイン



### 赤ワインの飲み比べセット 1,400円

(ソワフ・ルージュ/ますかつとベリー-A /樽貯蔵)

025

滋賀

SHIGA

ヒトミワイナリー

グラス

ソワフ・ルージュ

780円

滋賀県東近江市。無濾過の「にごりワイン」を専門とするヒトミワイナリー。暑い中、喉が渴いた時に飲みたい一杯。マスカットベリーAとキャンベルスがあわせもつ、甘酸っぱさと軽いタンニンが絶妙。ラベルには「イカル」が描かれている。

ボトル

5,000円

019

山梨

YAMANASHI

ダイヤモンド酒造

グラス

ますかつとベリー-A plus

830円

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うな甘い香り。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。

ボトル

5,300円

019

山梨

YAMANASHI

丸藤葡萄酒

グラス

ルバイヤート

880円

マスカットベリー-A樽貯蔵

ボトル

マスカットベリーAを主にした3種類のブレンド。果実感と複雑さが特徴で、樽熟による香りもある。

5,600円

## 日本酒



### 日本酒飲み比べセット

1,500円

(玉川/白隠正宗/富士正 /三井の寿)

026  
京都  
KYOTO

#### 玉川 Ice Breaker 純米吟醸 無濾過生原酒

一合  
900円  
半合  
500円

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を中心に江戸時代の製法を再現するなど個性的な酒を生み出している。「Ice Breaker」は「場の雰囲気を和らげる」の意。ロックで味わいや香りの変化も楽しんで欲しい。

022  
静岡  
SHIZUOKA

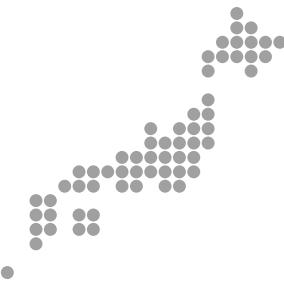
#### 白隠正宗 誉富士純米酒 夏

一合  
850円  
半合  
450円

沼津市、高嶋酒造。

静岡産の酒米や、静岡酵母を積極的に使い、地元食材との相性を考えるなど「地酒」の存在を意識した酒作りを行う。静岡酒らしい透明感と、シャープな切れ味、地元沼津の干物や、夏野菜に合わせたい。

日本酒



022  
静岡  
SHIZUOKA

富士正 あさぎり蔵出し  
純米吟醸 誉富士

富士山麓、朝霧高原に蔵を構える富士正酒造。富士山の湧き水を活かし、静岡の酒米「誉富士」で醸す純米吟醸は、綺麗でなめらかだが、しっかりとお米を感じる後味が特徴。常温で、その旨みを味わって欲しい。

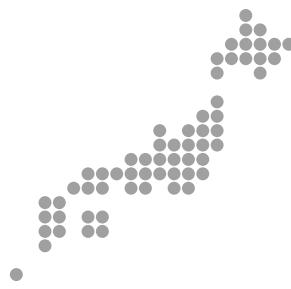
一合  
900円  
半合  
500円

040  
福岡  
FUKUOKA

三井の寿 cicala 純米吟醸

福岡県三井郡井上合名会社。蔵元・井上宰繼氏はイタリア大好き！四季ごとの限定品は、イタリアンラベル。夏はイタリア語でセミを意味する「チカラ」が登場。リンゴのような香りと甘酸っぱい酸味が心地よい。

一合  
850円  
半合  
450円



## 焼酎 (ロック / 水割り / お湯割り)

(米焼酎)

022  
静岡  
SHIZUOKA

### 緑茶ハイ

750円

「白隱正宗」が作る米麹焼酎「第壹峰」を、自然栽培「善光園」のお茶でしっかりと割っています。

(麦焼酎)

044  
大分  
OITA

### 二階堂

600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

750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と味わえます。

(芋焼酎)

046  
鹿児島  
KAGOSHIMA

### 不二才

750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

750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

750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 700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 700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 700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

ぱり使った、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)

030  
和歌山  
WAKAYAMA

平和酒造

鶴梅の梅酒

すっぱい 600円

完熟 550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」。

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。

006  
山形  
YAMAGATA

山形正宗 梅酒

700円

山形県天童市水戸部酒造。水戸部家で漬けている梅酒が市販の梅酒より美味しかったから、というのがつくりはじめたきっかけという。日本酒ベース、ほのかなピンク色が美しい。

030  
和歌山  
WAKAYAMA

雑賀梅酒

700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。

## ウイスキー



019  
山梨  
YAMANASHI

### 白州 ハイボール

1,000円

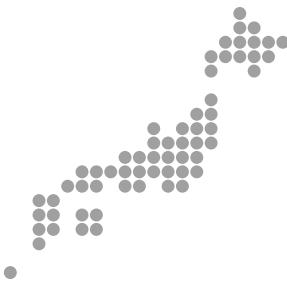
清らかで広大な森に佇む「白州蒸留所」。樽は呼吸を繰り返し、白州の四季を吸い込み、香りを熟成させる。仕込み水と同じ炭酸水で作るハイボール。青リンゴや若葉を思わせるスモーキーフレーバーの先に瑞々しい森の鳥の声を感じて欲しい。（ご希望で、ロック・水割りもご用意できます）

011  
埼玉  
SAITAMA

### 秩父蒸留所 イチローズモルト ダブルディスティラリーズ (ロック/水割り)

700円

先代の造り酒屋を閉め、行き場のなくなった熟成原酒を決して無駄にしまいと奔走した肥土伊知郎社長の話は有名。2008年に稼働した秩父蒸留所のモルト原酒とバッティングして作られたピュアモルト。発酵槽には日本古来材「ミズナラ」を使用。そのオリジナルな薫りと余韻をロックで、ゆっくりと味わいたい。



## 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 瑞夏 小野あきおさんセレクト)

047  
沖縄  
OKINAWA

恩納酒造所  
むかし造り 萬虎～マントラ～  
雄大な自然が広がる恩納村の小さな蔵元、恩納酒造所が、泡盛の原点に戻って造ったこの泡盛は、沖縄のおじい達が若い頃に飲んでいた泡盛の味を再現。今の泡盛が失ってしまった昔造りの島酒。

700円

047  
沖縄  
OKINAWA

識名酒造  
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)

800円