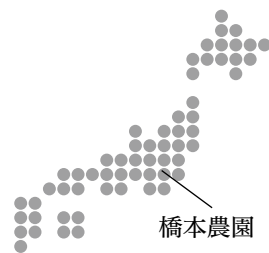


今月の旬野菜



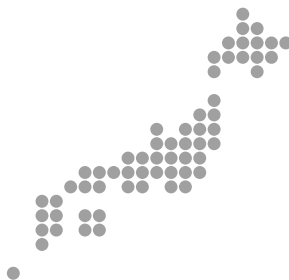
のらぼう菜

埼玉県 橋本農園

命漲る青々しさと黄色の花の匂い
春の美しさはいつも日常にある。



定食 (11:30~14:30 18:00~21:30)



038

愛媛

EHIME

愛媛定食 日向飯 (数量限定)

1,750円

漬けにした鯛の刺身と卵を和え、ご飯にかけて食べる郷土料理「日向飯」、宇和海で獲れた魚をまるごとすり身にした「じゃこ天」、甘味の強い麦味噌は「みがらし」と呼ばれる辛子酢味噌とお味噌汁に。無茶々園の「季節の柑橘」、石鎚山の麓・西条市に伝わる後発酵茶「石鎚黒茶」。愛媛の海と山を味わう一膳。

032

島根

SHIMANE

島根定食 カマスの一夜干し

1,680円

島根沖でとれたカマスを、塩のみで味付けした出雲の渡邊水産の一夜干し。小鉢は、隠岐の島で採れる日本古来の海藻「あらめ」の炒め煮。

023

愛知

AICHI

愛知定食 味噌カツ

1,680円

まるや八丁味噌と、三州三河みりんを使った濃厚な味噌ダレをたっぷりかけた味噌カツ。ういろうの元祖ともいわれる田中屋の「生せんべい」付き。

※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 (11:30~14:30 18:00~21:30)



042
長崎
NAGASAKI

長崎定食 松浦港のアジフライ 1,680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。

015
新潟
NIIGATA

新潟定食 魚沼手繰り蕎麦 1,580円

昔から織物を織る時に使っていた「ふのり」をつなぎにした喉越しの良いそば。山葵がとれなかったことから辛子をつけて食べるのが魚沼流。季節の山菜の小鉢と天ぷら付き。

013
東京
TOKYO

旬野菜の小鉢 500円

肥料や農薬に頼らず自然と共に生きる日本各地の農家さんの野菜を届けてくれるタネから商店。季節ごとに移り変わる美味しい野菜を小鉢で。
今月は埼玉・橋本農園さんの「のらぼう菜」。

(平日のみ) 本日のランチワイン 450円～

(お食事あとの) コーヒー Hot/Ice 600円

※ご飯を大盛りにする場合は+100円、おかわりの場合も+100円です。
小盛りにもできますので、遠慮なくお声がけください。

「良い食品づくりの会」
単品メニュー（11:30～14:30 18:00～21:30）



016

富山

TOYAMA

厚焼きたまご(数量限定)

500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。

020

長野

NAGANO

村田商店の大粒納豆

250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

250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。

030

和歌山

WAKAYAMA

三幸農園の梅干し（白・紫蘇）

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。

単品メニュー（11:30～14:30、18:00～21:30）



013
東京
TOKYO

旬野菜と季節のフルーツのサラダ

950円

自然栽培や自家栽培の野菜を取り扱う「タネから商店」と、東京の農家さんをつなぐ大田市場「大治」から届く、旬のフルーツや野菜をふんだんにのせたサラダ。

ハーフ
550円

013
東京
TOKYO

東京野菜のおひたし

500円

大田市場「大治」から届く、旬の東京野菜を「こんぶ土居」の真昆布と「タイコウ」のカツオブシで取った出汁を使いおひたしに。

013
東京
TOKYO

旬野菜の小鉢

500円

肥料や農薬に頼らず自然と共に生きる日本各地の農家さんの野菜を届けてくれるタネから商店。季節ごとに移り変わる美味しい野菜を小鉢で。
今月は埼玉・橋本農園さんの「のらぼう菜」。

040
福岡
FUKUOKA

明太子

600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。

ハーフ
300円

030
和歌山
WAKAYAMA

三幸農園の梅おむすび

1個 200円

昔ながらの製法で、添加物不使用。塩と紫蘇だけで作られた梅干しの塩むすび。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



001
北海道
HOKKAIDO

コマイの炙り焼き

2尾 500円

根室産の白身魚「コマイ」の干物を炙り焼きに。
そのままかぶりついても良し。七味マヨネーズで食
べてもおいしい。

013
東京
TOKYO

ぬか漬け盛り合せ

300円

d47食堂開店時から毎日欠かさず、愛情こめて皆で
育ててきたぬか床で漬けた季節の野菜、ぬか漬け。

013
東京
TOKYO

紅玉梅酢の鶏からあげ

900円

伊豆大島の海水で作る「海の精」の塩で漬けた、梅干
しの梅酢を下地に。さっぱりとした塩味と梅の酸味。

016
富山
TOYAMA

旬の鮮魚の昆布ㄨ

700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。

015
新潟
NIIGATA

栃尾のあぶらげ焼き

750円

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

47都道府県 夜の一品（18:00～）



023

愛知

AICHI

味噌カツ

1,000円

まるや八丁味噌と、三州三河みりんを使った濃厚な味噌ダレをたっぷりかけた味噌カツ。

032

島根

SHIMANE

カマスの一夜干し

900円

島根沖でとれたカマスを、塩のみで味付けした出雲の渡邊水産の一夜干し。

037

香川

KAGAWA

やまくにのパリパリいりこ

400円

確かな目利きと手作業で作るやまくにのいりこ。いりこの身だけをじっくりと焙煎し、パリパリとおつまみに。おすすめの二種を盛合せで。

038

愛媛

EHIME

じゃこ天（プレーン／ニラ生姜／野菜）

各種 350円

愛媛県南予地方の郷土料理。宇和島練物工房みよしのじゃこ天は、甘酒と食塩、ばれいしょでんぷんのみを加えて作られているため、魚本来の旨みを楽しめる。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



040
福岡
FUKUOKA

d47ポテトサラダ

500円

博多に、日本に明太子を広めた「ふくや」の無着色明太子を使ったポテトサラダ。

042
長崎
NAGASAKI

長崎県松浦港のアジフライ

1尾 500円

自家製タルタルソースを添えたアジフライ。

046
鹿児島
KAGOSHIMA

ウルメイワシ丸干し

3尾 100円

下園薩男商店。朝4時～6時に獲れる「ウルメイワシ」は、お腹に餌がないため、苦みが少なく嚼む程に旨みを感じられる。止まらなくなる美味しさ。

047
沖縄
OKINAWA

豆腐よう

600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。

軽食メニュー（カフェタイム 14:30～18:00）



039

高知

KOCHI

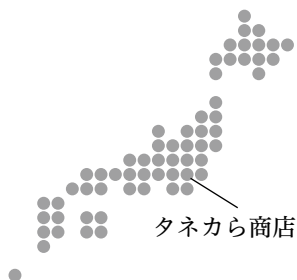
玉子巻きずし（数量限定）

700円

日曜市でお馴染みの田舎寿司。柚子酢の効いた酢飯を、薄焼き玉子で包み込む。お味噌汁、自家製ぬか漬け付き。



デザート (11:30~22:00)



タネから商店

013
東京
TOKYO

人参ケーキ

600円

ヨーグルトクリーム添え (数量限定)

d47食堂になくてはならない存在の野菜の卸し「タネから商店」。タネから商店から届く自然栽培の人参を皮ごと使ったケーキ。自家製のヨーグルトを加えたクリームは程よい酸味。クリームをケーキにたっぷりつけてお召し上がり下さい。

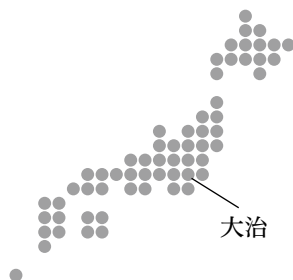


デザート（11:30～22:00）



- | | | |
|--|--------------------|------|
| 009
栃木
TOCHIGI | 濱田さんのヨーグルト | 570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 | 600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。醤油麴や天日塩をかけて。 | | |
| 016
富山
TOYAMA | カスタードプリン
たまご餡のせ | 600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。 | | |

デザート (14:30~22:00)

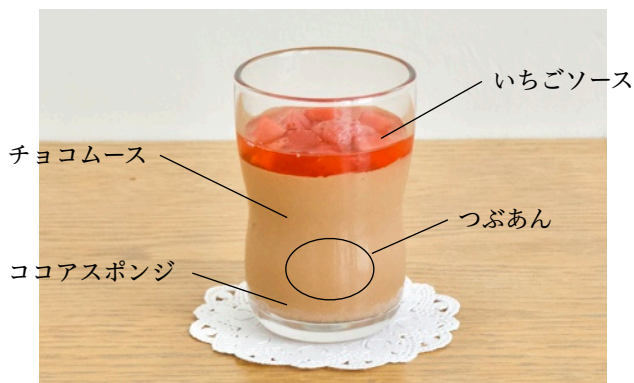


013
東京
TOKYO

チョコレートムース 東京いちご添え (数量限定)

650円

有機チョコレートを使ったムースに東京いちごの甘酸っぱいソースを合わせてさっぱりと。粒あんとココアのスポンジで味の変化を楽しめます。





041
佐賀
SAGA

“Have a nice coffee”

No.520 (Hot) 600円

No.731 (Ice) 600円

「佐賀発でコーヒーを使った何かをしたい！」と 2013年春に佐賀で始動した“Have a nice coffee.”。コーヒー教室の開催や、イベントへの出店など、佐賀の人たちと繋がりながら活動中。

No.520は、しっかりとした苦みとコクがありつつもマイルドな口当たりなので、ミルクとも相性がよい。

No.731は、グアテマラのコクをいかした深煎りのブレンド。

028
兵庫
HYOGO

MUSICA TEA

ダージリン (Hot) 580円

アールグレイ (Ice) 580円

d design travel大阪号で紹介。2019年から芦屋に場所を移し、3代目堀江勇真さんがムジカティーを切り盛りし、日常的に楽しめる紅茶の魅力を伝え続けてくれている。

ホットティーは、D&DEPARTMENT オリジナルのダージリン。

アールグレイを使ったアイスティーは、独特な柑橘の風味が楽しめるオリエンタルブレンドを使用。

028
兵庫
HYOGO

チャイ (Hot / Ice) 680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



039

高知

KOCHI

tre³tre³摘み草ブレンドティー (Hot)

dオリジナル秋冬ブレンド 660円

季節のブレンド 680円

高知県仁淀川上流。深い山、清らかな水、そこで育つ植物をブレンドした野草茶。目を閉じて、香りをいっぱい吸い込んで、ゆっくり飲んでください。ティーバックから見える草花を眺めても楽しい。種類は週替わりです。

037

香川

KAGAWA

和三盆と煎茶のセット

800円

菓子木型職人・市原吉博氏による“d”の木型で抜いた和三盆は、讃岐で200年伝統製法を続ける三谷製糖のもの。京の煎茶と共に。

017

石川

ISHIKAWA

丸八製茶場 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。

045

宮崎

MIYAZAKI

白玄堂 釜炒り茶 かなで

600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。

発酵茶



036

徳島

TOKUSHIMA

阪東農園 阿波晩茶

600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、すっきりとした後味が特徴。

038

愛媛

EHIME

石鎚黒茶

600円

石鎚山の麓で育てられる石鎚黒茶は、昔からお遍路さんへのふるまい茶として親しまれる後発酵茶。独特の香りと酸味があり、すっきりとした味わい。

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

750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。

015

新潟

NIIGATA

雪下になじんジュース

900円

積雪4m以上になる新潟県中魚沼津南町。「はらん
なか」の農薬を使わない畑で越冬させ、早春に雪か
ら掘り出す、甘みの増したにんじんのジュース。

ジュース

(ソフトドリンク)



020
長野
NAGANO

信州生まれの美味しいトマト

650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ーエール

780円

高知産黄金（おうごん）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飲める。



038
愛媛
EHIME

無茶々園

宇和海に面し、段々畑に囲まれた土地に「無茶々園」があります。明浜の農業後継者が集い、無農薬・無化学肥料栽培を始めて40年。できるだけ自然のままに育てられたみかんは、三つの太陽からたっぷり陽を浴びて味の濃いみかんが実ります。

甘夏 850円

夏みかんから生まれた日本原産の柑橘。目が覚めるようなすっぱさ。

ジューシーフルーツ 850円

和製グレープフルーツともいわれる河内晩柑。甘い香りと爽やかな酸味。

伊予柑 850円

名前の由来は「伊予の国」。柚子のような爽やかな香りと、じんわりとした苦み。

ひょう柑 850円

台湾から渡り弓削島でつくられてきた。甘味・酸味・苦味のバランスが良い。

せとか 950円

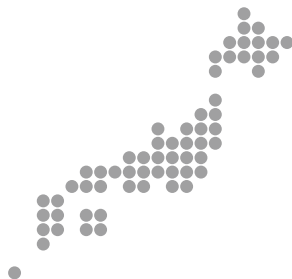
皮が薄く、身がぎっしり詰まった「柑橘界の王様」。上品な甘さが特徴。

不知火 850円

デコボンの別名。口に広がる甘味に対し、飲み込む際の酸味が際立つ。

温州みかん 850円

日本を代表するみかん。馴染みのある甘味と爽やかな香りが特徴。



038

愛媛

EHIME

ニノファーム

宇和島市で柑橘農家を営む二宮新治さんは、「柑橘ソムリエ愛媛」の発起人。柑橘それぞれの個性を最大限におもしろく、楽しく伝える柑橘ソムリエの制度をつくり、その輪を広めています。

はるか 980円

日向夏から生まれた柑橘。濃厚な口当たりに対し、後味はすっきり。

ブラッドオレンジ 1,100円

日本での栽培は珍しい、イタリア発祥の柑橘。コクのある甘味と独特の香りが印象的。

038

愛媛

EHIME

愛媛の みかんジュース飲み比べ 1,500円～

全9種みかんジュースの中から好きな物を3～9種類選んで飲み比べができます。

※4種目以降は+500円

ビール

(ドラフト＝樽生ビール)



038

愛媛
EHIME

大三島ブリュワリー

カカオブラック 180ml 750円

ホワイトエール 180ml 750円

「大三島にて自分たちのビールを作りたい」と2018年にブルワリーを創設した高橋夫婦。大阪の箕面ビールにてビール作りを学んだ2人が作る黒ビール“カカオブラック”はカカオの香ばしいかおりとスッキリとしたコクが特徴。黒ビールが苦手な方、黒ビール初めてな方にも是非飲んでもらいたい一品。

大三島の柑橘を使った“ホワイトエール”は、大三島で飲みたくなるような爽やかさとサッパリとした飲み口のビール。



「良い食品」のおつまみ

400円

長野「村田商店」のドライ納豆、東京「精華堂」のあられ。



038
愛媛
EHIME

無茶々園

宇和海に面し、段々畑に囲まれた土地に「無茶々縁」があります。明浜の農業後継者が集い、無農薬・無化学肥料栽培を始めて40年。できるだけ自然のままに育てられたみかんは、三つの太陽からたっぷりひ陽を浴びて味の濃いみかんが実ります。

甘夏 850円

夏みかんから生まれた柑橘。目が覚めるような酸っぱさが特徴。

ジューシーフルーツ 850円

和製のグループフルーツ。甘い香りと、爽やかな酸味が特徴。

伊予柑 850円

伊予の国から名付けられた伊予柑。柚子のような爽やかな香りと、じんわりとした苦みが特徴。

ひょう柑 850円

フルーツは台湾。愛媛県弓削島でつくられてきた。甘味・酸味・苦みのバランスが良い。

せとか 950円

皮が薄く、身がぎっしり詰まった「柑橘界の王様」。上品な甘さが特徴。

不知火 850円

デコボンの別名。口に広がる甘味に対し、飲み込む際の酸味が際立つ。

温州みかん 850円

日本を代表するみかん。馴染みのある甘味と爽やかな香りが特徴。

ビール

(瓶ビール)

015

新潟

NIIGATA

スワンレイクビール

越乃米こしひかり仕込み 980円

加野市にある瓢湖（ひょうこ）屋敷の杜ブルワリー。白鳥が飛来する瓢湖が近くにあることからスワンレイクという名前になっている。地元笹神の特別栽培コシヒカリを使用したキレのあるこしひかり仕込み。

027

大阪

OSAKA

箕面ビール

ピルスナー 950円

ヴァイツェン 950円

大阪府の北、自然豊かで野生のお猿も有名な箕面市でつくられている。低温で長期熟成させた爽快なピルスナーと、小麦麦芽を使用したバナナやクローブを思わせる香りが特徴のヴァイツェン。

022

静岡

SHIZUOKA

ベアードビール

わびさびジャパンペールエール 980円

“ベアードビールとは、突き詰めると香りと風味・フレーバーを経験することである。”

2つのスタイル“ペールエールとIPA”を組み合わせ、静岡産わびと緑茶をフレーバーとして使用したわびさびジャパンエールは、彼らのこだわりと情熱が感じられるビール。





038
愛媛
EHIME

ニノファーム

宇和島市で柑橘農家を営む二宮新治さんは、「柑橘ソムリエ愛媛」の発起人。柑橘それぞれの個性を最大限におもしろく、楽しく伝える柑橘ソムリエの制度をつくり、その輪を広めています。

はるか 980円

日向夏から生まれた柑橘。濃厚な口当たりに対し、後味はすっきり。

ブラッドオレンジ 1,100円

発祥はイタリア、日本での栽培は珍しい。コクのある甘味と独特の香りが印象的。

愛媛の みかんジュース飲み比べ 1,500円～

全9種みかんジュースの中から好きな物を3～9種類選んで飲み比べができます。

※4種目以降は+500円

白ワイン



白ワインの飲み比べセット

1,600円

(まぜこぜワイン/くらむぼん甲州/樽シャルドネ)

006

山形

YAMAGATA

酒井ワイナリー

まぜこぜワイン

グラス

700円

ボトル

4,300円

創業明治25年の東北最古のワイナリー。土地の味を大切にしたいワインづくりを守っている。ノンフィルターで上澄みだけを瓶詰めした際に、残った澱の部分の落ち着かせて、再び上澄みだけを瓶詰めしたワイン。名前通り、品種も年も関係なく、まぜこぜに。

019

山梨

YAMANASHI

くらむぼんワイン

くらむぼん甲州

グラス

800円

ボトル

5,000円

宮沢賢治の童話「やまなし」で二匹の蟹が話す言葉が由来のワイナリー。葡萄がワインになるのを手助けするものと考え、より自然な味わいのするワインづくりを目指している。瑞々しい青柚子のような、さっぱりとした甲州の味わい。

013

東京

TOKYO

東京ワイナリー

長野県高山村産 樽シャルドネ

グラス

1,050円

ボトル

6,800円

練馬区にある東京ワイナリーは、東京の農業を活性にしたい思いと東京の葡萄でも美味しいワインが出来る感動を伝える。長野県産のシャルドネを新樽で熟成。樽由来のナッツのフレーバーが特徴的。

ボトルワイン 白



019
山梨

YAMANASHI

ダイヤモンド酒造 シャンテ 下岩崎甲州

5,800円

フランスの著名生産者の元でワイン醸造を学んだ三代目の雨宮吉男氏。帰国後はその技術を日本らしいワインづくりのために活用し、多岐にわたり尽力。勝沼町下岩崎地区の甲州を使用し、きれいな酸と果実味もあるふくよかな味わい。

019
山梨

YAMANASHI

機山洋酒工業 KIZAN 白

4,700円

夫婦二人で栽培から醸造、販売までするワイナリー。ワインは自家葡萄か地元の葡萄のみで作る。山梨の風土で生まれた甲州種をワインにとどまらず、正統的手法で様々な可能性を引き出している。

001
北海道

HOKKAIDO

タキザワワイナリー ミュラートウルガウ

6,800円

自然の持つ力を極力引き出し、生命力を感じるワイン造りを目指す。野生酵母で自然にまかせた醸造。生姜、白胡椒、パイナップルのようなスパイシーな香りにほのかな苦みが食欲をそそる。雪に埋もれながらも育つ葡萄の力強い味わいを感じる。

シードル

006
山形

YAMAGATAI

リンゴりらっば リンゴりらっばシードル ドライ

5,800円

持続可能な農業を続けていくため化学農薬や肥料を使わずに果物を栽培。自家農園のりんごの表面についた天然酵母で発酵させ、瓶詰め。瓶内で二次発酵、亜硫酸無添加のりんご本来の力が生きているシードル。

赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット

1,500円

(わん田/タケダワイナリー/ベリー・アリカント)

003
岩手

IWATE

亀ヶ森醸造所 わん田

グラス
600円

岩手県の中央に位置する、花巻市の大迫にあるワイナリー。高齢で働き手が減っていく中、畑を守るため、岩手をワインの産地にするためにワインを造る。キャンベルの軽やかな味わいで、地元消費の一升瓶ワイン。

006
山形

YAMAGATA

タケダワイナリー タケダワイナリー ルージュ

グラス
800円

ぶどう栽培から、手摘みの収穫、醸造、瓶詰め、出荷まで自社で行う老舗ワイナリー。マスカット・ベリーA100%。豊かな果実味、滑らかなタンニンと酸味でバランスのとれた味わい。和食との相性も良い。

ボトル
5,200円

013
東京

TOKYO

東京ワイナリー ベリー・アリカント

グラス
950円

練馬区にある東京ワイナリーは、東京の農業を活発にしたい思いと東京の葡萄でも美味しいワインが出来る感動を伝える。東村山市のベリー・アリカント100%。バニラに似たふくよかな香りとカシスのような果実味にスパイシーさも持ち合わせたワイン。

ボトル
6,000円

ボトルワイン 赤



019
山梨
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造 シャンテ ティント

5,100円

フランスの著名生産者の元でワイン醸造を学んだ三代目の雨宮吉男氏。帰国後はその技術を日本らしいワインづくりのために活用し、多岐にわたり尽力。「ブルゴーニュの技術と勝沼の風土の融合」を目指す。氏の得意とするマスカット・ベリーAのワインは海外からも高く評価されている。

019
山梨
YAMANASHI

勝沼醸造 アルガーノ フォーゴ

4,800円

和食との相性を大切につくられたこのワインは、日本生まれの品種、マスカット・ベリーAを使用。ブラックベリーのような果実味と酸味をもつ。ラベルは絵画・彫刻・デザインなど様々な活動を行う綿貫宏介が手がける。

019
山梨
YAMANASHI

くらむぼんワイン マスカット・ベリーA

5,600円

宮沢賢治の童話「やまなし」で二匹の蟹が話す言葉が由来のワイナリー。葡萄がワインになるのを手助けするものと考え、より自然な味わいのするワインづくりを目指している。上品な樽香と凝縮した果実味が、口の中で豊かに広がる。

日本酒



日本酒飲み比べセット

1,600円

(三好の冬/石鎚/吉乃川/五人娘)

035

山口

YAMAGUCHI

阿武の鶴 三好の冬 生酒

半合
500円

山口県阿武町、阿武の鶴酒造。6代目の三好隆太郎さんは東洋美人で知られる澄川酒造場で修行をし、2017年に阿武の鶴酒造を33年ぶりに復活させた。ラベルのデザインも自らが手がけており、今冬限定の三好の冬は「初雪」をイメージしてつくられている。

038

愛媛

EHIME

石鎚 純米吟醸 緑ラベル

半合
500円

愛媛県は石鎚山の伏流水が豊富で、その水が地下に溜まっている西条市は水の都とも呼ばれている。地下水は、料理人も汲みにくる程の超軟水。

今回はそんな愛媛の西条市（東予地方）から地元の人からも人気の日本酒「石鎚シリーズ」をセレクト。

メニューに記載されていない日本酒もございます。
どうぞ、お気軽に、おたずねください。

日本酒



012
千葉
CHIBA

五人娘 自然酒 純米酒

半合
500円

千葉県香取郡（株）寺田本家。蔵付きの天然菌と共に醸す、昔ながらの酒造りを現代に復活。

無濾過の五人娘は、寺田本家の自然酒の原点でもあります。生酛（きもと）造りらしい酸味や芳醇さが楽しめる一杯。

015
新潟
NIIGATA

厳選辛口 吉乃川

半合
500円

新潟県長岡市。県内で最も古い酒蔵であり、日本でも屈指の老舗。機械化と大型仕込みを初めて行った酒蔵でもある吉乃川。伝統と新しさを常に大切にしている。

焼酎（ロック／水割り／お湯割り）



（栗焼酎）

039

高知

KOCHI

ダバダ火振り

600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。

（麦焼酎）

044

大分

OITA

二階堂

600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

600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

ヤマトザクラ ヒカリ（芋）

600円

いちき串木野。大和桜酒造。麴米に鹿児島産コシヒカリを使用。芋の香りと米の旨みをじっくり感じて欲しい。ロックでもお湯割りでもよし。

果実酒



009
栃木
TOCHIGI

鳳凰美田 ゆず

(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。

700円

009
栃木
TOCHIGI

鳳凰美田 桃 (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。

700円

039
高知
KOCHI

文佳人 山北みかんリキュール

(ロック)

高知県アリサワ酒造。香南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。

700円

果実酒（ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り）



008
茨城
IBARAKI

木内酒造
木内梅酒（ロック／水割り／ストレート）

700円

常陸野ネストビールで知られる木内酒造。ホワイトエールを蒸留したビールスピリッツに、地元産の梅の実を漬け込み出来た梅酒。さらりとした味わい。

037
香川
KAGAWA

金陵
白下糖梅酒（ロック）

700円

白下糖とは香川県の和三盆のみが使用できる原材料名。昔ながらの製法を守る三谷製糖の白下糖を使用した梅酒。氷砂糖よりも柔らかく、黒糖よりも優しく上品な味わいに仕上がっている。
ロックがおすすめ。

030
和歌山
WAKAYAMA

平和酒造
鶴梅の梅酒

700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。完熟南高梅のとりりとした甘さが特徴。

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 ハイボール

900円

先代が経営していた造り酒屋が経営危機により廃業。残された原酒を守ろうと奔走した肥土伊知郎氏。2008年に開始した秩父蒸留所の原酒と11ヶ所の蒸留所のモルト&グレーンをブレンド。キャラメルや柑橘系の香り、複雑な余韻が楽しめる。（ご希望で、ロック・水割りもご用意できます）