

# ビール

Beer

016  
富山  
TOYAMA



## 城端麦酒

Draft / Johana Beer

富山県南部に位置する越中の小京都と呼ばれている城端町に2001年に誕生。地元の天然水を仕込み水として使用している。

### 輝W7 カガヤキウィートセブン

Kagayaki Wheat Seven

地元産小麦農林10号を使用、柑橘系ホップの苦みと香り。

1,200円

### 麦やエール

Mugiyama Ale

地元産コシヒカリ使用。すっきりと円やかな味わい。

1,200円

042  
長崎  
NAGASAKI



## アイランドブルワリー

Bottle / Island Brewery

長崎県唯一のマイクロブルワリーとして  
2021年より醸造開始。魚に合うビールとして  
壱岐島発祥の麦焼酎に使われる白麹使用。

### ゴールデンエール

Golden Ale

柑橘系ホップのフルーティな香りをまとった軽やかな飲み口。

1,100円

### 柚子麹エール

Yuzu Koji Ale

壱岐産の柚子と白麹をふんだんに使用。ゆずの香りが華やか。

1,100円

015  
新潟  
NIIGATA



## 妻有ビール

Bottle / Tsumari Beer

豪雪地帯の越後妻有にて醸造。生ビールを持ち帰ることができるグラウラーを導入するなど、地域に根差すブルワリー。

めでたしゴールデンエール  
Golden Ale

1,000円

オレンジピールと、ホップのトロピカルな香りが特徴。まずはここから。

みんなのエール  
Fresh Hop Ale

1,000円

妻有ビール初の自家製ホップ仕込み。フレッシュホップらしい香りと苦み。

006  
山形  
YAMAGATA



## リンゴリラッ파

Bottle / Ringorillappa

果樹王国・山形で90年以上続く果樹専業農家がつくるリンゴのクラフトビール。

UHO UHO BEER  
Apple Cider

1,200円

りんご果汁を100% 使って醸造したりんごのビール。ホップの苦味が心地よく、注げばりんごの香りがふわりと立ち上ります。

ビールに合う一品

・松浦漁港のアジフライ 1尾600円 ・自家製ぬか漬け盛り 500円

# 白ワイン / グラス

White Wine (Glass)

## 白ワイン飲み比べセット

1,600円

3 White Wine Flight Set

(d オリジナル オレンジワイン 2021 / まぜこぜワイン / KIZAN 白)

006  
山形  
YAMAGATA

D&DEPARTMENT × イエローマジックワイナリー

d オリジナル オレンジワイン 2021 Glass 1,050円  
Original Orange Wine (Orange / Light) Bottle 6,800円

昨年はピンクに近いオレンジ。今年は深く紅いオレンジに仕上がり  
ました。デラウェアのキュートな香りと果実味をお楽しみください。

006  
山形  
YAMAGATA

酒井ワイナリー

まぜこぜワイン白 一升瓶 Glass 700円  
Mazekoze Wine (Non-Filtered) Bottle 11,300円

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部分を  
落ち着かせ、再び上澄みだけを瓶詰めしたワイン。

019  
山梨  
YAMANASHI

機山洋酒工業

KIZAN 白 Glass 700円  
KIZAN White (Dry / Pleasant acidity) Bottle 7,500円

夫婦二人で栽培から醸造、販売までするワイナリー。ノンヴィン  
テージで複数年のワインが入っており、飲み口軽やか。

ワインに合う一品

・おこっペゴーダチーズ 700円 ・干し芋の素揚げ 600円

# 赤ワイン / グラス

Red Wine (Glass)

## 赤ワイン飲み比べセット

3 Red Wine Flight Set

1,900円

(d オリジナル 赤ワイン 2021/ マスカット・ベイリー A / ルージュ樽熟成)

013  
東京  
TOKYO

D&DEPARTMENT × 東京ワイナリー

### dオリジナル 赤ワイン 2021

Original Red Wine (Uses 6 types of grapes / Fragrant Aroma)

Glass 1,100円

Bottle 7,200円

東京に点在する小さな農園から届いた6つの葡萄品種をアッサン  
ブランジュ。爽やかな香りの奥に、土や根のような香りも漂う、  
複雑な味が特徴の赤ワイン。

007  
福島  
FUKUSHIMA

ワイナリージュン

### マスカット・ベイリーA

WINERY JUN / Muscat Bailey A (Flowery / Fruity aroma / Fresh)

Glass 980円

Bottle 6,400円

再生可能エネルギーによる発電を行う「会津電力」を母体とし、  
土地に根ざす資源の循環を目指すワイナリー。完熟したぶどうの  
華やかな香り、口当たりも柔らかく瑞々しい。

006  
山形  
YAMAGATA

タケダワイナリー

### ルージュ樽熟成

Takeda Winery Rouge (Dry / Barrel aged / Dark Chocolate)

Glass 1,200円

Bottle 8,200円

マスカット、ベリー A で作ったワインを樽熟成。上品なベリーとダーク  
チョコレートのような香りがあり、奥行きのある芳香は渋い大人らしさ  
を表現。

ワインに合う一品

・おこっペゴーダチーズ 700円 ・干し芋の素揚げ 600円

# ワイン / ボトル

Wine (Bottle)

025  
滋賀  
SHIGA

白

ヒトミワイナリー  
スチューベン 5,600円

Hitomi Winery (refreshing taste)

爽やかで青みのある香り、穏やかな酸と、  
後に抜ける苦味が心地いい。

019  
山梨  
YAMANASHI

赤

くらむぼんワイン  
マスカット・ベーリーA 5,600円

Kuramubon winery (Oaky / Juicy)

宮沢賢治の童話「やまなし」が由来のワイナ  
リー。より自然な味わいのワインを目指している。

006  
山形  
YAMAGATA

赤

WOODY FARM & WINERY  
The Trial Batch 6,000円

セミカーボニックマセレーション 2019

Woody Farm & Winery (Fruity / Spicy)

蔵王山麓かみのやまにて自社畑のぶどうでワイン  
をつくる。豊かなベリーの香り、控えめなタンニン。

# 日本酒

Sake

## 日本酒飲み比べセット

4 Sake Flight Set

1,700円

(曙 FLAT / 三笑楽 / 勝駒 / 千代鶴)

016  
富山  
TOYAMA

高澤酒造場  
曙 FLAT

半合 650円

13度の低アルコールのわりにボリューミーな旨味。  
ふわりと残る酸味のバランスが心地よい。

016  
富山  
TOYAMA

三笑楽酒造  
三笑楽  
Sansyouraku

半合 650円

豪雪地域で知られる、五箇山の地酒。  
その寒さが旨さとなり、麹の香りと優しい呑み当たり。

016  
富山  
TOYAMA

千代鶴酒造  
千代鶴  
Chiyotsuru

半合 650円

名水穴谷の冷水を仕込水とし、穏やかな味わいとふくよかな香り。

日本酒に合う一品

・鮓寿しのとも和え 500円 ・真鯛の昆布締め 550円

# 木桶 酒・ブランデー

Kioke Barrel (Sake · Brandy)

012  
千葉  
CHIBA

寺田本家

## 木桶仕込

半合 700円

Terada-Honke Kioke zikomi

24代目・寺田優さんは「お蔵フェスタ」の発起人。

新しい発酵文化を牽引し、神崎町の未来を導くパイオニア。

木桶に住み着く微生物に手を貸すような酒造り。

007  
福島  
FUKUSHIMA

仁井田本家

## にいだしそんしゅ OK 木桶仕込み

半合 700円

Nida-Honke Kioke zikomi

2021年、震災から10年の節目に、

福島の木で木桶づくりを目指す。

全ての酒を有機無農薬の「自然米」で仕込む。

012  
千葉  
CHIBA

mitosaya 薬草園蒸留所

## ISUMI BARRELED PEAR

20ml 1,100円

Matured from Oak Barrel

木桶で仕込んだいすみ市岬地域の梨・豊水のブラン

デーを、オークの樽で熟成。木桶と木樽、2つの樽を

使った梨のブランデー。

# 青酌・あおちゅう (ストレート / ロック / ソーダ割り) Ao-chu (straight / on the rock / soda)

013  
東京  
TOKYO

あおちゅう飲み比べセット 900円

3 Ao-chu Flight Set

あおちゅうラインナップの中から3種を飲み比べ。コクと酸味、  
青葉の香りなど、杜氏ごとの多彩な味わいを楽しめる。

---

青酌(麦25度・麦35度・池の沢) 600円

恋ヶ奥 600円

あおちゅう広江マツ 700円

あおちゅう広江末博

あおちゅう広江順子

あおちゅう菊池正3年

青酌PREMIUM 1,100円

# 焼酎 (ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)

Shouchu (Japanese Distilled Spirits)

麦 044 二階堂酒造  
Barley chochu 大分 OITA 二階堂  
Nikaido 600円

042 重家酒造  
長崎 NAGASAKI 確藏 古酒限定酒 25度  
Kakuzo 600円

芋 046 大和桜酒造  
Potato chochu 鹿児島 KAGOSHIMA ヤマトザクラ ヒカリ  
Yamatozakura Hikari 600円

# 梅酒・果実酒

Plum Wine / Fruit Liquor

梅酒 030 平和酒造  
Plum Wine 和歌山 WAKAYAMA 鶴梅完熟  
Tsuru-ume(Fully Ripe Plum) 700円  
完熟濃厚梅のとろりとした甘さが特徴。  
おすすめの飲み方(ロック/ソーダ割り/水割り/お湯割り)

果実酒 046 大和桜酒造  
Fruit Liquor 鹿児島 KAGOSHIMA 糀柑橘サワー  
Koji Citrus Sour 800円  
大和桜酒造の芋焼酎と名刀味噌本舗の甘酒、季節の柑橘。

# 泡盛 (ストレート / ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)

Awamori (straight / on the rock / soda / water / hot water)

047  
沖縄  
OKINAWA

## 泡盛飲み比べセット 900円

3 Awamori Flight Set

個性豊かな泡盛3種を飲み比べ。原材料、水、造り、貯蔵  
年数など、様々な違いを楽しめる。

---

伊良部島

渡久山酒造

## 豊年 30度

グラス 600円

Hounen from Tokuyama Awamori Brewery 30%

県内唯一のタンクローリー貯蔵。

甘みがとてもやさしくコクと塩味を感じる。

那覇市

識名酒造

## こいしぎれ 43度

30ml 600円

Koishigure from Shikina Awamori Brewery 43%

銘酒”時雨”の原酒。力強さの中に溶けるような柔らかさと旨み。

口に含んだ瞬間から旨みに喰ります。

石垣島

請福酒造

## 請福IMUGE 25度

30ml 600円

Seifuku IMUGE 25%

琉球王朝時代、泡盛が手に入らない庶民が作っていた「芋下」  
(イムゲー)の復刻版。紅芋の味と穀物の香りが広がります。

焼酎・泡盛に合う一品

・丸干しウルメイワシ 3尾 150円 ・豆腐よう 600円

# 季節のおすすめ

Seasonal Drink

026  
京都  
KYOTO

## 黒豆ときなこのラテ(HOT)

650円

Kuro-mame Kinako Latte

黒豆煮を炊く時に出る割れ豆と煮汁を牛乳と  
合わせて温かいドリンクに。上品な甘さ。

特定原材料7品目:乳

034  
広島  
HIROSHIMA

## みかんエード(HOT)

750円

Citrus Ade

「れもんだに農園」の自然栽培のみかん果汁を  
絞り、生姜とローズマリーを合せた温かいみか  
んのドリンク。

039  
高知  
KOCHI

## tre<sup>3</sup>tre<sup>3</sup> 摘み草ティーソーダ

700円

Wild Herbs' Soda

ハイビスカスや赤紫蘇などの入った、  
少し酸味のあるブレンドティーをシロップに。

012  
千葉  
CHIBA

## 065 GRAPPA DELAWARE

20ml 1,300円

No. 065 Eau de vie 2022 GRAPPA DELAWARE  
from YellowMagicWinery for D&DEPARTMENT

オリジナルオレンジワイン 2021を瓶詰めした  
あとのワイン及びオリを蒸留。デラウェアの軽  
さや爽やかさが際立つグラッパです。

アルコール度 42%



# 珈琲

Coffee

026

京都  
KYOTO

## 中山珈琲焙煎所

奈良にほど近い、京都・加茂にある「中山珈琲焙煎所」。閑静な住宅街にある焙煎所では、店主の中山修也さんが日々焙煎に集中され、ときにはご友人やお客様との憩いの場にもなっている。

### チルチル(HOT)

CHILL CHILL / Fullcity Roast

600円

適度な飲みごたえがあり、ココアのようなコクと香りが特徴の中深煎り。

016

富山  
TOYAMA

## koffe

富山市の松川沿いにある自家焙煎珈琲店「koffe」。店主の山中康次さんは世界各国から厳選したスペシャルティコーヒーを丁寧に焙煎・ブレンドし、地元の人たちから愛されている。

### koffe(ICE)

koffe / Deep Roast

600円

しっかりとした苦みとコクがミルクとよく合う、深煎りブレンド。

# 紅茶・ハーブティー

Tea · Wild Herb Tea

028

兵庫  
HYOGO

紅茶 MUSICA TEA

3代目・堀江勇真さんは2019年芦屋に「tea saloon MUSICA」をオープン。日常で飲む、本格的な紅茶の美味しさを伝えてくれる、真の紅茶好き。

オリジナルダージリン(HOT)  
Original Blend Darjiling Tea

580円

アールグレイ(ICE)  
Earl Grey

580円

039  
高知  
KOCHI

tre<sup>3</sup>tre<sup>3</sup> 摘み草ブレンドティー  
Wild Herb Tea

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。ティーパックから見える草花を眺めても楽しい。

d オリジナルブレンド  
Original Blend Tea

660円

季節のブレンド  
Seasonal Blend Tea

680円

# 茶・発酵茶

Japanese Green Tea · Fermented Tea

017

石川

ISHIKAWA



丸八製茶場

## 加賀棒茶

600円

Kaga-boucha (Roasted Twig Tea)

一番茶の甘みと香ばしい香りが鼻をぬけ、  
口の中にも余韻が残ります。

036

徳島

TOKUSHIMA

阪東農園

## 阿波晩茶

600円

Awa-bancha (Lactic-acid-fermented Tea)

製造過程で乳酸発酵をさせるため、  
酸味がありすっきりとした後味。

038

愛媛

EHIME

さつき会

## 石鎚黒茶

600円

Ishiduchi-kurosha (Post-fermented Tea)

石鎚山の麓にある石鎚地区に古くから  
伝わるお茶。温度で味わいが変化。

# ジュース

juice

020  
長野  
NAGANO



信州生まれの美味しいトマト 650円  
Tomato Juice

露地栽培で完熟させ旬の夏に収穫し、そのまま絞りました。

039  
高知  
KOCHI

黄金しょうがのジンジャーエール 780円  
Gingerale

高知県産黄金しょうがの辛味が効いています。

003  
岩手  
IWATE

紫波町のぶどうジュース(赤) 900円  
Non Suger Grape Juice

巨峰の親品種キャンベル・アーリー。甘さの中に程よい酸味。

006  
山形  
YAMAGATA

リンゴりらっぱ 青リンゴブレンド 600円  
Non Suger Apple Juice

王林をはじめとした青リンゴ5品種のブレンド。  
爽やかな香りと、しっかりした甘みがある。

# みかんジュース

Citrus juice

## みかんジュース飲み比べ

1,500円

Orange Juice Flight Set (Choose 3 to 5 varieties)

全5種のみかんジュースの中からお好きなものを3～5種お選びください。

※4種目以降は+500円 (+500 yen from the 4th variety)

---

038

愛媛  
EHIME

## ニノファーム

Nino farm

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」の発起人。農家仲間とつくるジュースは年間35種。

## 青みかん

Green Orange

早摘みの温州みかんは爽やかな酸味で甘さ控えめ。大人のみかんジュース。

650円

## 紅まどんな

Beni Madonna

愛媛県オリジナル品種。ミントのような爽やかな香り、甘くすっきりとした味わい。

850円

038  
愛媛  
EHIME

## 無茶々園

Muchacha-en

宇和島海に面し、段々畑に囲まれた土地に「無茶々園」はある。  
無農薬・無化学肥料を初めて40年、明浜の農業後継者の集い。

### ジューシーフルーツ

Juicy Fruit

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。

650円

### 甘夏

Amanatsu

夏みかんから生まれた日本原産の柑橘。目が覚めるような酸っぱさ。

650円

### 温州みかん

Citrus Unshu

日本を代表する柑橘。馴染みある甘味と爽やかな香りが特徴。

650円

# デザート

Dessert

おすすめのお茶とのセット、ご用意しています。

013  
東京  
TOKYO

## d47フルーツサンド

Fruit Sandwich

750円  
+tre<sup>3</sup>tre<sup>3</sup> dオリジナルブレンド 1,350円

旬の果物を楽しむフルーツサンド。和ハッカとどくだ  
みを合わせたtre<sup>3</sup>tre<sup>3</sup>春夏ブレンドのすっと抜ける爽  
やかさが、自家製ヨーグルトクリームと合う。



013  
東京  
TOKYO

## カスタードプリン

Custard Pudding

650円  
+加賀棒茶 1,250円

プリンの上に黄身と白餡を練り合わせた“黄身餡”  
をトッピング。加賀棒茶の香ばしさが、プリンの滑ら  
かな甘さと絶妙に合います。

特定原材料7品目：乳・卵



037  
香川  
KAGAWA

## 豆乳アイス

Soy Milk Ice Cream

800円

+石鎚黒茶 1,400円

「くぼさんのとうふ」の大豆の味がしっかりと感じら  
れる豆乳アイス。石鎚黒茶が持つまろやかな酸味は、  
つい交互に口に入れたくなる組み合わせ。

特定原材料7品目：小麦



009  
栃木  
TOCHIGI

## 濱田さんのヨーグルト

Yogurt from Shoji Hamada's Family

600円

+阿波晩茶 1,200円

元種は陶芸家・濱田庄司さんのご自宅で継いでいた  
菌。餡子と一緒に楽しむ濱田家の味。ヨーグルトの酸  
味には爽やかな甘みのある青心烏龍茶とご一緒に。

特定原材料7品目：乳



# アイス・アフォガート

Ice Cream · Affogato

047

沖縄

OKINAWA

## ラムレーズン アイス

Rum Raisin Ice Cream

720円

沖縄のヘリオス酒造がつくる沖縄産さとうきびの糖蜜を  
発酵・蒸留してつくる黒糖酒を使用。d クッキー付。

特定原材料7品目: 乳・卵

## アフォガート (温かいリンゴジュース)

Affogato / Rum Raisin Ice Cream + Hot Apple Juice

980円

りんごジュースを温めてかけると、アップルパイのような  
風味になります。

特定原材料7品目: 乳・卵

034

広島

HIROSHIMA

## チョコレートアイス

Chocolate Ice Cream

780円

広島・尾道でビートゥバーを手がける USHIO CHOCOLATL の  
カカオを使用。ベリー系の甘酸っぱさが特徴。d クッキー付。

特定原材料7品目: 乳・卵

## アフォガート (ホットミルク)

Affogato / Chocolate Ice Cream + Hot Milk

980円

アイスに温かい牛乳をかけてお召し上がりください。

特定原材料7品目: 乳・卵

# アイス・アフォガート

Ice Cream · Affogato

037  
香川  
KAGAWA

くぼさんのとうふ 豆乳アイス 800円  
Soy Milk Ice Cream

大豆の甘みを感じるアイスに3種の醤油をかけ比べ。  
特定原材料7品目: 小麦

023  
愛知  
AICHI

白 日東醸造「しろたまり」  
White Soy Sauce / Nitto Jyozo

素材の色と風味を生かす白たまり。塩キャラメルのような味に。

037  
香川  
KAGAWA

再仕込 ヤマロク醤油「鶴醤」  
Tsuru Bishio / Yamaroku Shoyu

深いこくとまろやかさを極限まで追及。豆乳のおいしさが際立つ。

034  
広島  
HIROSHIMA

再仕込 岡本醤油「二段仕込み熟成三年」  
Three Years Aged Soy Sauce / Okamoto Shoyu

旨みがしっかりあるが、あっさりめなので使いやすい。みたらし風味に。

026  
京都  
KYOTO

黒豆アイス 820円  
Black Soy Bean Ice Cream

津乃吉で黒豆煮を炊く時に出る割れ豆と煮汁を活用。  
ごろっとした黒豆の香りを楽しんで。d クッキー付。

特定原材料7品目: 乳・卵