

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

1,200円

地元産小麦農林10号を使用、柑橘系ホップの苦みと香り。

麦やエール

Mugiya Ale

1,200円

地元産コシヒカリ使用。すっきりと円やかな味わい。

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。

ゴールドデンエール

Golden Ale

1,100円

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。

柚子麹エール

Yuzu Koji Ale

1,100円

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。

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



リンゴりらっぱ

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

・おこっぺゴードチーズ 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

1,900円

3 Red Wine Flight Set

(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

Glass 1,100円

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

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ージュ。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。

ワイナリージュン

007
福島
FUKUSHIMA

マスカット・ベイリー A

Glass 980円

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

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、口当たりも柔らかに瑞々しい。

タケダワイナリー

006
山形
YAMAGATA

ルージュ樽熟成

Glass 1,200円

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

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

・おこっぺゴードチーズ 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・ベリーA

5,600円

Kuramubon winery (Oak / 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

1,700円

4 Sake Flight Set

(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

半合 650円

Sansyouraku

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、麴の香りと優しい呑み当たり。

016
富山
TOYAMA

千代鶴酒造

千代鶴

半合 650円

Chiyotsuru

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

にいだしぜんしゅ 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 葉草園蒸留所

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。

青酎・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。

青酎(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	
------------	--

青酎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 大分 OITA	二階堂酒造 二階堂 Nikaido	600円
Barley chochu			

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

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

梅酒・果実酒

Plum Wine / Fruit Liquor

梅酒	030 和歌山 WAKAYAMA	平和酒造 鶴梅完熟 Tsuru-ume(Fully Ripe Plum)	700円
Plum Wine			
		完熟濃厚梅のと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 鹿児島 KAGOSHIMA	大和桜酒造 粋柑橘サワー Koji Citrus Sour	800円
Fruit Liquor			
		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

こいしぐれ 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唸ります。

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

tre³tre³ 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

mitosaya 薬草園蒸留所

065 GRAPPA DELAWARE

20ml 1,300円

No. 065 Eau de vie2022 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、ときに訪れるご友人やお客さんとの憩いの場にもなっている。

チルチル(HOT)

600円

CHILL CHILL / Fullcity Roast

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)

600円

koffe / Deep Roast

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



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) 580円
Original Blend Darjiling Tea

アールグレイ(ICE) 580円
Earl Grey

039
高知
KOCHI

tre³tre³ 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 660円
Original Blend Tea

季節のブレンド 680円
Seasonal Blend Tea

茶・発酵茶

Japanese Green Tea・Fermented Tea

017
石川
ISHIKAWA



丸八製茶場

加賀棒茶

Kaga-boucha (Roasted Twig Tea)

600円

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

Awa-bancha (Lactic-acid-fermented Tea)

600円

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

Ishiduchi-kurosha (Post-fermented Tea)

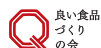
600円

石鎚山の麓にある石鎚地区に古くから
伝わるお茶。温度で味わいに変化。

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

リンゴりらっば 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

650円

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。

紅まどんな

850円

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。

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

650円

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。

甘夏

650円

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。

温州みかん

650円

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。

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

750円

Fruit Sandwich

+tre³tre³ 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。和ハッカととくだ
みを合わせた tre³tre³ 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

650円

Custard Pudding

+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

800円

Soy Milk Ice Cream

+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

600円

Yogurt from Shoji Hamada's Family

+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・アフオガート

Ice Cream・Affogato

047
沖縄
OKINAWA

ラムレーズン アイス

720円

Rum Raisin Ice Cream

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

アフオガート（温かいリンゴジュース）

980円

Affogato / Rum Raisin Ice Cream + Hot Apple Juice

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

780円

Chocolate Ice Cream

広島・尾道でビン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

アフオガート（ホットミルク）

980円

Affogato / Chocolate Ice Cream + Hot Milk

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



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



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



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