

定食

026
京都
KYOTO

京都定食 鶏肉入りあんかけ卵焼き丼 1,650円

ふわふわ卵焼きの上に金色のほの甘いあんをたっぷり。京都の中華をまかない風の丼に。隱元膳師が日本に伝えた普茶料理から、すまし汁の「寿免（すうめ）」、おばんざい「さやいんげんのゴマ和え」。宮津市飯尾醸造の富士酢を使った「酢ばす」、大原三千院参道沿いの志ば久の「柴漬け」。

023
愛知
AICHI

愛知定食 味噌カツ 1,650円

愛知県産豚肩ロースのトンカツに、八丁味噌を使った甘い味噌ダレをかけた名古屋名物。角麩をさっぱりと煮込んだ小鉢と、ういろうの原型ともいわれる「生せんべい」。

042
長崎
NAGASAKI

長崎定食 松浦港のアジフライ 1,520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。

032
島根
SHIMANE

島根定食 カマスの開き 1,520円

島根沖でとれた近海魚を、塩のみで味付けした出雲の渡邊水産のカマスの開きを焼いて。小鉢は、日本古来の海藻「あらめ」の炒め煮。

※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

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、かんぴょうと長ひじきの煮物の小鉢。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。

006
山形
YAMAGATA

山形定食 山伏豚の生姜焼き 1,650円

「山伏豚」の生姜焼き。おし麩の煮物、夏野菜と香味野菜を細かく刻んで味付けした「だし」、おかひじきの小鉢。

037
香川
KAGAWA

香川定食 森本商店手延べ素麺 1,100円

小豆島森本商店の手延べ生素麺と、ちくわの磯辺揚げ。ちしゃ（レタス）とちりめんを酢味噌で和えたちしゃもみの小鉢。

(平日のみ)

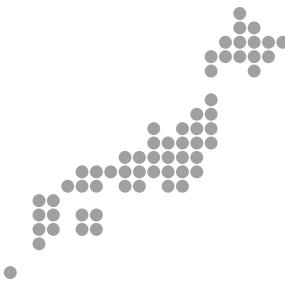
本日のランチミニビール 450円

本日のランチミニワイン（赤・白） 450円

008
茨城
IBARAKI

ズッキーニの小鉢 420円

行方市の田神俊一さんの作る、今が旬の自然栽培ズッキーニを使った、おすすめの一品です。



昼の小鉢

013
東京
TOKYO

008
茨城
IBARAKI

027
大阪
OSAKA

東京産ハーブと旬野菜のサラダ 830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、東京産の旬の野菜や、フルーツを
のせたサラダ。

ズッキーニの小鉢 420円

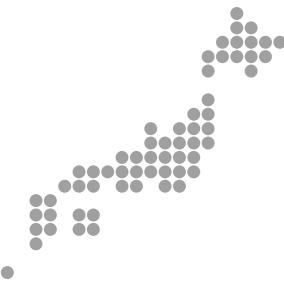
行方市の田神俊一さんの作る、今が旬の自然栽培ズッ
キーニを使った、おすすめの一品です。

季節の野菜とあげのおひたし 420円

旬の野菜を、大阪の「こんぶ土居」のたっぷりの八方だ
しで、おひたしにしています。

本日の小鉢（～14:30） 300円

お昼のお食事に、もう一品何かつけたい方におすすめ、
ランチタイム限定の日替わりの小鉢。



昼の小鉢

016
富山
TOYAMA

厚焼きたまご 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

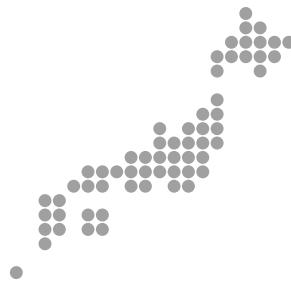
長野県産の大粒納豆を、経木で包み発酵させている。

037
香川
KAGAWA

「くぼさんのとうふ」絹ごし冷奴 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。

珍味 (18:00~)



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。

020
長野
NAGANO

016
富山
TOYAMA

047
沖縄
OKINAWA

012
千葉
CHIBA

026
京都
KYOTO

「ざんざ亭」の鹿パテ 800円

長野県伊那長谷。鹿ジビエ料理の圍炉裏宿「ざんざ亭」の鹿肉と鞍掛豆のパテ。ワインによく合う。

カジキの昆布〆 630円

全国1位の昆布消費県・富山の郷土料理、昆布締め。その姿から富山では「さす」ともよばれているカジキの刺身を昆布で締めています。

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。

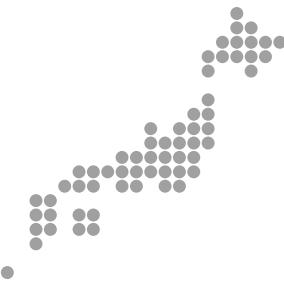
酒びたしウォッシュチーズ 520円

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。

鰯のへしこ 500円

“舟屋”と呼ばれる町並みのある、京都府伊根町で日常的に食べられている郷土料理。米ぬかと塩で鰯を漬け込み、半年間熟成させた保存食。ぎゅっと詰まった旨みと塩辛さは日本酒のおともに。ご飯にもよく合う。

白飯付
+ 250円



豆・豆腐料理 (18:00~)

020
長野
NAGANO

020
長野
NAGANO

004
宮城
MIYAGI

037
香川
KAGAWA

納豆の梅肉みょうが和え 620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。

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。

定義山の三角あぶらあげ 620円

創業明治23年。定義如来参道で売られる名物。昔ながらの手法で、一枚一枚手揚げで作られる手のひらサイズの三角あぶらあげ。醤油や七味をかけて。

「くぼさんのとうふ」 200円 絹ごし冷奴

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。

野菜料理・卵料理（18:00～）



013
東京
TOKYO

008
茨城
IBARAKI

027
大阪
OSAKA

016
富山
TOYAMA

016
富山
TOYAMA

東京産ハーブと旬野菜のサラダ 830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、東京産の旬の野菜や、フルーツを
のせたサラダ。

ズッキーニの小鉢 420円

行方市の田神俊一さんの作る、今が旬の自然栽培ズッ
キーニを使った、おすすめの一品です。

季節の野菜とあげのおひたし 420円

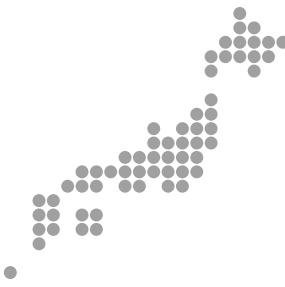
旬の野菜を、大阪の「こんぶ土居」のたっぷりの八方
だしで、おひたしにしています。

厚焼きたまご 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。

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。



魚・肉料理 (18:00~)

001
北海道
HOKKAIDO

本日のお魚料理

600円~

北海道から直送、その日入荷した新鮮な魚を料理。
内容はおたずねください。

032
島根
SHIMANE

本日の干物

800円~

山陰浜田漁港で水揚げされた、お刺身で食べても良い
ほどの鮮度の良い旬の魚を天日塩で一夜干しに。

042
長崎
NAGASAKI

長崎県松浦港のアジフライ

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。
(二尾)

027
大阪
OSAKA

牛すじの土手焼き

500円

お酒のあてにも、ご飯にも。牛すじを味噌で煮込んだ大阪の味。味噌は井上醸造の豊穣味噌を使って。

022
静岡
SHIZUOKA

ふじのくにいきいきどりの 唐揚げ

800円

静岡県産ふじのくにいきいきどりのもも肉をつかつた唐揚げ。



ご飯もの (18:00~)

おむすび

460円

和歌山県産梅干と川汲昆布の佃煮の二種の
おむすび。ぬか漬けが付きます。

白飯

250円

本日のお米の産地は、おたずねください。

ご飯のおとも



040
福岡
FUKUOKA

ふくやの明太子

500円
ハーフ
250円

026
京都
KYOTO

鰯のへしこ

500円

“舟屋”と呼ばれる町並みのある、京都府伊根町で日常的に食べられている郷土料理。米ぬかと塩で鰯を漬け込み、半年間熟成させた保存食。ぎゅっと詰まった旨みと塩辛さは日本酒のおともに。ご飯にもよく合う。

020
長野
NAGANO

村田商店の大粒納豆

200円

016
富山
TOYAMA

セイアグリー健康卵の温泉卵

200円

030
和歌山
WAKAYAMA

三幸農園の梅干し

100円

041
佐賀
SSAGA

有明の海苔

50円

本日のお味噌汁

250円

軽いお食事（14:30～18:00）

013
東京
TOKYO

いなり寿司

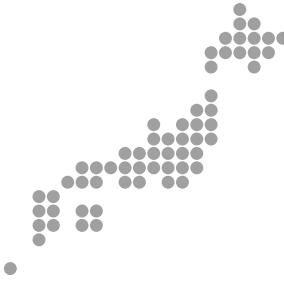
500円

五穀豊穣を願い「稻生」と読んだ寿司揚げの表を使つたものと、TV業界関係者が「裏番組を食う」という意で、お土産に重宝された裏返しの2種の稲荷。意味の異なる東京の今と昔の稲荷。食感のちがいも楽しめます。

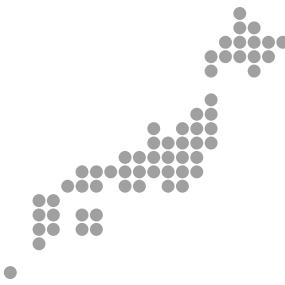
本日のお味噌汁

250円

お味噌汁の具は、おたずねください。



デザート



(季節の和菓子)

026

京都

KYOTO

水無月 (数量限定)

520円

かつて、氷室で蓄えた氷を宮中へ献上していた京都で、氷への憧れと厄除け祈願に、庶民が生み出したという六月（みなづき）の定番和菓子。

009

栃木

TOCHIGI

濱田さんのヨーグルト

520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」

570円

豆乳アイス

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

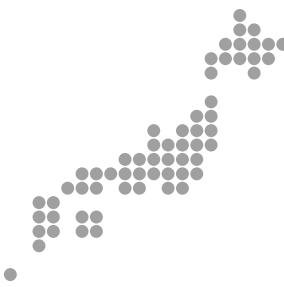
カスタードプリン

570円

たまご餡のせ

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。

珈琲・紅茶



(コーヒー)

006
山形
YAMAGATA

オーロラコーヒー

オーロラブレンド (Hot)	550円
ビターブレンド (Ice)	550円

山形市青田。「スペシャリティの豆で、誰もが気軽に楽しめる珈琲を」と話すオーナーの大杉佳弘さん。果樹園での農業経験を生かし、豆特有の甘味や酸味を引き立たせた「オーロラブレンド」はホットで。アイスコーヒーは、チョコレートの様な奥深い苦味と甘味の「ビターブレンド」。パッケージは山形市の「アカオニデザイン」によるもの。

(ホットティー)

028
兵庫
HYOGO

MUSICA TEA

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

神戸元町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。

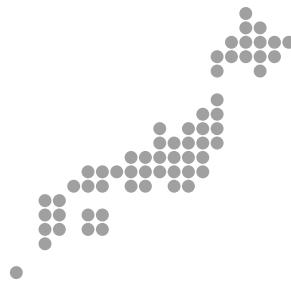
028
兵庫
HYOGO

アイスチャイ

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

620円

お茶



017
石川
ISHIKAWA

丸八製茶場 加賀棒茶 (Hot / Ice) 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。

026
京都
KYOTO

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。

036
徳島
TOKUSHIMA

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。

039
高知
KOCHI

国友農園 りぐり山茶 宙 570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。

045
宮崎
MIYAZAKI

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



(ジュース)

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。

002

青森

AOMORI

WONDER APPLE 730円
りんごジュース

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 730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。

012

千葉

CHIBA

自然栽培 人参ジュース 730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。

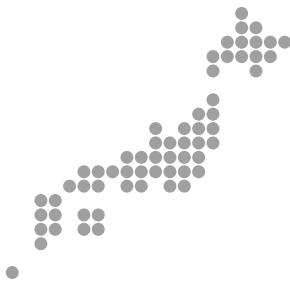
020

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。



みかんジュース

030
和歌山
WAKAYAMA

はっさくしぶりジュース 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

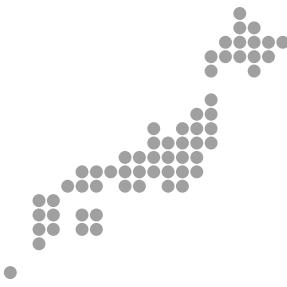
大三島のみかんジュース 730円

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。

039
高知
KOCHI

土佐文旦ジュース 780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。



ソフトドリンク

(旬のジュース)

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。

039

高知

KOCHI

黄金しょうがのジンジャエール 730円

高知産黄金生姜のジンジャエール。

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 620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

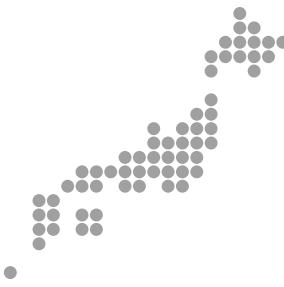
HOKKAIDO

コアップガラナ 520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。

ビール



(ドラフトビール)

014

神奈川
KANAGAWA

サンクトガーレン

ゴールデンエール 980円
湘南ゴールド 980円

国内で小規模のビール醸造が規制されていた1993年に、サンフランシスコの直営ブルワリーパブで醸造・販売することで、日本地ビールの醸造を解禁へと導いたブルワリー。シンプルで纖細な中にホップの魅力が凝縮されたゴールデンエール。県産の稀少な「湘南ゴールド」を皮まで丸ごと使用したオレンジの風味爽やかな湘南ゴールド。

(瓶ビール)

026

京都
KYOTO

キンシ正宗

京都町屋麦酒 かるおす 930円
京都花街麦酒 まつたり 930円

創業200年を超える酒屋が1997年に設立したブルワリー。酒蔵の面影をそのままに、京町屋の中にビールの製造設備を導入する。仕込みには淡麗な切れ味を持つ「桃の井」の湧水を使用。京都弁で「かるおす」と称されるような軽い飲み口のケルシュタイプ、かるおす。香ばしいキャラメル麦芽をふんだんに使ったほろ苦いアルトタイプ、まつたり。

006

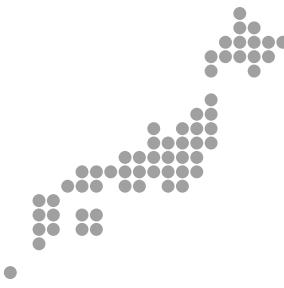
山形
YAMAGATA

地ビール月山

ミュンヒナー 980円
ピ尔斯ナー 980円

日本有数の豪雪地帯、月山の麓に位置するブルワリー。長い年月をかけて研かれた雪解けの湧水で仕込み、原料は麦芽、ホップ、水のみ。ローストした麦芽の香りを楽しむミュンヒナーと、すっきりとしたのど越しを楽しむピ尔斯ナー。

ビール



(瓶ビール)

023

愛知

AICHI

金しやちビール

名古屋赤味噌ラガー 980円

名前の由来は名古屋城のシンボル、しゃちほこ。愛知といえば赤味噌。深いコクのある味は愛知定食に合わせて楽しむたい。

012

千葉

CHIBA

ハーヴェスト・ムーン

シュバルツ 900円

舞浜イクスピアリの中にある工房で、マイスター オブ ビア ジャッジの称号をもつ職人たちによるビール。ローストしたモルトが多く使われており、苦味と甘さのバランスが絶妙。チョコレートやカカオを思わせるフレーバーのシュバルツ。

本日の小鉢 (14:30~18:00) 300円

カフェタイム (14:30~18:00) にお酒を飲まれる方のおつまみとしておすすめ、日替わりの小鉢。

027

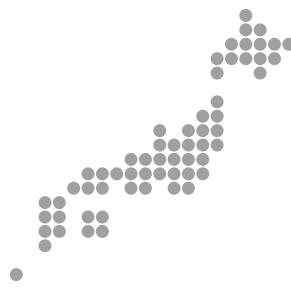
大阪

OSAKA

ミネラルいりこん

300円

真昆布、長野県の大豆腐、いりこ（煮干し）、ごま。自然のミネラル、カルシウム豊富。大阪の「こんぶ土居」の健全な日本の食への思いのつまった一品。



赤ワイン

赤ワインの飲み比べセット 1,500円

(マスカットベリーA / 農民ロッソ / サペラヴィ)

本日のボトルワイン 4,400円~

019
山梨
YAMANASHI

フジッコワイナリー
マスカットベリーA樽熟成
樽熟成による落ち着いた酸味。樽の香りを控え、マスカットベリーAの特徴である甘酸っぱいベリー系の香りを活かしている。

グラス
780円
ボトル
5,000円

009
栃木
TOCHIGI

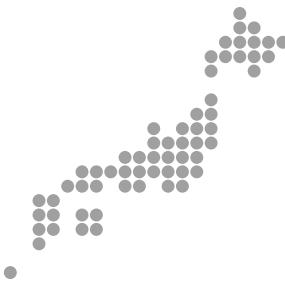
ココファームワイナリー
農民ロッソ
栃木県足利市。除草剤も防虫剤も使わずすべて、こころみ学園の園生の手仕事で葡萄が栽培されている。カベルネソーヴィニヨンとメルローのブレンド。

グラス
880円
ボトル
5,600円

026
京都
KYOTO

丹波ワイン
京都産スパークリング サペラヴィ
京都で栽培したグルジア原産のサペラヴィという葡萄を100%使ったワイン。サペラヴィとは「色付けの」という意味で、ワインに色をつけるために用いられるほど、色の濃い葡萄。果実味豊かで、口あたりは軽い。

グラス
930円
ボトル
5,900円



白ワイン

白ワインの飲み比べセット 1,500円

(てぐみデラウェア / グリド甲州 / オジコシャルドネ)

本日のボトルワイン 4,400円~

026
京都
KYOTO

丹波ワイン
てぐみ デラウェア
京都府丹波市。国産葡萄を100%使用、無濾過の手
汲み生詰めのワイン。酵母の香り残る微発泡。

グラス
780円
ボトル
5,000円

019
山梨
YAMANASHI

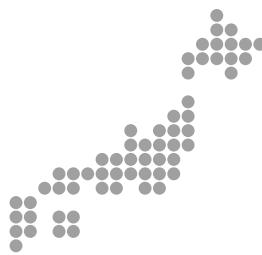
中央葡萄酒
グリド甲州
清潔な工場で仕込まれたグリド甲州。薄紅色をした
甲州葡萄の果皮の色（黒＝ノワール、白・緑＝ブラン、灰色＝グレー）を表すフランス語Grisから名付
けられた。鰹や昆布出汁の料理との相性が良い。

016
富山
TOYAMA

SAYS FARM
オジコシャルドネ
富山県氷見市。他府県にはなかなか出回らない「本
当の地酒」のような、地元で愛されるワインづくり
を目指すセイズファーム。自社栽培100%のぶどう
使用。洗練されたラベルは地元のデザイン集団「五
割一分」のもの。

グラス
980円
ボトル
6,200円

日本酒



d design travel京都号（7月発刊予定）記念

京都の日本酒飲み比べセット

1,500円

(Ice Breaker／月の桂／伊根満開／キンシ正宗)

026
京都
KYOTO

玉川 Ice Breaker 純米吟醸 無濾過生原酒

一合
950円
半合
550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。

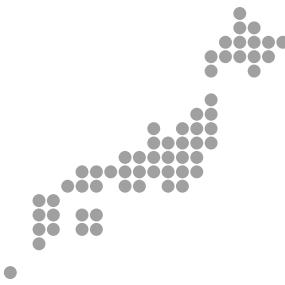
026
京都
KYOTO

月の桂 本釀造 大極上 中汲にごり酒

一合
900円
半合
500円

伏見区 増田徳兵衛商店。
昭和40年発売の元祖活性にごり酒。「米のシャンパン」と称されるその味わいは、青りんごのようなみずみずしい香りと弾ける爽快な泡。穏やかな甘みにほんのりとした渋み、辛みがアクセントとなり、食欲をそそる。昆布〆、豆腐など上品な料理に合う。

日本酒



026
京都
KYOTO

伊根 満開

日本一海に近い酒蔵と言われる向井酒造。丹後半島の伊根湾を囲む“舟屋”と呼ばれる町並みにある唯一の造り酒屋。女性蔵元杜氏、長慶寺久仁子さんを中心に家族で醸される酒の目指すは「食ありの酒」。地元伊根産の古代米（赤米）と京都産の白米を原料に造られたこの酒は、鮮やかな赤色で甘酸っぱく今までにない全く新しいタイプの酒。爽やかなのどごしと、とろりとした口当たり。

半合
580円
60mlグラス
400円

026
京都
KYOTO

キンシ正宗 純米吟醸

伏見区 キンシ正宗株式会社。天明元年（1781年）創業。日本名水百選にも選ばれた常磐井水を使い、京都を代表する由来「祝（いわい）」を全量に使用。うす甘さを基調とし、クリー ミーで上品な味わいが特徴。同社の地ビール「かるおす」「まったく」も飲み比べても楽しい。

一合
900円
半合
500円

焼酎（ロック / 水割り / お湯割り）



(麦焼酎)

044

大分
OITA

二階堂

520円

湧水のできる名水地、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

730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

730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

730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)

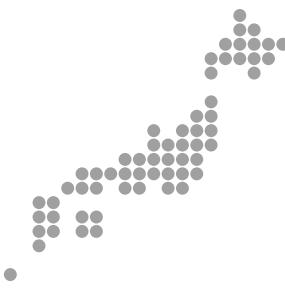
039

高知
KOCHI

ダバダ火振り

730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 680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 680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

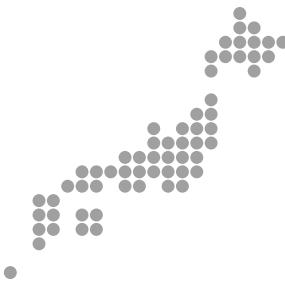
文佳人 山北みかんリキュール 680円

(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

ぶり使った、みかんジュースのようなリキュール。



梅酒

(ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り)

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。

(d&department 大阪店 安達秀人)

030

和歌山

WAKAYAMA

平和酒造

鶴梅の梅酒

すっぱい 550円

完熟 500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」。2つを、飲み比べても面白い。(d47 travel store 野口忠典)

040

福岡

FUKUOKA

山口酒造場

庭のうぐいす

鶯とろ (おうとろ) 650円

うぐいすとまり 600円

梅のピューレがたっぷり入った、とろりとした「鶯とろ」は、口の中で梅の風味が広がる。ロックがおすすめ。「うぐいすとまり」は、自家製酒粕焼酎に青梅を漬け熟成。すっきりした飲み口のあと、独特の風味がくる。甘い酒が苦手という酒好きにも、おすすめしたい。(d47食堂 菊地妙子)

030

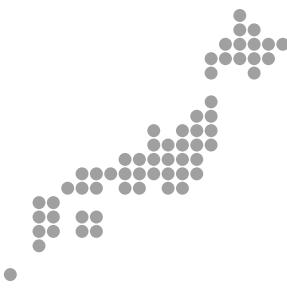
和歌山

WAKAYAMA

雑賀梅酒

680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。



田辺（和歌山県）の梅酒

030
和歌山
WAKAYAMA

ばばあの梅酒 「橙梅酒」

650円

紀州秋津和野産の橙果汁をブレンド。甘酸っぱい橙と梅酒の酸味を熊野古道の天然水「富田の水」で調和している。

030
和歌山
WAKAYAMA

ばばあの梅酒 「梅酒原酒」

750円

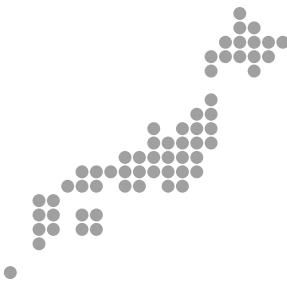
仕込み水に熊野古道の天然水「富田の水」を使用。通常のように加水することなく造られた梅酒。アルコール度数は20%と高めだが、オンザロックでゆっくり氷を溶かしながら飲むのもおすすめ。

030
和歌山
WAKAYAMA

ばばあの梅酒 「純米梅酒 黒牛仕立て」

850円

紀州の銘酒「黒牛」で仕立てた、梅酒には珍しい辛口純米梅酒。



泡盛
(ロック / 水割り)

d design travel沖縄号
(沖縄県・泡盛之店 琉夏 小野あきおさんセレクト)

047 沖縄 OKINAWA	上原酒造 神泉 古酒 漁師町糸満の小さな蔵元、上原酒造所の古酒。ストレートでスッと入っていく飲みやすい泡盛ですが、水で割ると米の香りが口の中で爆発的に広がります。泡盛初心者、米焼酎派の方に。	800円
047 沖縄 OKINAWA	神村酒造 原酒51度 守禮 琉球王朝時代、度数を測るための酒精計などもなかった頃の作り方をヒントに造られた酒。蒸留した泡盛を水に薄めることなく、原酒を貯蔵。	780円