

ソフトドリンク

高知県大森さんの生姜 生搾り生姜エール	880円
本日の柑橘スカッシュ	880円
ハーブ香る人参エール	880円
オレンジジュース	770円
りんごジュース	770円
ウーロン茶	770円
ミネラルウォーター	980円
ミネラルスパークリングウォーター	980円

お酢ソーダ

ピンクグレープフルーツ&りんご酢ソーダ	870円
マンゴー&りんご酢ソーダ	870円
黒酢ぶどう&ベリーソーダ	870円
黒酢ざくろソーダ	870円

ハーブティー

淡路廣田農園の有機カレンデュラ	1,290円
ミント&薔薇	980円
大葉&キンモクセイ	980円
本日のハーブティー	980円
本日の工芸茶	1,190円

薬膳

薬膳トニック	760円
薬膳りんご酢	760円

日本酒

秋田県 刈穂

山麩純米超辛〈辛口〉

精米歩合:60% / アルコール度:15度 / 生酛仕込み 酵母無添加

ガツンとした存在感のあるコク、旨み、鮮やかな酸が調和し、力強さと同時に滑らかな感じられる味わい。米の旨みをゆっくり楽しめるお酒です。

グラス 790円

福島県 仁井田本家

純米吟醸 しぜんしゅ 〈やや甘口〉

精米歩合:65% / アルコール度:15度

どんな料理とも相性がよく、毎日飲んでも飽きず、ひとくち飲めば二杯目が飲みたくなる。自然が育てた滋味あふれるお酒です。

グラス 850円

生酛純米 田村 〈やや辛口〉

精米歩合:80% / アルコール度:15度 / 生酛仕込み 酵母無添加

穏やかな香り、力強いお米の旨みと生酛らしいキリッとした酸とボディのしっかりとした味わい。ライトな赤ワインのような感覚が特徴的です。

グラス 850円

富山県 東醸醸造

特別純米 直詰め生 なるか 鳴海 〈やや辛口〉

精米歩合:65% / アルコール度:17度 / 生酛造り

香りは爽やかで、メロンや白葡萄を思わせるような果実香。直詰めならではの繊細な微発泡、透明感のある綺麗な甘みを軽快な酸味が追いかけます。

グラス 950円

岡山県 御前酒蔵元 辻本店

にごり生原酒 菩提元 〈やや辛口〉

精米歩合:65% / アルコール度:17度

菩提元造りとは室町時代に奈良県で編み出されたとされる伝統的な酒母(=酛)造りの手法。天然乳酸をたっぷり含んだ「そやし水」をもとにして仕込み、酸味があり、キリッとした味わいです。

グラス 990円

奈良県 美吉野醸造

自然淘汰

水尻仕込み 酵母無添加

吉野の四季の基本風土に委ね、気候に寄り添うがゆえ
同じ味わいにはなりえないのが特徴。味わいや風味はスタッフまで。

グラス 1,050円

自然淘汰 発酵 Gaba

水尻仕込み 酵母無添加

腐敗の響き、発酵の詩 腐敗と発酵はグラデーション
その危うさに秘めた魅惑のおいしさ。

グラス 1,290円

自然淘汰 柑橘 Citrus

水尻仕込み 酵母無添加

発酵する時に苦みは出ます。その苦みは本来ネガティブ。自然発酵による酸という
必然性の中では大切な要素となる苦み。それが合わさった時に柑橘のおいしさを思い出す。

グラス 1,290円

自然淘汰 果実 Tropical

水尻仕込み 酵母無添加

糖化と発酵のバランスを感じとりしっかりと溶ける総破精麴の力を信じて、米の甘味を引き出します。
この米の豊かな甘みが自然発酵による酸の中に満たされたときに果実のおいしさを思い出す。

グラス 1,300円

自然淘汰 濃縮 Ultra

水尻仕込み 酵母無添加

削ぎ落された奇麗な“美味しさ”、重なり合う複雑な“美味しさ”それぞれの美味しさがあります。
自然に醸すことは、濃度を理解すること 本能が美味しいと感じるとき叫びたくなることがある。

グラス 1,550円

自然淘汰 変化 Again

水尻仕込み 酵母無添加

変わることで不変の味わいへ。時間をかけて変わることは方向が決まること。
長い年月をかけて生まれる風景のように驚きと懐かしさが共存する“美味しさ”の進化。

グラス 1,790円

水尻清酒 花巴

精米歩合:70% / アルコール度:17度 / 生尻仕込み 酵母無添加

ヨーグルトやチーズなどの発酵の酸を感じさせる水尻は、“日本酒”というイメージの枠を越えた
味わいです。料理とのペアリングもよく、意外な組み合わせを発見することも出来ます。

グラス 890円

高知県 亀泉酒造

純米吟醸原酒 CEL-24 <甘口>

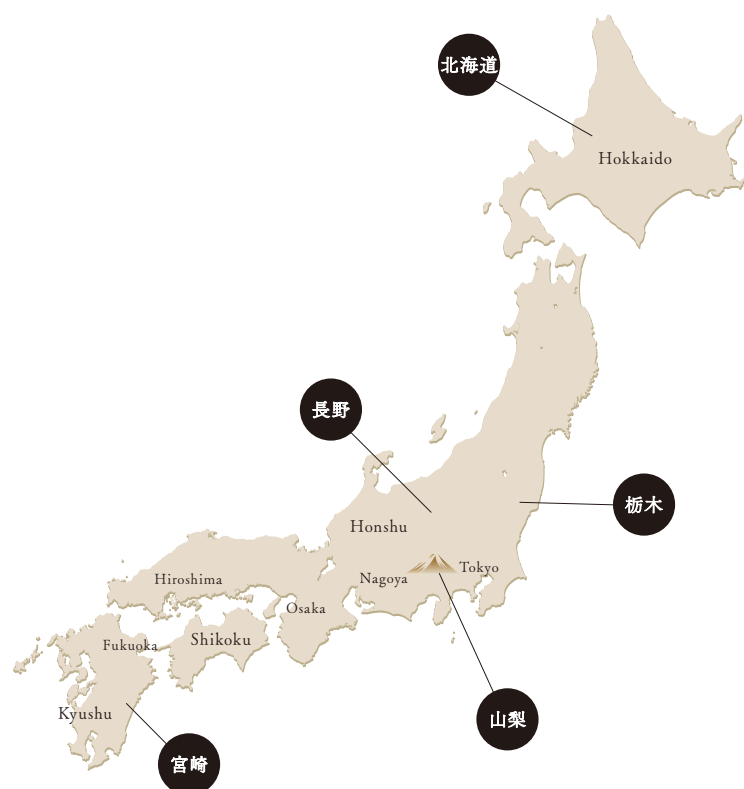
精米歩合:55% / アルコール度:14度

香り高くフルーティで原酒にしては低いアルコール度ながら、しっかり感じる酸味とほのかな甘みの
バランスは絶妙。まさに旨みのある白ワイン。日本酒はあまり得意ではないと方や女性にピッタリ。

グラス 990円

日本のワイン

日本の水で育ったぶどうを使ったワインは、
ワインに含まれる酸のバランスから、
和食の原点である「旨み」とよく合うことが知られ、
和食と相性が良いとされています。
やさしい家めいでは定期的にワインを入れ替え、
国産の美味しいワインをご提供します。



北海道

北海道ワイン

北海道の気候風土が作った本物のワイン。



北海道ケルナー
ケルナー・ブレンド

ボトル 6,490円

余市町で収穫されたケルナーを主体として、柑橘類のアロマの爽やかさと
軽快かつ適度なボリューム感を備えた辛口のワイン。



北海道ツヴァイゲルト
ツヴァイゲルト・ブレンド

ボトル 7,040円

オーストラリア原産の品種。冷涼な北海道の気候のなかで、しっかりとした色調や
タンニン、スパイシーな香りを持った赤ワインを生み出しています。

栃木

ココファームワイナリー

日本を代表する作り手さんの多くはここで勉強。



風のエチュード
シャルドネ、プティ・マンサン

ボトル 9,240円

野生酵母で醗酵させた風味豊かなやや辛口の白ワインです。

山梨

シャトーメルシャン勝沼ワイナリー

日本ワイン発祥の地、勝沼の中心部にあるシャトー・メルシャンの中心的存在。



山梨甲州
山梨マスカットベリーA

ボトル 7,040円

軽い柑橘系の香りとさわやかな酸味。すっきりとした口当たりを引き出したワインです。



マスカットベリーA
マスカットベリーA

ボトル 7,040円

果実味と柔らかさを大切に、穏やかな渋みと軽快な酸味を楽しむことのできるワインです。



日本の泡
甲州、シャルドネ

ボトル 7,480円

さわやかな果実の香りと華やかな香りがグラスから立ち上ります。きめの細かい泡とはつらつとした酸が口中に広がり、甲州由来の厚みがアフターを引き締めます。

長野

シャトーメルシャン桔梗ヶ原ワイナリー

1938年に造られた歴史ある建物を利用してオープンした小さなワイナリー。



北信シャルドネ
シャルドネ

ボトル 9,240円

柑橘系、白桃の香りが豊かに感じれます。爽やかな酸味とミネラル感と共に豊かな果実間が余韻とし残ります。



長野メルロー
メルロー

ボトル 9,790円

心地よい酸としっかりとしたタンニンがバランスよく調和したエレガントなワインです。

宮崎

都農ワイナリー

地元産ぶどうを100%使用して造られるワイン。



キャンベル アーリーロゼ
キャンベルアーリー

ボトル 6,490円

都農ワインを代表する甘口ロゼワイン。フルーティーな味わいが特徴です。

ビール

キリン一番搾り〈生〉 900円

キリン一番搾り〈中瓶〉 950円

高知県大森さんの生姜 生搾り生姜のシャンディガフ 950円

ノンアルコールビール 小瓶 750円

ワイン

スパークリングワイン グラス 790円

ハウスワイン(白・赤) グラス 790円

デキャンタ・500ml 2,300円

果実酒

梅の宿 あらごし梅酒 850円

梅の宿 あらごし桃酒 850円

ハイボール

高知県大森さんの生姜 生搾り生姜ハイボール 890円

高知県大森さんの有機レモン 有機レモンハイボール 850円

ハイボール 850円

富士ハイボール 1,200円

サワー

高知県大森さんの生姜 生搾り生姜サワー 890円

高知県大森さんの生姜 生搾り生姜モスコミュール 890円

高知県大森さんの有機レモン 有機レモンサワー 950円

柑橘サワー 950円

シークワサーサワー 850円

ウーロンハイ 850円

お酢サワー

柑橘 850円

南国果実 850円

ベリーベリー 850円

ざくろ 850円

※表示価格は税込です。
(食物アレルギーがご心配のお客様へ)1.アレルギーに関しては係りの者にお尋ねください。
2.当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。
3.アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。