

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
レモンスカッシュ	880円
ハーブ香る人参エール	880円
シークワーサーソーダ	850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	500ml 980円
ミネラルスパークリングウォーター	500ml 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

日本酒

秋田県 刈穂	
山廃純米超辛〈辛口〉	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〉	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	グラス 850円
-------------------------------------	----------

富山県 東醸醸造

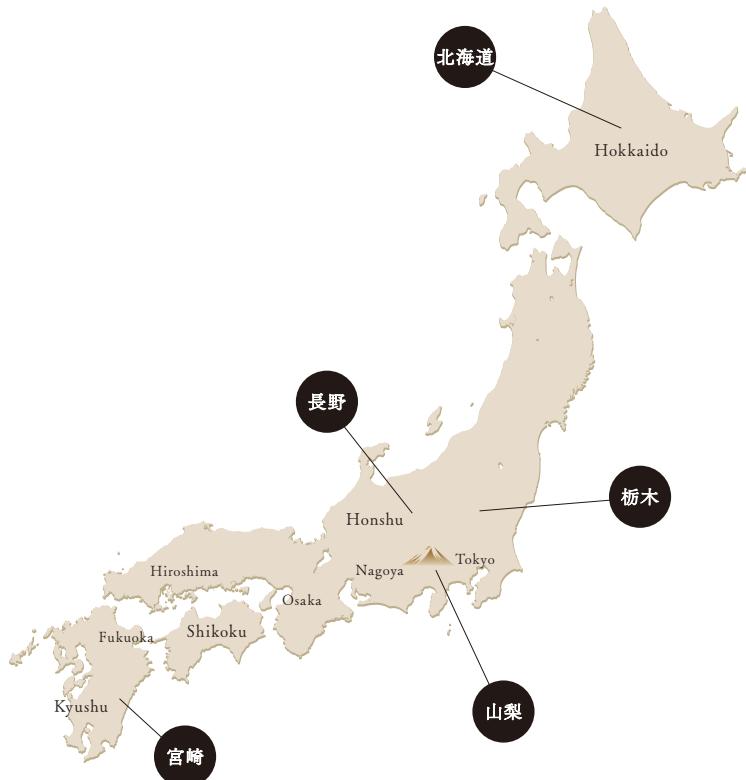
特別純米 直詰め生 鳴海 〈やや辛口〉	グラス 950円
---------------------	----------

薬膳

薬膳トニック	760円
薬膳りんご酢	760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、
国産のおいしいワインをご提供します。



奈良県 美吉野釀造

自然淘汰

水酛仕込み 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

水酛仕込み 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

水酛仕込み 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

水酛仕込み 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落てる絶妙な力を感じて、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

水酛仕込み 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 Aging

水酛仕込み 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”的進化。

グラス 1,790円

水酛清酒 花巴

精米歩合:70% / アルコール度:17度 / 生酛仕込み 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酛は、“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

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。

白
甘口 小樽ナイヤガラ
ナイヤガラ

ボトル 5,500円

ぶどうそのままの華やかな香りとフルーティーな味わいが特徴です。

白
辛口 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。

赤
ミディアム ブルゴーニュ
ブルゴーニュ・ブレンド

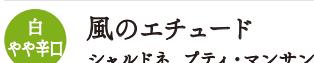
ボトル 7,040円

オーストリア原産の品種。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、スペ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、ブティ・マンサン

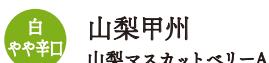
ボトル 9,240円

野生酵母で醸造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。

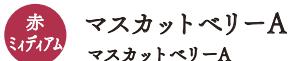


山梨甲州

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。

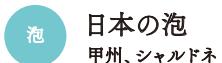


マスカットベリーA

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

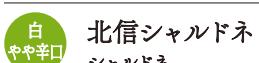
ボトル 7,480円

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。



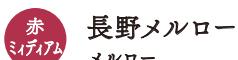
北信シャルドネ

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感が余韻とし残ります。



長野メルロー

メルロー

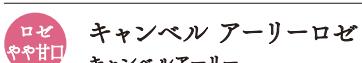
ボトル 9,790円

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 940円

キリン一番搾り

中瓶 990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

シークワーサーサワー

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.アレルゲン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。