

地鶏専門



丹波黒どり
農場

美酒
佳肴

当農場のごだわり食材



丹波黒どり



当農場の看板メニューの一つである、地鶏の叩きや炙り刺しには、極上地鶏で知られる「丹波黒どり」を使用しています。

丹波黒どりは、美食の国フランスを代表する地鶏を系譜に持つ親鶏に、日本在来地鶏系として認定されているロードアイランドレッドをかけあわせて誕生した地鶏です。その生産地は、京都と兵庫にまたがる丹波地方。黒豆や京野菜などで知られる、自然の恵み豊かなこの地で、安全・安心を追求しながら、のびのびと育てられています。

その肉質はよく締まっていながら、繊維質が細かいため、口当たりはなめらか。心地よい歯ごたえを楽しめるうえ、噛みしめればコクのある濃厚な肉汁があふれ出てきます。当農場では、叩き、焼き、つくね、刺身など様々な調理法でお楽しみいただけますが、まずは自慢の豪快「炭火焼」をお試ください。ひと口食べれば肉汁があふれ出す、まさに格別の味わいを満喫していただけることでしょう。

清らかな水と澄んだ空気に恵まれた、緑豊かな丹波の地で愛情たっぷり育てられた地鶏の、なめらかな肉質、深い旨みとコクをどうぞ堪能ください。



ひなから愛情たっぷりかけてます



加工場のみなさん

丹波黒どりを 使った 滋味逸品

丹波黒どりの
滋味深い味わいは
奥深い山村と
清らかな水流れる川と
あたたかく見守り育てる
人の手から生み出されます



【保津峡】

京都府亀岡市から京都市右京区嵐山の渡月橋に至る保津川（桂川）の渓谷で保津川峡谷とも呼ばれます。川下りや、観光トロッコ列車も有名な景勝地です。



【るり溪】

園部川が高原の斜面を侵食してできた長さ4キロメートルの渓谷。上流部は花崗岩、下流部は石英粗面岩からなっていて、清流に点在する個性豊かな岩や滝、深淵が、景観のアクセントとなっています。



【琴滝】

高さ43mの1枚岩の上を流れ落ちる水が、13弦の琴の糸のように見えることから「琴滝」と呼ばれ京丹波町のランドマークの一つとして親しまれています。流れが静かで繊細なため、非常に美しい滝として知られています。



【丹波山地】

兵庫県東部・京都府・大阪府北部・滋賀県西部・福井県南西部までに広がる隆起準平原。丹波黒どりはこの雄大な自然とともに育まれています。

地どり炭火焼



← P 06

地どりと黒豚の
極上つくね



← P 06

地どりむね叩き
葱尽くし



← P 08

地どりの
ささみの炙り



← P 08

当農場の彩り食材



鹿児島島の地で創業百年、カネヨの黒糖醤油。甘口で濃厚なお醤油です。黒糖ならではのコクと旨味で、素材の味が引き立ちます。

甘醤油(刺身醤油)



黒大豆みそ



職人の技と自然が造る、丹波篠山産黒大豆100%使用「黒大豆みそ」。兵庫県篠山市の豊かな土壌でつくられた黒豆のコクと旨み、そして風味をそのまま味噌にした贅沢な逸品です。足立醸造の受け継がれてきた職人の技と自然の力による天然醸造によって生まれる「本物」を、ぜひご賞味ください。



赤穂塩

安全、安心を第一に国産原料だけでつくりました。昔ながらの塩をお手本にしたにがりをつぶり含んだしつとりと素材になじみやすいお塩です。

七星ソース



七星ソースの前身、七星ソース本舗は洋食文化が定着し始めた昭和の初め(昭和5年頃、京都で創業しました。その後、戦後の幾多の苦難を乗り越え、昭和43年に清酒発祥の地・伊丹に伊丹本社工場が設立され、昭和59年には自然豊かな丹波篠山に丹波工場が稼働しました。当農場で使用しているソースはそんな創業当時のレシビを基に仕上げた昔ながらの関西風濃厚ソースです。



石野味噌

二百三十余年を遡る創業以来、大切に守り続けてきた銘水と、九代にわたる伝承の技でつくった石野の味噌。当農場では石野の特醸白味噌に京赤味噌を加え、鯛の身を練り合せて調味された「鯛味噌」を使用しています。



当農場

自慢の

なめ味噌



チャージ料

「お一人様」
380円(税抜)

特製なめ味噌と新鮮野菜

(季節により変更になる場合がございます)

当農場の卓上にもいつもある「なめ味噌」は、どなたにも召し上がっていただきたい、こだわりの味わい深い味噌です。

原材料には厳選した麦すり味噌を使用。そこに、独特な風味や食感を楽しんでいただくために、カシューナッツや野沢菜などを加えて、オリジナルの味噌に仕上げています。

キヤベツなどの生野菜にベストマッチすることはもちろん、肉料理や魚料理にもよく合います。ぜひ当農場渾身の「なめ味噌」を、新鮮野菜または、お好みの料理にちよっぴり付けて存分に堪能ください。

一本釣り鰹

薩摩半島南西部に位置し、東シナ海に面する枕崎市。南部には、鰹漁業で350年以上の歴史と全国有数規模の水揚げ量を誇る枕崎漁港があります。鰹漁業とともに水産加工業の鰹節は量、質ともに日本一であり、枕崎の二大基幹産業となっています。当農場が使用する鰹は薩摩（鹿児島）の漁師が一本釣りで獲った、黒潮鰹をさらに目利きして、選びに選び抜いた釣りたてそのままの鰹です。



明石だこ

魚の宝庫「天然のいけす」といわれるのが鹿ノ瀬漁場。鹿ノ瀬は、良質のフランクトンヤ、小魚、エビ、カニ等の甲殻類が集まります。そんな豊富なエサを沢山食べているため、明石だこは上質な甘みと、噛むほどに海の香りが溢れ出るような濃厚な味わいが生まれます。そしてなんと、いつでも潮の流れが速く、タコは流れの速い潮でしつかり踏ん張るため「明石のタコは立つて歩く」と言われるほど足が太く筋肉質の上物が育ちます。これこそが、タコのおいしさを決めるプリプリの歯ごたえを生み出すのです。鹿ノ瀬漁場こそ、タコにとっては最高の環境なのです。



マキシマム



宮崎生まれの
万能スパイス！

これ一本あれば、スパイスに香り立つ美味しさに仕上がります。この調味塩は逸品です。ぜひこの「マキシマム」をご賞味ください。



献上之産 比叡山延暦寺御用達
農林水産大臣賞受賞
純 比叡ゆば。

日本のゆばの原点ともいえる味わい。豆乳を加熱して生まれる繊細なゆばは、つくくり方がシンプルであるからこそ、蓄積された職人の知恵と技の冴えが風味を左右します。「だからこそ、ごまかしがきかない」「ゆば発祥の地・比叡山延暦寺からその名を冠することを許された、まさに日本のゆばの原点ともいえる味を極める「比叡ゆば」をどうぞご賞味ください。」

古都京都の九条ねぎ

「種まきから栽培」
美山ハウスにて播種作業を行い、ハウス内の温度や苗状態を常に管理し、苗づくりからカット葱までの一貫体系です。

「より良い九条ねぎをお届けするために」
収穫した九条ねぎはすぐに冷蔵車に積み込み、冷蔵状態で加工場へ運びます。収穫したての新鮮さそのままを、店舗で食べていただいた時に少しでも感じていただけるように取り組んでいます。

「農業生産法人こと京都株式会社」
京都の伝統野菜九条ねぎに特化し、京都府内で産地リレーを行い年中種まきから栽培。気候・風土・季節に合わせて手間をかけて「太くてしっかりと美味しい九条ねぎ」を作り、伝統を守り、物語を伝えています。



一杯堂の京七味



明治25年から親しまれている味。京で生まれ、京に生きることを誇りに思いながら、自信をもって京やくみの香味を守り続けてきました。昔も今も、これからも「もの」ではなく、「こころ」を大切に伝統的な配合を守り続け、選りすぐった原材料を、伝統を守った手作りで、辛味と共に風味に重きを置く独自の伝統調合を致しております。

香物

丹波

黒

どり

り

豪快

くね

各580円(税抜)

丹波黒どりと黒豚の
極上つくね 卵黄添え



丹波黒どりと

赤穂の塩を、ふった丹波黒どりを
炭火で焼き上げた二皿は、当農場の
イチ推しメニュー。
丹波黒どりならではのコクのある
ジューシーな肉汁、絶妙な歯ごたえを
味わえる逸品です。

(中) 1,270円(税抜)
(大) 1,970円(税抜)

丹波黒どり農場のこだわりの食材が詰まった一品。「丹波黒どり」と「黒豚」
そして「こだわり玉子」を使用し、店仕込みならではの手ごねつくね。
農場の「極み」をお楽しみください。



炭火焼

黒豚

豚

旨みたっぷり、脂ののった黒豚を炭火で豪快に焼き上げた逸品は、ビールはもちろん、焼酎との相性も抜群。お好みでねぎ塩とともにお召し上がりください。

(中)

1,270円(税抜)

(大)

1,970円(税抜)

つ 極 門外不出

濃厚チーズの
極上つくね



黒豚の秘伝の配合

極上つくねに濃厚チーズが良く合います。お好みで「ブラックペッパー」をかけてお召し上がりください。

丹波黒どり

鮮度抜群！むっちりとした食感の丹波黒どりの
むね肉を叩きで供した当農場自慢の逸品です。

たたき



丹波黒どりのもも、むねを香ばしく炙った自
慢のお刺身。青柚子こしょう・わさび・んにく、
お好みの薬味でお召し上がりください。



丹波黒どり

むね叩き

葱尽くし

780円(税抜)

丹波黒どり

だいたい
ぽん酢

たたきをひきたたせる一品



南九州市川辺から自信を持ってお届けする当農場のぽん酢。晩秋に搾った国内産橙果汁をふだんに使い、だしには枕崎産の鰹節と北海道産昆布、醤油は地元鹿児島島の甘口醤油をブレンドした深い味わいのぽん酢です。

肴 佳 味 さ さ み 笹



丹波黒どり ささみ炙り

〜こだわり玉子と濃厚旨だれ〜 580円(税抜)

丹波黒どり

丹波黒どり

丹波黒どり
炙り刺し二種(もも・むね)
780円(税抜)

笹

丹波黒どり

ささみ串

ささみを食べるならこれがベストマッチ!!
レアに仕上げたささみのやわらかさと炭の香りが楽しめる一品です。



わさび

一本 380円
(税抜)



明太子

一本 380円
(税抜)



梅しそ

一本 380円
(税抜)



丹波黒どり手羽の 京七味旨辛揚げ

480円
(税抜)

揚

ピリ辛が後引く美味しさ



丹波黒どり

手羽

丹波黒どりならではのコクと旨みを存分に味わえます。どうぞ大胆に両手でつかんでお楽しみください。

焼

パリッ、カリッ、あふれる肉汁



丹波黒どり

丹波黒どりの希少部位…手羽を炭火で「じっくり」「パリッ」と焼き上げました。香ばしさと各部位の味わいをお楽しみください。

丹波黒どりの手羽焼
480円(税抜)

丹波黒どりの手羽を特製だれに漬込み揚げたものに、更に特製だれを絡ませしっとりジューシーな手羽揚げに仕立てました。振りかけた京七味がアクセントとなりビールが止まらぬ一品です。

一休堂の
京七味

明治25年から親しまれている味。京で生まれ、京に生きることを誇りに思いながら、自信をもって京やくみの香味を守り続けてきました。昔も今も、これからも「もの」ではなく、「こころ」を大切に伝統的な配合を守り続け、選りすぐった原材料を、伝統を守った手作りで、辛味と共に風味に重きを置く独自の伝統調合を致しております。



農場
推奨

明石だこ



豪快

茹で刺し

1,880円

(税抜)

丹波黒どり農場の豪快一番料理です。日本一と言われる「明石だこ」お好みの大きさに切り分け存分にご堪能ください。わざび醤油・ねぎ味噌・すだち塩・はん酢と4種の味わいでお楽しみ頂ける一品です。

蛸壺やはかなき夢を
夏の月 (松尾芭蕉)

古来より多くの歌人等にも詠まれてきた明石海峡は瀬戸内海東部、大阪湾と播磨灘の間に位置しています。船で西から古代の中心地、大和を目指してくると入り口に当たるため、古くは明石大門と呼ばれていました。現在では「明石蛸」「明石鯛」などの海産物で知られ、ブランド化されています。明石市にある市場「魚の棚(うおんたな)」は有名です。

淡路島



淡路

淡路島近海で獲れる良質な「わかめ」と京都の伝統野菜「九条ねぎ」を炭火で軽く炙り甘みを引き出した最良のコブに「だいたいはん酢」をたっぷりかけました。一品です。

淡路島産わかめと炭焼九条ねぎの
ぶっかけばん酢 480円(税抜)

**鰹の水揚げ全国有数規模
漁業の町・枕崎は、「鰹の街」**

薩摩半島南西部に位置し、東シナ海に面する枕崎市。南部には、鰹漁業で350年以上もの歴史と全国有数規模の水揚げ量を誇る枕崎漁港があります。鰹漁業とともに水産加工業の鰹節は、質ともに日本一であり、枕崎の二大基幹産業となっています。当農場が使用する鰹は薩摩（鹿児島）の漁師が一本釣りで獲った、黒潮鰹をさらに目利きして、選びに選び抜いた釣りたてそのままの鰹です。

**枕崎産
一本釣り鰹**



枕崎

たっぷりの葱と旨みだれ
鰹の葱まみれ

枕崎産の一本釣り鰹とたっぷりの香味野菜とたいはいばん酢でお召し上がり頂きます。素材本来の旨味を引き出す最良の一品です。

780円(税抜)



ねぎダク! ピリ辛ごまだれ鰹
580円(税抜)

鹿児島県枕崎産の「一本釣り鰹」とたっぷりの葱を合わせた丹波黒どり農場特製の一品です。特製の「ピリ辛のごまだれ」は、癖になるおいしさです。

炙り明石だこの葱まみれ
焼葱おろし味噌とだいたいばん酢
680円(税抜)

「明石だこ」を炙る事により、香りと旨味を最大限に引き出しました。添えてある「焼葱おろし味噌」との相性は抜群。



明石だこの竜田揚げ
480円(税抜)

「明石だこ」を風味豊かに素材を生かすため、竜田揚げにしました。磯の香りがするそのたこの食感は何とも言いえないおいしさです。



**明石だこといいだこの
利休わさび和え**
480円(税抜)

「明石だこ」と「いいだこ」を特製のたれにわさび、大葉、茗荷を合せた一品です。



淡路島産 シラサ海老唐揚げ
480円(税抜)

淡路島の近海で獲れるシラサ海老を豪快に唐揚げにしました。海老本来のおいしさをタイレクトに感じて頂ける一品です。

淡路

京 風 味

め じ り

おばんざい

6種の惣菜と旨出汁
680円(税抜)

丹波黒どり農場が
お届けする

「農場式おばんざい」。

まずはご飯と具材をお召し
上がり頂き、ご飯の上にお好
みの具材をのせ特製出汁を
かけてお茶漬けの様に頂
けば一度おいしい品に仕上げ
ました。

仲間同士でもお人でも最後
のぐに農場主がおすすすめす
る推奨品です。





ゆば発祥の地と言われる比叡山からお届けする「農林水産大臣賞」を受賞した本格ゆばのおさしみを、わさび醤油又は特製出汁つゆでご堪能ください。

本格 比叡 さしみゆば
580円(税抜)

日本のゆばの
原点ともいえる味わい

ひ
えい
比叡
ゆば



とろりゆば
あんかけご飯
580円(税抜)



**農場
名物**

京風出汁炊

白おでん 880円(税抜)

白出汁に鹿児島県枕崎産のかつお節と、北海道の昆布で追いだしをした、「だし」が決め手の農場特製「白おでん」完成。



京都石野味噌仕込み

とろとろ牛すじの
黒味噌工ツケ
~濃厚こだわり玉子~
580円(税抜)

特製
和風鉄板焼うどん
生七味とちりめん山椒
750円(税抜)



特製だしで味付けした焼うどんの仕上げに、京七味・ちりめん山椒・生七味がかり食ると良い香りが口の中いっぱい広がります。

こだわりの自家製
ドレッシング



玉ねぎやセロリ、にんじんなどの香味野菜をふんだんに使い、隠し味に鹿児島県の「甘醤油」を加えたその味わいは、野菜自体の美味しさを引き立てる名脇役でもあります。

自家製ドレッシングで
食べる新鮮農場サラダ
580円(税抜)



手作り自家製ドレッシングを使ったシンプルサラダ。シンプルだからこそ素材との相性が決め手の一品です。

農場の

食彩園

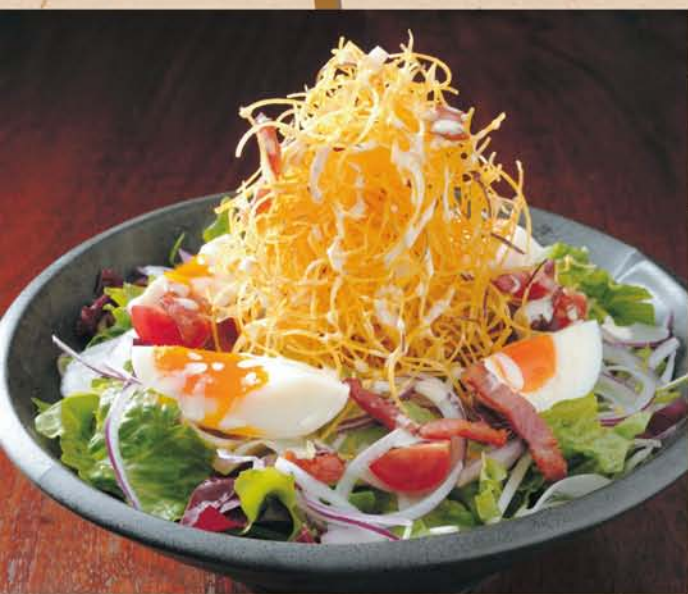
体にやさしい
食べておいしい



九条ねぎと 新鮮野菜のチョレギ

～香りすだちとちりめん山椒～ 650円(税抜)

さつま芋を細く切ったものを揚げ、こだわり玉子をころり半熟状に仕上げ、新鮮野菜と共に召し上がり頂く丹波黒どり農場の特製サラダの登場です。
「これはおいしい」という声が開きたくて作りました。



揚げさつま芋とこだわり半熟玉子の
バリバリサラダ 650円
(税抜)



九条ねぎのおいしさをダイレクトに感じられる丹波黒どり農場特製チョレギ。塩ドレッシングによく合うすだちの爽やかな香りと、ちりめん山椒のキレが更においしさを引き立てるサラダに仕上がっています。



枕崎産 かつお削り節と
カリカリじやこの
オニオンスライス
480円(税抜)

枕崎港水揚げ
まぐろたたきとアボカド
580円(税抜)



【庄仕込み】
本日のお漬物盛り合せ
380円(税抜)
新鮮野菜を漬け込んだ、お店で手作りするお漬物は、お酒のお供にも、箸休めにも、メのご飯にもぴったりの、癒しの一品です。



箸休 佳肴

炙り鶏皮ぱん酢 480円(税抜)



塩枝豆
380円(税抜)

ちりめんおろし
380円(税抜)



赤身と霜降りの二種を堪能
馬刺し二種盛り 780円(税抜)



馬刺



こだわり玉子の
馬刺しユツケ 780円(税抜)

※当社店舗で提供する馬肉は、厚生労働省が定める「生食用食肉等の衛生基準」に適合する加工を行う取引先から仕入れています。詳しくは当社ホームページをご覧ください。http://www.monteroz.co.jp

京丹波町「三和鶏園」の

こだわりの玉子

新鮮で
味わい深い!



こちらのメニューで使用している玉子は、京都府の京丹波町にある「三和鶏園」で由元さんが愛情を込めて育てた鶏たちが生む新鮮玉子です。山と川に囲まれた自然環境の中で、鶏たちの健康を第一に考え、長年の経験より培った餌、豊かな自然の恵みの水にたっぷりの愛情を注いで誕生したその玉子は、親子三代に渡ってこだわり続けてきた努力の結晶であり、丹波地区を代表するこだわりの玉子です。



丹波 九条ねぎたっぷりの 手作り玉子焼

丹波産のこだわり玉子にたっぷりの九条ねぎを加え、昔ながらの素材な味に仕上げた農場の玉子焼。一つ一つ丁寧に焼き上げています。

520円(税抜)



照焼チキンと九条ねぎの
もちもち和風ピザ

680円(税抜)



こだわりの伝統京野菜 「九条ねぎ」

和風ピザをはじめ、様々なメニューに使用している九条ねぎは京都が誇る伝統野菜。栽培はほぼ周年行われていますが、旬を迎える冬の時期はより甘みが増し、濃厚な香りを放ちます。



鮮やかな青みと香り、シャキシャキとした食感が特徴の九条ねぎ。その美味しさは料理をより引き立てます。



農場式 オムたこ

オムたこ

レツみたいな

オムレツ? たこ焼?
食せばわかるその答え。

680円
(税抜)

液体に近いこ焼生地にごだわり玉子・明石だこ・九条ねぎ・とろ〜りチーズを加え強火で焼き上げました。見た目はオムレツでも食べてみるととろ〜りたこ焼? (明石焼き?)。外はカリッと中はとろ〜り、これは驚きのたこ焼!!そのまま食べるもよし!!、ダシにくぐらせるもよし!!熱々なのでやけどしない様にお召し上がりください。

丹波篠山の 七★ソース

焼

農場特製そぼめし
〜七星ソースとごだわり玉子〜

750円(税抜)



鉄板文化の象徴!「そぼめし」。丹波篠山の旨ソース(七星トンカツソース)を、農場風に仕上げました。

焼

とんぺい焼

580円(税抜)



定番のとんぺい焼。玉子・鰹節・ねぎ・ソースにも農場のこだわりが詰まった一品です。



七星ソースの前身、七星ソース本舗は洋食文化が定着し始めた昭和の初め(昭和5年頃)、京都で創業しました。その後、戦後の幾多の苦難を乗り越え、昭和43年に清酒発祥の地・伊丹に伊丹本社工場が設立され、昭和59年には自然豊かな丹波篠山に丹波工場が稼働しました。当農場で使用しているソースはそんな創業当時のレシピを基に仕上げた昔ながらの関西風濃厚ソースです。





ぷりぷり

牛ホルモン炭火焼

牛肉のホルモンを特製の素揚げにからませ、炭火で焼き上げた、ホルモン好きにたまらない一品です。

980円

(税抜)



焼 づ も の 気 の 人



丹波黒どりホルモン 三種炭火焼

濃厚でコクのある味わい

580円(税抜)

新鮮な丹波黒どりの「レバー」「砂肝」「はつ」の三種のホルモンを炭火で焼き上げました。それぞれのおいしさに思わず「旨い」と言いたくなるそんな一品に仕上げました。

しいたけとエリンギを
召し上がれ

椎茸とエリンギ の溜り焼

480円(税抜)



農場 逸品

薦

とろとろチーズを
たっぷり付けて召し上がれ

アボカド チーズフォンデュ

580円(税抜)



ジユワツと肉汁があふれ出る！

羽根付き 黒豚餃子

680円(税抜)



博多明太子に黒煎り七味が良く合う

炙り明太子 〜黒煎り七味〜

480円(税抜)



店仕込みだからこそその旨さ！

自家製 炙りチャーシュー

680円(税抜)



博多風もつ鍋

本格



博多名物・もつ鍋に
明太子をのせた
博多づくし



極牛ホルモンの
明太もつ鍋

コラーゲンたっぷり、コク旨濃厚な

〜九条ねぎと濃厚鶏スープ〜

（二人前）1,280円（税抜）

※ご注文は二人前から承ります。

上質な牛ホルモンとからし明太子そして、九条ねぎがマッチングした究極のもつ鍋。甘みと辛味、旨味が凝縮したもつ鍋をご堪能ください。仕上げには「椎炊」がおすすです。
※写真は二人前です。



炙り明太子
〜黒煎り七味〜

480円（税抜）





1,480円(税抜)

旨出汁にたっぷりの葱!!
 地鶏本来の美味しさが味わえる逸品。
丹波黒どり
葱しやぶ
つくね添え
 旨出汁仕立て



黒大豆味噌炊きとんこつ仕立て
本格炊餃子
 850円(税抜)



黒大豆味噌

130年の歴史を持つ蔵元で職人の技と自然が造る、丹波篠山産黒大豆100%使用「黒大豆みそ」は兵庫県篠山市の豊かな土壌でつくられた黒豆のコクと旨み、そして風味をそのまま味噌にした贅沢な逸品です。
 足立醸造の受け継がれてきた職人の技と自然の力による天然醸造によって生まれる「本物」をどうぞご賞味ください。

宮崎名物



チキン南蛮 680円(税抜)

蓮根つくね南蛮

580円(税抜)



蓮根に特製のつくね具を挟みカラッと揚げ、黒酢の効いた特製の南蛮だれに絡ませ、仕上げに特製タルタルソースをたっぷりかけました。一度味わうと癖になるボリュームたっぷり一品です。



明石だこの竜田揚げ

480円(税抜)

「明石だこ」を風味豊かに素材を生かすため、竜田揚げにしました。磯の香りがするそのたこの食感は何とも言えないおいしさです。

宮崎では
常備品!?

マキシマム

宮崎生まれの
万能スパイス!



マキシマムスパイス
青のりごぼうチップス
390円(税抜)



マキシマムスパイス
ポテト
390円(税抜)

マキシマムって?

これ1本あれば、スパイシーに香り立つ美味しさに仕上がります。この調味塩は逸品です。ぜひこの「マキシマム」をご賞味ください。

秘伝の
塩唐揚げ

580円(税抜)

赤穂の塩を使った
特製塩唐揚げ。
店仕込みのおいしさを
存分に堪能ください。



明太もち
チーズステイック
480円(税抜)

人気のある明太子とチーズを
春巻きの皮で包んで揚げました。
チーズのとろり感と揚げたての
サクッと感をお楽しみください。

淡路島産
シラサ海老
唐揚げ

480円(税抜)

淡路島の近海で獲れるシラサ海老を
豪快に唐揚げにしました。
海老本来のおいしさをタイレクトに
感じて頂ける一品です。



農場のメ (しめ)



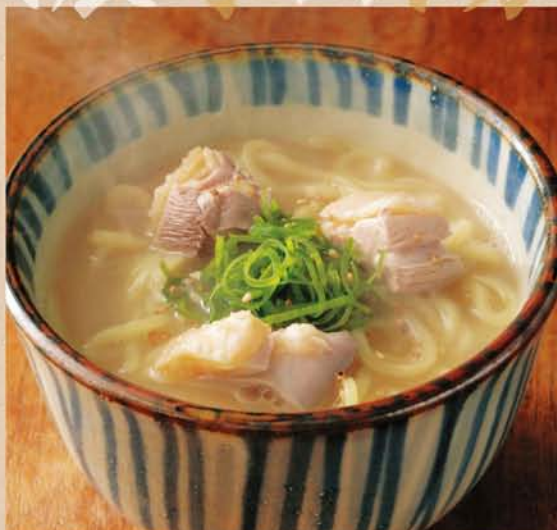
ゆば発祥の地と言われる比叡山からお届けする
 「農林水産大臣賞」を受賞した引上げゆば、とろろ昆布、椎茸を入れ、
 だしの効いた特製あんを作ります。
 これを温かいご飯にかけると、「農場特製メのあんかけご飯」の完成です。
 やさしい味付けに「ほっこり」する一品です。



コラーゲンたっぷりの濃厚鶏スープが決め手の、絶品雑炊です。
 こたわり玉子を溶いてお召し上がりください。

濃厚白湯とこたわり玉子の
 月見雑炊 580円(税抜)

濃厚白湯



コラーゲンたっぷり、濃厚な美味しさの鶏スープで仕込んだ塩ラーメン。
 当農場渾身の「極麺」です。

コラーゲン
 塩ラーメン 480円(税抜)



石野味噌 二百三十余年を遡る創業以来、大切に守り続けてきた銘水と、九代にわたる伝承の技でつくりあげる石野の味噌。当農場では石野の特醸白味噌に京赤味噌を加え、鯛の身を練り合わせて調味された「鯛味噌」を使用しています。



鯛味噌の
焼おにぎり 280円(税抜)



新鮮な枕崎産一本釣り鰯と特製なめ味噌を使用した男の漁師飯。

枕崎産
鰯の漁師飯

680円(税抜)

自家製チャーシューを使用したこだわり丼。チャーシューとねぎ、そこに半熟に仕上げたこだわり玉子が入れれば最高のご飯の出来上がり!!

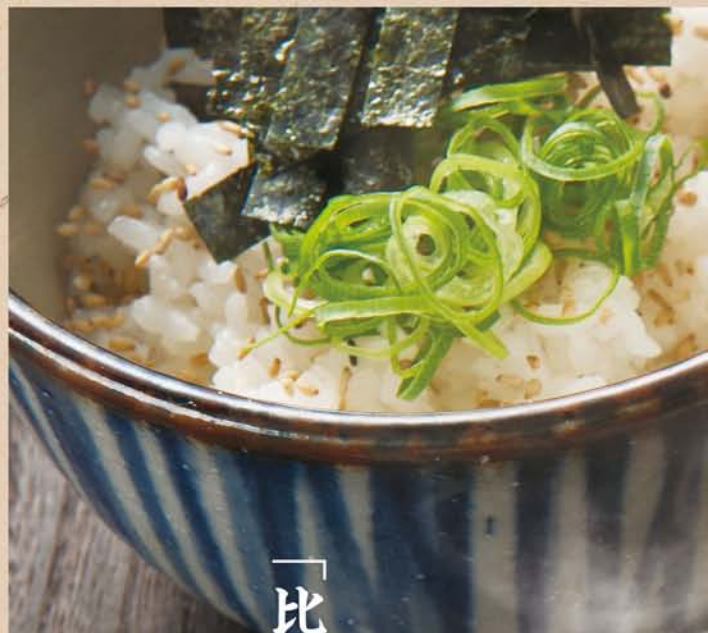
580円(税抜)

ねぎチャーシュー丼
〜こだわり半熟玉子〜



米飯類に使用している米の産地について

米トレーサビリティ法(平成23年7月1日施行)に基づき、当店のお米の産地情報を株モンテローザホームページに掲載しております。詳しくは従業員にお尋ねください。
<http://www.monterozaco.jp>



「比叡ゆば」使用

とろ〜り

ゆばあんかけご飯

580円(税抜)



高級茶の産地として名声高い
「宇治茶」



京都府の宇治近郊、和東町や山城一帯は代表的な高級茶の産地として有名です。煎茶を中心に生産されていますが玉露やてん茶（抹茶の原料）、抹茶など国内における高品位なお茶の産地として有名です。

宇治抹茶の
緑熊アイス
（宇治抹茶アイス・あずき・白玉）



580円
(税抜)

特濃ミルクアイスの
安納芋添え 480円(税抜)



種子島の甘い安納芋を使用したデザートです。
丹波黒どり農場の濃厚なミルクアイスとの相性も抜群です。



丹波黒どり農場で使用するこだわりの安心、安全な玉子を使った丹波黒だまの特製プリンです。

こだわり玉子を使用した
濃厚プリン 420円(税抜)

農場厳選の酒

お酒のページの
はじまり～!



平兵衛酢



スタチ・カボス・ユズに勝る香りと味わいで
さわやかな酸味とまろやかな旨みが
口いっぱいになります。
ビタミンCが豊富でアミノ酸も多く含んだ
宮崎県の特産品です。

宮崎 Hyuga



へべすサワー

4800円(税抜)

「赤玉スイートワイン」って

ご存知ですか？

関西で生まれた生粋の純国産葡萄酒(ワインをベースに作られた甘味果実酒)。
それが「赤玉スイートワイン」。その昔、「日本人の味覚に合っ

鹿児島

Kagoshima

● たんかんサワー

たんかん

ホンカンとネーブルオレンジの自然交雑でできた柑橘系の果物。オレンジによく似た風味が特長で、柑橘系果物の中では最も糖度が高く、みかんの約2倍のビタミンCが含まれているなど、栄養面からも注目を集めています。

480円(税抜)



京都

Wizuo

● 京柚子サワー

京柚子(水尾産柚子)

水尾は日本の柚子の発祥の地であり、「柚子の里」といわれ、花園天皇がこの地に植えたとの説があります。寒冷の地で育つため、香り高く、いにしえより都の人々に珍重され江戸時代には「水尾の柚子」として産地を形成していました。

480円(税抜)



岡山
Okayama

● 白桃サワー

岡山県産白桃

「桃太郎」にまつわる伝説で全国に広く知られている岡山の桃。肉質がなめらかで果汁たっぷりな甘くて美味しい岡山県産の白桃を使用しています。

480円(税抜)



福岡

Fukuoka

● あまおうサワー

博多あまおう

6年という長い年月をかけて研究開発された末に誕生した「あまおう」は、福岡県限定で生産されている大変希少価値の高いいちごです。そんなあまおうをふんだんに使用したおすすめサワーです。

480円(税抜)



た葡萄酒をつくる「べく、幾度となく改良を重ね1907年に誕生。今もなお、100年の時を超え愛され続けているワインです。そんな「赤玉」を使った農場オリジナルのドリンクをぜひお試しください。



akadama
SWEET WINE



赤玉を炭酸と発酵で割りました。赤玉ならまずはお試し！
赤玉スイート白(White)
赤(Red)

各4800円(税抜)

京都赤玉
AKADAMAパンチ(ピーチ)
(オレンジ)

各4800円(税抜)

赤玉ポットワイン発売
1907年4月サントリーの酒造りの原点となる「赤玉ポットワイン」が世に送りだされました。発売当時の価格は1本(550ml) 38、39銭。米1升が10銭という時代のなかで、「赤玉」は米4升に相当する贅沢品でした。「赤玉ポットワイン」という名前は、赤玉の赤い丸は太陽、日の丸とも共通していて、万物に命を育む太陽に畏敬の念を抱くサントリーの創業者、島井信治郎の想いが凝縮しています。



新聞広告が話題に
1909年。「赤玉」最初の新聞広告を掲載。当時、葡萄酒は薬用酒としてうたわれていました。また1920年1月11日には、大阪の新聞の紙面いっぱい、大胆な筆書きの字で、大きく「赤玉ポットワイン」と書き記された広告を掲載しました。この広告を見た読者から新聞社への問い合わせが殺到。壽屋(現サントリー)の名を世間に大きく印象づけました。



ラベルは時代と共に
発売以降、時代にあわせて、赤玉のラベルは移り変わってきました。そして2011年新たなラベルが誕生しました。



他柑橘

- カラマンシーサワー
- 柑橘MIXサワー

各4800円(税抜)

生搾り

- 生搾りレモンサワー
- 生搾りグレープフルーツサワー

各4800円(税抜)

スタンダード

- 完熟マンゴーサワー
- 梅酒サワー
- 赤梅干しサワー

各4800円(税抜)

お茶ハイ

- ほうじ茶ハイ
- 緑茶ハイ(宇治茶)
- 黒ウーロンハイ

各4500円(税抜)

スタンダードカクテル

- ファジーネーブル
- カシス黒ウーロン
- カシス&ほうじ茶
- カシスソーダ
- カシスオレンジ
- ジントニック

各4800円(税抜)

果実酒

● 小正のみかん酒
ロック・ソーダ
各480円(税抜)



〔小正醸造／鹿児島県〕10度
鹿児島県産温州みかんを使用し、本格麦焼酎で造り上げました。甘みと酸味のバランスがよい、ほんのり熟されたみかん酒をお楽しみください。



● 好日桃酒
ロック・ソーダ
各480円(税抜)



〔西酒造／鹿児島県〕13度
とろりとした飲み口の桃のお酒。のど越しもやわらかく、優しい香りと甘みを存分に楽しめます。



● 摘みたて杏
ロック・ソーダ
各480円(税抜)



〔濱田酒造／鹿児島県〕14度
厳選した杏を使って、本格麦焼酎でじっくり漬け込みました。



● 小正のゆず酒
ロック・ソーダ
各480円(税抜)



〔小正醸造／鹿児島県〕10度
鹿児島県産柚子で造ったゆず酒です。すっきりとした香り、ほのかな甘さをお楽しみください。



● 梅仙人
屋久島たんかん梅酒
ロック・ソーダ
各580円(税抜)

〔小林酒造本店／福岡県〕9度
高級オレンジとも呼ばれる屋久島たんかんをふんだんに使った飲みやすいフルーツ梅酒です。甘すぎず、爽やかで、かつデューブな味わいが、濃密なオトナのひとときを演出してくれます。



梅酒



● にごり梅酒

ロック・ソーダ
各580円(税抜)

〔山元酒造／鹿児島県〕12度
南高梅の果肉を加え、フルーティな香りと濃厚な味わいに仕上げた、芋焼酎造りの梅酒です。



● はんなり京梅酒

ロック・ソーダ
各580円(税抜)

〔北川本家／京都府〕13度
清酒「富翁」の名にふさわしく、日本酒を使った梅酒と米焼酎を使った梅酒をブレンドしました。梅の実にもこだわり、紀州の完熟梅を使用したので、香り高くキリとした酸味がひろがります。この酸味を損なわないように極力甘味を控えてすっきりとした味に仕上げたので、食中酒としてもあいます。



● 黒糖梅酒

ロック・ソーダ
各480円(税抜)

〔本坊酒造／鹿児島県〕14度
厳選した梅の実を黒砂糖で丹念に仕込んだ梅酒です。優雅な香りとコクのある味わいをお楽しみいただけます。



● 宇治玉露梅酒

ロック・ソーダ
各550円(税抜)

〔北川本家／京都府〕12度
京都宇治産の玉露を茶葉を使った贅沢な梅酒です。玉露の香りとさわやかな渋み、梅酒のコクと酸味がくせになります。社員の人気No.1の梅酒です。お茶好きの方にもぴったりなこの梅酒で、くつろぎのひと時をお楽しみください。



● 本格梅酒 大神

ロック・ソーダ
各450円(税抜)

〔明利酒類／茨城県〕14度
新鮮な梅(国内産白加賀梅)と、独自の伝統技法によって造られた、本格梅酒です。



当農場の 厳選 日本酒

十になるほど
辛口になります。



● 白鶴飛翔 (兵庫県) +4

一合(冷・燗)

480円(税抜)

二合(冷・燗)

880円(税抜)

飲むほどに深まる豊かな味わいの、これぞ正統派純米酒。本醸造ならではの円熟した味わいは、冷でも燗でもお楽しみいただけます。



● 白鶴山田錦 (兵庫県) +3

グラス

480円(税抜)

酒米の最高峰である兵庫県産「山田錦」を100%使用した特別純米酒。コクとともにキレのある味わいが特長です。



● 上善如水 (新潟県) +5

グラス

480円(税抜)

雪解け水のように清らかで、どんな料理にも合わせやすい、澄みきった水の如き日本酒です。そのやわらかな飲み口は、女性に人気。



● 白鶴大吟醸 (兵庫県) +3

グラス

550円(税抜)

料理との相性の良い淡麗でバランスの取れた味わいとフルーティな香りが特長の大吟醸酒です。



● 祇園小町 (京都府) +3

グラス

480円(税抜)

京都 祇園の舞妓さんをイメージできるような、優しくはんなりとした上品なお酒なのでこの名前がつけました。シーンや料理、飲み方等を選ばない酒としては、純米山田錦と肩を並べるオールマイティな優等生です。



● 八海山 (新潟県) +5

グラス

480円(税抜)

原料米を60%まで精米し、低温発酵でゆつくりと丁寧に造られたお酒。淡麗ですっきりとした飲み口は、料理を運ばぬ美味しさです。

農場からの賜物

宇治茶京都ハイボール

◆「山崎」を宇治茶と「ソーダ」で割ったハイボールです。お茶の甘みがハイボールをいちだんと飲みやすくしてくれます。ほんのり残るお茶の渋みが後味をさっぱりと仕上げてください。



780円(税抜)

贅沢な一時を Premium high ball

● 白州ハイボール (780円(税抜))



● 山崎ハイボール (780円(税抜))



やっぱり角でしょ!



- 角ハイボール 450円(税抜)
- 角ハイジンジャー
- 角ハイコーラ
- 鹿見島たんかんハイボール 各480円(税抜)

ウイスキー



近年、世界的な注目を集めているジャパニーズウイスキー。中でも「山崎」「白州」は、香り、味わいともに日本を代表する銘柄です。200から300種類もの原酒の個性を見極め、最良の品質を実現させる匠の技、名水がもたらすまろやかな味わいをご堪能ください。



● 山崎

ショット 780円(税抜)

ボトル (700ml) 4,980円(税抜)



● 白州

ショット 780円(税抜)

ボトル (700ml) 4,980円(税抜)



● サントリー角

ショット 480円(税抜)

ボトル (700ml) 2,480円(税抜)

※ボトル期限は3カ月です。

※写真はイメージです

農場嚴選の焼酎



本格焼酎といえは九州。創業以来百年もの間、伝統の味を受け継ぐ蔵元、大地の恵みを真心込めて丹精に仕込む蔵元など、個性豊かな本格焼酎を豊富にラインナップしました。絶品のお料理とともにお楽しみください。

本坊酒造

鹿児島県鹿児島市

本坊酒造は、明治5年（1872年）の創業以来百数十年に亘り、先代からの思いを繋げ現在に至ります。

本坊松左衛門は、年号も明治に変わつて間もない混乱の頃より、父郷右衛門の志「殖産興業による社会奉仕」という精神を受け継ぎ事業を展開。

明治後半には、薩摩を代表する特産物である甘藷を使つての焼酎製造に着手。また、昭和の初めより取り組む山林事業も、現在では鹿児島、宮崎、熊本にわたる広さとなり、地球環境の維持に貢献できるような努力するなど、創業以来一貫して変わらぬ姿勢、郷土愛に根ざすという創業の精神を今もなお受け継いでいます。



蒸留もろみに対流をおこす独自技術により、芋特有のコク、旨味、香りなどを、なめらかでかろやかな味わいへと仕上げた「麴き蒸留ろよわか仕立て」。



IWSC
インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション (International Wine and Spirit Competition) は、イギリスで開催される酒類の品質を競う競技会のひとつ。略称はIWSC。

あらわぎ



本坊酒造知覧蒸留所社氏 上村敏彦氏

●あらわぎ 桜島 芋 25度

シヨット

ボトル(900ml)

4200円(税抜)

1,980円(税抜)

大口酒造

鹿児島県伊佐市

当農場こだわりの割り水

鹿児島県垂水市の地下1kmの深さから湧き出る「財寶温泉」を使用しております。「財寶温泉」はミネラル成分を含んだ軟水の天然アルカリイオン水です。

昭和45年（1970年）、酒造会社11事業所が酒質の向上、県外出荷などをテーマに、製造から販売までを一貫して行う全面協業の協業組合を設立させ、銘柄を「伊佐錦」に統一しました。こだわりの原料を使い、伝統の技と近代的製法を融合させた深い味わいの商品を作っています。

●伊佐小町 芋 13度
シヨット 4200円(税抜)
ボトル(720ml) 2,180円(税抜)

花や紅茶、りんごのコンポート、さらにはトロピカルフルーツのような華やかで甘い香りが楽しめます。

伊佐小町



パッケージは、伊佐小町の華やかな香りがイメージできるように、また「女性のための芋焼酎」ということで女性が思わず手に取りたくなるようにデザインしました。

ラベルの水玉は、伊佐小町の最大の特徴である「華やかでゆめく香り」を表現しました。

ピンク色の透明ボトルで華やかさを、ワイン様のキャップシールを装着することでワインのようにボトルからグラスに注いでそのまま飲むことを表現しています。

コンセプトは「女性のための芋焼酎」です。女性が好む酒質だからこそ、女性がお酒を飲むさまざまなシーンに馴染みます。



●黒伊佐錦 芋 25度

シヨット 4200円(税抜)

ボトル(900ml) 2,180円(税抜)

黒麹仕込みならではの華やかな香りとコク、まろやかな飲み口を味わえる力強い逸品。お湯割りでお試ください。



伊佐小町は女性社員チーム「しよちゅーガール(しよちゅーとは鹿児島弁で焼酎のこと)」が商品化しました。

薩摩酒造

鹿児島県枕崎市



薩摩半島の南端に位置する鹿児島県・枕崎市。この町がある南薩摩地方は、焼酎作りに大変恵まれた条件が揃っています。まず原料のさつまいもの名産地であること。収穫時期が限られ、保存が難しいさつまいもは収穫後すぐに使用することでおいしい焼酎が造られます。当社の製造工場はすべてさつまいも畑に囲まれて建設されており、掘り立ての新鮮なさつまいもを使用しています。



焼酎作りに最高の環境の中で、最高の原料を、伝統技術と最高の製法で最高の製品をつくる。そのためには手間や無駄を一切惜しまないという姿勢のもと「さつま白波」をはじめ数々の製品を送りだしています。

甘薩摩

●甘薩摩 一芋 25度

シヨット 420円(税抜)

ボトル(900ml) 1,980円(税抜)

原料に、特に甘みが強いとされる品種「甘薩摩」のみを使用し、芋焼酎の中でも際立つ甘さを実現しました。

白波

●さつま白波 一芋 25度

シヨット 420円(税抜)

ボトル(900ml) 1,980円(税抜)

伝統的な製法にこだわり、黒瀬杜氏が仕込んだ本格薩摩焼酎。さつま芋本来の上品な味わいを楽しめる逸品です。

濱田酒造

鹿児島県いちき串木野市

薩摩 赤兔馬

●赤兔馬 一芋 25度

シヨット 550円(税抜)

なめらかな口当たりと芳醇な甘みを楽しめる一本。気品漂う香り、口に残るやらかな余韻をお楽しみください。



●赤薩摩富士 一芋 25度

シヨット 550円(税抜)

甘い味わいが特徴の鹿児島産赤芋(紅さつま)を使用。赤芋由来のさつまいもの甘い香りと、芳醇な味わいが特徴です。



西酒造

鹿児島県日置市

創業弘化2年(1845年)の老舗蔵元。農作物と同じように、焼酎の味も大地からの贈り物と捉え、自分たちの目の届く場所とともに語り合える農家さんとともに、薩摩の大地が育んださつまいもと米、豊富な自然水で精製込めて仕込んでいます。



富乃宝山

●富乃宝山 一芋 25度

シヨット 580円(税抜)

日本酒で使われる黄麹を使った、ロックで楽しみたい芋焼酎。柑橘系のフルーティーな香りをお楽しみください。

●古々雫 一芋 25度

シヨット 480円(税抜)

精魂込めておいしい雫だけを集めた一本は、木のやさしい温もりをほのかに感じさせる香りと蒸かした羊を濃縮したような旨さが広がります。

響下

小正醸造

鹿児島県日置市

創業明治16年以來、焼酎一筋の小正醸造、青い東シナ海が広がる薩摩半島の西海岸にある鹿児島県日置市に位置します。

ここに降る雨は大地を潤し、薩摩特有のシラス台地に磨かれ清冽な湧水となり、大地の恵みを育みます。

日置蒸溜蔵では伝統の技と最新技術の融合により豊かな美味しさを生み出し、多くの方へお届けする情熱と喜びの焼酎造りを行っています。



日置蒸溜蔵内に行む、先代の教えを守り続ける手造り蔵「師魂蔵」には創業以来、百余年の時を経てもなお杜氏の匠の手業と焼酎一筋に歩んできた魂が宿り続けています。

黄麹

●小鶴黄麹 一芋 25度

シヨット 420円(税抜)

ボトル(900ml) 1,980円(税抜)

お湯割りにすると、黄麹特有の華やかな香りや優しい手の香りがフワッと立ち上がります。

さつま無双

鹿児島県鹿児島市



焼酎造りにとって重要な割り水。悠久の時を経て得られる大自然の恵み、薩摩の湧水を使用しています。この七窪湧水を汲み、会社敷地内にある木槽受水槽に貯水しております。



昭和41年（1966年）、鹿児島の特産品である焼酎を広めるため、「薩摩に双つと無し」という意味から名付けられ、鹿児島県酒造協同組合傘下の統一銘柄として誕生しました。鹿児島島の風土や造り手の思いが感じられる、味わい深い焼酎造りに精進しています。



木槽受水槽は断熱性・抗菌性に優れ温度も安定させる為、水質を維持する事ができ、焼酎造りに欠かせないまろやかな美味しい水を造りだします。

●もぐら（土竜） 〔芋〕25度

シヨット 550円（税抜）

良質の黄金千貫の旨みを引き出す熟成、ろ過を抑えた造りが特長。手の香りと旨みを存分に楽しめる逸品です。

●さつま無双 紫ラベル 〔芋〕25度

シヨット 420円（税抜）

ポトル（900ml） 1,980円（税抜）

さつま芋の自然な甘さを楽しめる伝統的な薩摩焼酎。すっきりとした飲み口をロックやお湯割りで楽しんでください。



小鹿酒造

鹿児島県鹿屋市吾平町

小鹿

大隅半島を縦断する、国見山地に広がる豊かな照葉樹林帯に囲まれた小鹿酒造。小鹿農業生産組合をいち早く設立し、直営農場と会員農家で計画的な苗の植え付けと手入れを行い、鮮度の良いさつま芋を安定供給、厳選して仕込んでいます。

●小鹿 〔芋〕25度

シヨット 480円（税抜）

すっきりした香りとキレの良い甘さ、飲みごたえのある香味も特徴。お湯割り、ロックなどお好みの飲み方で。

白金酒造

鹿児島県始良市



創業は明治二年。清々しき潔く吾野山家の麓に囲まれた、自然豊かな地に蔵は在りしています。定番銘柄の「白金乃露」は、大正元年発売のロングセラー焼酎で、数々の鑑評会でも名だたる賞を受賞。その味は、クセのない伸びやかな口当たりで、「水と空気と原料がいのち」と言う初代・和助の目指した味わいそのものが表れた、飲み手を違はないう焼酎です。

●白金乃露 〔芋〕25度

シヨット 420円（税抜）

芋本来のほのかな甘みと旨味があり、雑味のないさっぱりとした後味が飲み飽きさせない、毎日の晩酌にうってつけの焼酎です。

白金乃露

●白金乃露 黒 〔芋〕25度

シヨット 420円（税抜）

鹿児島県唯一の歴史を誇る老舗蔵が造る「黒麹」のレギュラー酒。

大山甚七

鹿児島県指宿市



創業明治8年（1875年）。日本のハワイとも称される指宿の地で、厳選した地元産原料（さつま芋と水）からこだわりの焼酎を丹精込めて製造しています。代々受け継がれた伝統技術とめめを、使っていくら「問わず語らず名も無き焼酎」は、昔ながらのいかにも芋焼酎らしい、質の高い焼酎を造りたという思いから生まれました。

問わず語らず名も無き焼酎

●問わず語らず名も無き焼酎 〔芋〕25度

（黒・赤シヨット）各550円（税抜）

黒麹使用の「黒」、南薩摩の甘芋「紅薩摩」使用の「赤」。2つの味を飲み比べてみてください。



長島研醸

鹿児島県出水部

昭和42年（1967年）に、出水地区長島の5つの蔵元の共同瓶詰場として設立された蔵元。「さつま島美人」は、各蔵元で醸した焼酎を巧みにブレンドし、出荷しています。

●さつま島美人 〔芋〕25度

シヨット 450円（税抜）

ポトル（900ml） 1,980円（税抜）

さつま島美人

島内5つの蔵元が醸した焼酎を絶妙にブレンド。口当たりの良さと甘みのある味わいは飲み方を選びません。

木場酒造

南薩摩産さつま芋「黄金千貫」を原料に、特許「磨き蒸留」により生み出された芋焼酎です。蒸留もろみに対流をおこなう独自技術により、芋特有のkok、旨味、香りなどを、なめらかな味わいへと仕上げた「磨き蒸留」が特徴です。

一人蔵

●一人蔵 一麦 25度

シヨット 550円(税抜)

香ばしさや芋の甘さの両方が感じられ、口当たりはまろやかながら雑味や香りの高さ、しつかりとしたのど越しが特徴の逸品です。

三岳酒造

鹿児島県熊毛郡

昭和33年給長郡のある蔵元を買収し、屋久島に移転し、三岳酒造として操業を開始。創業以来、代表銘柄は「三岳」。

三岳

●三岳 一麦 25度

シヨット 480円(税抜)

名水百選としても名高い屋久島の水を仕込みに使った、まろやかな飲み口の本格芋焼酎です。

種子島酒造

鹿児島県西之表市

創業明治35年(1902年)。有機肥料を主体とした自社直営農園栽培芋100%使用し、創業当時から使い続けてきた和甕でじっくりと醸しています。

安納

●夢尽蔵 安納 一麦 25度

シヨット 480円(税抜)

種子島で作られた安納芋を原料に使用し、甕で丁寧に仕込まれたこだわりの逸品。爽やかな飲み口が魅力です。

丸西酒造

鹿児島県志布志市

創業大正五年。作物の売りの少ない土地を開拓すべく、当時の開拓作業員や地元在住者が晩酌に愛したのが蓬乃露です。創業以来、大切に使われてきた国産の甕で仕込む「百年甕仕込み蓬乃露」は、飲み飽きしない一本です。

蓬乃露

●百年甕仕込み蓬乃露 一麦 25度

シヨット 480円(税抜)

大隅産黄金千貫の甘み、旨みがあり、余韻も長く飲み飽きしません。お湯割りからロック、水割りまで楽しめます。



指宿酒造

鹿児島県指宿市

明治創業の老舗蔵元5社が昭和62年立ちあげた協業組合。それぞれの蔵元の技と個性を調和させ「利右衛門」を生み出しました。

利右衛門

●利右衛門 一麦 25度

シヨット 480円(税抜)

芋本来の華やかな香りとキレのあるのど越しで飲み飽きない一本。ロックやお湯割りなどでお試ください。

麦焼酎

田苑酒造

鹿児島県薩摩川内市

創業明治23年(1890年)。シラス台地から湧き出る清涼な天然水、経験豊かな蔵人たちの技に加え、「音楽熟成」を導入して本格焼酎を造り出しています。

田苑

●田苑 一麦 25度

シヨット 420円(税抜)

伸びやかですっきりとした味わい、心地よい麦の甘みが魅力。クラシック音楽熟成でまろやかな高めた一本です。



二階堂酒造

大分県速見郡

創業慶応2年(1866年)。製法は家伝として代々後継者のみ受け継がれ、門外不出。継承者が杜氏となり、工場独自の製法によって、伝統の味を守り続けています。

●二階堂 一麦 25度

シヨット 450円(税抜)

選び抜かれた麦と自然水を使用し、減圧蒸留機で造られた一本。芳醇な香りとまろやかな舌触りを楽しめます。

焼酎 二階堂

三和酒類

大分県宇佐市

創業昭和33年(1958年)。「品質第一」を基本理念とし、原料や水を厳選、技術のすべてを傾けて高品質の酒を造り出しています。

西の星

●西の星 一麦 25度

シヨット 420円(税抜)

焼酎造りに好適な大麦「シノホシ」を使い、じっくりと醸した本格派。華やかな香りとなめらかな味わいが魅力。

泡盛

久米島の久米仙

沖縄県島尻郡久米島町

久米島の久米仙

●久米島の久米仙 (めでい古酒) 35度

シヨット 580円(税抜)

伝統の製造方法で造り上げた古酒。黒麹仕込みならではの深みのある味わいと爽やかな香りを満喫できます。

神村酒造

沖縄県うるま市

大神

●琉球泡盛 大神 25度

シヨット 420円(税抜)

華やかな香りと豊かなkokを持つ本格泡盛。なめらかな飲み口ながら、すっきりとした後口も魅力の一本です。



奄美黒糖焼酎

黒糖焼酎（黒糖酒）は江戸時代から奄美群島（諸島）で製造されてきました。昭和28年に奄美群島の日本返還に伴い、日本の酒税が適用になりました。黒糖酒は酒税法上焼酎として扱われなかつたため、高い税率が掛けられていました。黒糖酒を焼酎として扱うように求める島民の願いもあり、取り扱いに関して議論がなされました。米こうじ使用を条件に、熊本国税局大島税務署の管轄区域（奄美群島の奄美大島・喜界島・徳之島・沖永良部島・与論島）に限って、黒糖原料の焼酎製造を特別に認めました。このため黒糖焼酎は奄美群島のみ製造が許されている特別な焼酎となっています。

奄美大島開運酒造

鹿児島県大島郡千換村

平成8年に創業。豊かな大自然の中で育まれるさとうきび、奄美群島の最高峰「湯湾岳」の伏流水など、「宇検村」の恵みを素材としながら、技術と高い情熱、想いを持って、お客様を満足させる黒糖焼酎造りに邁進しています。代表銘柄である「れんと」はタンクの中で約3ヶ月間、クラッシュク音楽を聴かせながら熟成させた逸品です。



れんと

●れんと（黒糖）25度
シヨット 450円（税抜）



二つの原酒を絶妙にブレンドし、音響熟成によって仕込まれた、まるやかで優しい味わいの黒糖焼酎です。

富田酒造場

鹿児島県奄美市

創業昭和26年（1951年）。国産黒糖、国産米を原料に、甕で仕込んでいます。手造りならではの醸し、甕の個性から生まれる深い味わいを大切にしています。

龍宮

●龍宮（黒糖）30度
シヨット 480円（税抜）

手間のかかる甕仕込みで少量生産される一本。しっかりとした旨みを持ち、やわらかな味わいが楽しめます。

茅焼酎

霧島酒造

宮崎県龍城市

黒霧島

●黒霧島（芋）25度

シヨット 450円（税抜）
ボトル（900ml） 2,380円（税抜）

創業当時の黒麹仕込みの味わいを最新設備と独自の仕込みで再現。とろりとした甘み、キレのある飲み口が魅力です。

オリジナル焼酎

〔芋〕

●大神紅あずま（芋）25度

シヨット 420円（税抜）
ボトル（720ml） 1,980円（税抜）

●大神黒（芋）25度

シヨット 550円（税抜）
ボトル（720ml） 2,980円（税抜）

●本格芋焼酎大神（芋）25度

シヨット 450円（税抜）
ボトル（720ml） 2,280円（税抜）

ボトルセット

（ボトルをご注文のお客様用）

ハーフカットレモン	90円（税抜）
ハーフカットグレープフルーツ	120円（税抜）
梅干し（1個）	80円（税抜）
レモンスライス（1ヶ分）	180円（税抜）
ミネラルウォーター 500ml	180円（税抜）
水	180円（税抜）
お湯 1L	180円（税抜）
炭酸 600ml	180円（税抜）
財寶温泉水（アイス600ml）	180円（税抜）
財寶温泉水ホット（ボトル1L）	280円（税抜）
ソフトドリンクカラフェ 250ml	160円（税抜）
ソフトドリンクカラフェ 500ml	300円（税抜）
黒ウーロン茶（アイス600ml）	160円（税抜）
黒ウーロン茶ホット（ボトル1L）	300円（税抜）

※焼酎のボトル期限は1カ月です。

麦酒



● キリン一番搾り(生) (中ジョッキ)
490円(税抜)

● キリン二番搾り
スタウト(黒生) (中ジョッキ)
490円(税抜)

● ハーフ&ハーフ(中ジョッキ)
490円(税抜)

● キリンクラシックラガー(大瓶)
620円(税抜)

「ファンアルコールビール」
● キリンフリー 390円(税抜)
無添加(人工甘味料・合成香料・酸化防止剤不使用)。麦芽100%麦汁を使い、麦芽とホップの恵みのいきた美味しさのノンアルコール・ビールテイスト飲料です。

ワイン

● ボンヴィヴァン ルージュ(赤)
ブラン(白)

グラス 各480円(税抜)
ボトル(750ml) 各1,560円(税抜)

ノンアルコールカクテル

各380円(税抜)

- Hyuga・宮崎 平兵衛酢ソーダ
- Mizuo・京都 京柚子ソーダ
- Okayama・岡山 白桃ソーダ
- Fukuoka・福岡 あまおうソーダ
- 鹿児島たんかんソーダ
- 完熟マンゴーソーダ

ソフトドリンク

各350円(税抜)

- ほうじ茶
- オレンジジュース
- ジンジャーエール
- マンゴーウォーター
- コカ・コーラ
- 黒ウーロン茶
- 緑茶(宇治茶)

飲酒運転禁止

「道路交通法第65条1項(酒気帯び運転等の禁止)」に定められています。
車両等を運転してお帰りのお客様には、アルコール類の提供は出来ませんのでご了承ください。

20歳未満のお客様の飲酒は固くお断り致します。

お客様の年齢を御確認(学生証・免許証等で)させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

メニュー情報(アレルギー)について

QRコード対応の携帯電話でQRコードを撮影すると、面倒な入力をすることなくメニュー情報に簡単アクセス!! いつでも、どこでも最新のメニュー情報をご覧いただけます。

● QRコードの使い方

- ① QRコード対応の携帯電話でQRコードを読み取る。
- ② 表示されたURLをクリック。
- ③ メニュー情報検索より、調べたいメニュー又は、アレルギーを選んでクリックすると、メニューアレルギーなどの情報が表示されます。



<http://www.roza.monteroz.co.jp/allergy/top.php>

※メニュー情報閲覧サービスにかかる通信費は、ご利用者様の負担となります。

