



◆信頼できる造り手の想いやストーリーを届けるアンカーでありたい。

久松農園さん(茨城県土浦市)より届く、無農薬・有機栽培で培われた旬の野菜を新鮮なままに、素材を活かした調理法で美味しく召し上がっていただけます。

野菜に加えて、石巻の荏胡麻豚や糸島の「つまんでご卵」、函館の蝦夷鹿、沖縄・伊是名島のもずくといった食材の多くは造り手より直接届きます。また、糸島「またいちの塩」をはじめとして、ミツル醤油さんの生成りと塩麴、飯尾醸造さんの「富士酢」など調味料の多くも産直で仕入れています。

5th cafe Udagawaの料理は、素材の魅力を引き出す「素材料理」。

わたしたちは信頼する造り手との交流から、その想いやストーリーをお皿に盛り込み、お客様に届けるアンカーでありたいと願っています。

◆日本ワインと日本酒の種類が充実。ここでしか飲めないお酒も。コーヒーはオリジナルブレンドで。

ビールは、繊細な苦みと風味のサッポロ・琥珀エビスを樽生をご提供。メインに日本酒と日本ワインをラインナップしています。

日本酒は、スパイスを使ったメニューを引き立てる無濾過生原酒を中心に、季節感やバラエティに富んだ個性を持った日本酒をチョイス。東北を中心に、日本各地より希少な銘柄も取り揃えています。

ワインは日本のもののみ。ここ最近注目を集める日本ワインを、5th cafe Udagawaはオープン以来メニューに取り入れてきました。日本ワインの魅力は繊細さと複雑さ、そして個性の豊かさ。当然日本の食材との相性にも優れています。数百種類の日本ワインから厳選したもののみをお届けします。

ノンアルコールドリンクも、久松農園さんの野菜ジュースをはじめ、糸島産シナモンを100%使ったシナモンティー、そして糸島のロースター、Petani coffeeさんからは5th cafe Udagawaのオリジナルブレンドを届けてもらっています。

◆ひとり使いから貸切まで。あなたらしい時間を5th cafe Udagawaで。

都会の喧騒を抜けると、ここには大人の隠れ家のような、落ち着いた空間とぬくもりがあります。

5th cafe Udagawaは、今を生きるすべての人へ、多様なライフスタイルに合わせてお使いいただけます。

大切な方とのゆったりとしたひとときや、友人で集まったのプライベート・パーティー、ビジネスでのお打ち合わせ。

カウンターでひとりグラスを傾げるもよし、旬を感じるお食事を楽しむもよし。イベントでは貸切での

パーティー利用も可能です。

お客様の笑顔と会話に寄り添うように、美味しいお料理と豊かな時間を。それが5th cafe Udagawaの願いです。

皆様のお越しを、心よりお待ちしております。