

定食



044
大分
OITA

大分定食 とり天

1,780円

おおいた冠地どりを使った、名物郷土料理のとり天は、自家製カボスポン酢につけて。小鉢に、海の納豆「クロメ」をのせた冷奴と、どんこ椎茸のカボス浸し。味噌汁にもカボスを入れるのが、大分のふつう。

042
長崎
NAGASAKI

長崎定食 松浦港のアジフライ

1,550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 本日の一夜干し

1,550円

島根県西部の浜田沖で漁獲された「どんちっちアジ」。脂ののった山陰沖産のアジをミネラル豊富な海洋深層水で加工、干し上げています。小鉢は、日本古来の海藻「あらめ」の炒め煮。

037
香川
KAGAWA

森本商店の手延生そうめん

1,500円

小豆島森本商店の手延そうめんと、ちくわの磯辺揚げ。いりこの出汁つゆと、その出汁ガラを使ったいりこ味噌の厚揚げ田楽、香川の春の郷土料理ちしゃもみの小鉢。

※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



良い食定食 車麴丼

1,650円

加賀麴司 宮田の車麴をたっぷりのお出汁に浸して玉子でとじた丼。セイアグリーの温泉卵のせ。一柳こんにゃく店のピリ辛こんにゃく、久保食品の卵の花、大村屋のごまを使った青菜のごま和えを添えて。

016
富山
TOYAMA

こぶ飯むすび

1個300円

白飯をたっぷりのとろろ昆布で包んだおむすび。

001
北海道
HOKKAIDO

旬野菜の小鉢

460円

北海道釧路市 勝水喜一さんの作る、今が旬のじゃがいもを使った、おすすめ一品です。(野菜が、なくなり次第、変更する場合がございます)

(平日のみ) 本日のランチミニビール 450円

(お食事あとの) コーヒー (hot / ice) 各550円

※ご飯を大盛りにする場合は+100円、おかわりの場合も+100円です。
小盛りにもできますので、遠慮なくお声がけください。

野菜 単品メニュー



013
東京
TOKYO

旬野菜と季節のフルーツのサラダ

ナチュラルハーモニーさんから届く自然栽培の野菜や、東京近郊から大治さんが届けてくれる、新鮮な旬の野菜と季節のフルーツをのせたサラダ。

900円
ハーフ
550円

001
北海道
HOKKAIDO

旬野菜の小鉢

北海道釧路市 勝水喜一さんの作る、今が旬のじゃがいもを使った、おすすめの一品です。(野菜が、なくなり次第、変更する場合がございます)

460円

013
東京
TOKYO

東京野菜のおひたし

旬の東京野菜を、大阪の「こんぶ土居」の昆布のお出汁でつくった八方だしで、おひたしにしています。

420円

ごはんのおとも 単品メニュー

040
福岡
FUKUOKA

明太子

博多に、そして日本に明太子を広めた「ふくや」の無着色明太子。

600円
ハーフ
300円

「良い食品づくりの会」単品メニュー



016
富山
TOYAMA

厚焼きたまご(数量限定)

460円

健康な親鶏が産む、セИАグリー健康卵をつかった厚焼きたまご。

016
富山
TOYAMA

セИАグリー健康卵の温泉卵

200円

清浄なセИА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、「ふっう」のお豆腐。水のように、毎日食べても飽きない味。そのまま、塩で、お醤油で、食べ比べても楽しい。

030
和歌山
WAKAYAMA

三幸農園の梅干し

100円

昔ながらの製法で、添加物不使用。たっぷりした大粒の梅干し。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



008
茨城
IBARAKI

ほしいもの素揚げ

500円

ひたちなか市「ほしいも学校」の無添加・無着色ほしいものを素揚げにしました。サクッと、ねっとり。

013
東京
TOKYO

ぬか漬け盛り合せ

300円

d47食堂開店時から毎日欠かさず、愛情こめて皆で育ててきたぬか床で漬けた季節の野菜、ぬか漬け。

015
新潟
NIIGATA

枋尾のあぶらげ焼き

700円

長岡市枋尾の名物「あぶらげ」。厚揚げに見間違うほどの大きなお揚げ、おかかとネギ、生姜醤油で。

016
富山
TOYAMA

旬の鮮魚の昆布〆

600円

昆布消費量日本一の富山県の郷土料理。旬の鮮魚を昆布に挟み、熟成させて保存性と旨みを増す。まずはそのまま、お好みでわさび醤油で。

016
富山
TOYAMA

こぶ飯むすび

1個300円

白飯をたっぷりのとろろ昆布で包んだおむすび。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



021
岐阜
GIFU

明宝ハム

650円

良質な国産の豚肉だけを原料とし、添加物使用を極力おさえた岐阜県民に愛されているハム。2枚付。
(1枚追加で+300円)

026
京都
KYOTO

d47ポテトサラダ

500円

京都大原三千院で、代々漬け物作りをする「志ば久」。毎年自家採種の赤紫蘇を栽培し、昔ながらの手作業で作られる名物の「志ば漬」がたっぷり入ったポテトサラダ。

032
島根
SHIMANE

本日の一夜干し

800円

塩のみで味付けした出雲の渡邊水産の一夜干し。
(魚の種類は随時変わりますのでお尋ねください)

037
香川
KAGAWA

やまくにのパリパリいりこ

400円

確かな目利きと手作業で作るやまくにのいりこ。香川本鷹一味と和歌山ぶどう山椒の盛り合せ。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



040
福岡
FUKUOKA

明太子

博多に、そして日本に明太子を広めた「ふくや」の無着色明太子。

600円
ハーフ300円

042
長崎
NAGASAKI

長崎県松浦港のアジフライ

自家製タルタルソースを添えたアジフライ。（1尾）

500円

044
大分
OITA

とり天

おおい冠地どりを使った、名物郷土料理のとり天は、自家製カボスポン酢につけて

900円

046
鹿児島
KAGOSHIMA

ウルメイワシ丸干し 3尾

下園薩男商店。朝4時～6時に獲れる「ウルメイワシ」は、お腹に餌がないため、苦みが少なく噛む程に旨みを感じられる。止まらなくなる美味しさ。

100円

047
沖縄
OKINAWA

豆腐よう

40度以上の泡盛と紅麹で漬け込んで、醗酵・熟成させたコクのある味。ちびちびと泡盛や焼酎の肴に。

600円

デザート (11:30~22:00)



037
香川
KAGAWA

「くぼさんのとうふ」豆乳アイス 570円

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ヤ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。

009
栃木
TOCHIGI

濱田さんのヨーグルト 550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。

珈琲

(コーヒー)

016
富山
TOYAMA

koffe

青空 (Hot) 550円

koffe (Ice) 550円

富山市松川沿いにあるスペシャルティコーヒーの焙煎店「koffe」。店主の山中康次氏は、本場アメリカのコーヒー文化を経験し、世界から選び抜いたコーヒー豆を丹念に自家焙煎している。お店では、一杯ずつ淹れてくれるコーヒーはもちろんのこと、美味しいケーキも楽しめる。「青空」は、果実を思わせるスツキリな味わいと、その後にくる心地いい苦味がクセになる。「koffe」は、甘苦さとしっかりとしたコクのバランスが絶妙で爽やかな後味。ブラックで飲むのがおすすめ。



紅茶

(ホットティー)

028

兵庫

HYOGO

MUSICA TEA

580円

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

580円

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

チャイ (Hot / Ice)

680円

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



お茶



017
石川
ISHIKAWA

丸八製茶場 加賀棒茶

600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。

036
徳島
TOKUSHIMA

阪東農園 阿波晩茶

600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。

045
宮崎
MIYAZAKI

白玄堂 釜炒り茶 かなで

600円

室町時代（紀元1400年代）の初期に中国から伝来した製法
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。

029
奈良
NARA

月ヶ瀬健康茶園 つづける畑の有機ほうじ番茶

620円

耕作放棄地の再生に取り組む月ヶ瀬健康茶園の岩田さん。
成熟した葉・茎・枝を収穫・製茶後、選別せずにまるごと
焙じることで風味のバランスがとれたほうじ番茶です。

ジュース

(ソフトドリンク)



001
北海道
HOKKAIDO

コアップガラナ

550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。

002
青森
AOMORI

WONDER APPLE りんごジュース

750円

リンゴの繊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

750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。

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。

ジュース

(ソフトドリンク)



012
千葉
CHIBA

自然栽培 人参ジュース

780円

ナチュラル・ハーモニーの、材料を搾っただけのジュース。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つ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。

039
高知
KOCHI

黄金しょうがのジンジャーエール

780円

高知産黄金（こがね）生姜のジンジャーエール。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

650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飲める。

みかんジュース



日本の みかんジュース飲み比べ 1,350円

(はっさくしぼり／大三島のみかん／
ジューシーフルーツ)

030
和歌山
WAKAYAMA

伊藤農園 はっさくしぼり 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

堀田青果 大三島のみかん 780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。

038
愛媛
EHIME

無茶々園のジューシーフルーツ 800円

愛媛県西伊予市。和製グレープフルーツといわれる河内晩柑のジュース。少々の苦み、爽やかな酸味。

ビール

(ドラフト＝樽生ビール)

022
静岡
SHIZUOKA

ベアードビール

修善寺ヘリテッジヘレス 900円

シングルテイクセッションエール 900円

バランスが良く、飲みやすい。モルト（大麦）の個性が存分に発揮されていて、味わいに深みがある。後からくる少しの苦みも心地よい定番修善寺ヘリテッジヘレス。低アルコール、ホップがフルーティに香り、ほのかにスパイシーさも。飲み飽きずに何杯でも楽しめる、軽やかさがあるシングルテイクセッションエール。

(瓶ビール)

015
新潟
NIIGATA

スワンレイクビール

ポーター 850円

瓢湖屋敷の杜ブルワリー。クリーミーな泡と香ばしい苦味が特徴のポーター。

008
茨城
IBARAKI

常陸野ネストビール

ヴァイツエン 900円

ホワイトエール 850円

那珂市に180年以上続く蔵元、木内酒造が醸造するビール。ロゴマークはかつて酒蔵の周りに生息していたフクロウがモチーフ。コクがあり、バナナを感じるヴァイツエンと、一杯目によい爽やかな味わいのホワイトエール。



ビール

(瓶ビール)



011
埼玉
SAITAMA

COEDO

紅赤（べにあか） 930円
瑠璃（るり） 880円

1996年に「小江戸ビール」として創業。世界を視野に入れ
2006年に意匠を一新し、日本の色をテーマに商品作りを行っている。川越産のサツマイモを麦芽とともに仕込んだ熟成ラガー、紅赤と、軽やかな口当たりのピルスナー、香りと苦みのバランスが良く、どんな料理にもあう瑠璃。

020
長野
NAGANO

志賀高原ビール

美山ブロンド 880円
IPA 880円

自家農園でのホップ栽培、米を用いたビール作りなど、日本のクラフトビールの先駆的な存在のブルワリー。自家栽培のホップ「信州早生」と、酒米「美山錦」でつくるレモンのような美山ブロンド。ガツンとくる苦みがたまらないIPA。

027
大阪
OSAKA

「良い食品」のおつまみ 400円

大阪「こんぶ土居」のいりこん（昆布、小魚、ナッツ）、長野「村田商店」のドライなっとう、東京「精華堂」のあられ。

白ワイン

白ワインの飲み比べセット

1,550円

(kire kire/旅路/ラ・フロレット)

025
滋賀
SHIGA

ヒトミワイナリー Kire Kire 2017

食卓の上に葡萄があるように、と生食用ぶどうのワインを多く造っている。新鮮な酸をもつ「青デラウェア」の魅力を生かし、青レモンのようにキレキレの酸味が特徴的。

グラス
800円
ボトル
5,100円

019
山梨
YAMANASHI

奥野田葡萄酒醸造 ラ・フロレット ハナミズキブ ラン 2017cuvee NIGORI Gris

甲州市の完熟甲州100%。香りと味わいの印象から庭に咲くハナミズキをイメージし名付けられた。白い花の香り、洋梨のような果汁感。

グラス
880円
ボトル
5,600円

001
北海道
HOKKAIDO

滝沢ワイナリー 旅路

旅路は古くから育てられている北海道固有の食用ぶどう。11月の遅摘みで、雪の下から収穫するという。レモネードやヨーグルトのまろやかな酸味。北海道の花々をモチーフにしたエチケツトも楽しい。

グラス
980円
ボトル
6,200円

赤ワイン

赤ワインの飲み比べセット

1,600円

(h3/オプナー/ボンペット)

001
滋賀
SHIGA

ヒトミワイナリー h3 IKKAKU 2017

グラス

780円

ボトル

5,000円

「日本人が冷たい飲み物が好きなら、冷やしておいしい赤ワインを作ればいいんじゃないか」という発想でつくられた。柔らかな酸味と渋味。瓶の中で生まれた炭酸が喉の渇きを潤す。

027
大阪
OSAKA

島之内フジマル醸造所 オプナー キュヴェ オオノ MBA2016

グラス

930円

ボトル

5,800円

畑とワインと人を繋げ、街のワイナリーになるために大阪市内に出来た都市型ワイナリー。オプナーには「大阪に新しいワインの世界を切り拓く」という想いが込められている。梅やプラムのような酸味、果実味。

019
山梨
YAMANASHI

ドメニューヒデ ボンペット〜ほろ酔い〜

グラス

980円

ボトル

6,200円

元プロダイバーの経歴をもつ渋谷英雄氏は、月の引力で海が満ち引きする力を身体で感じてきた。葡萄の栽培から月齢を意識して造られるボンペットは、優しく華やかで苺の香りを持ち、月と女性がテーマの一本。

日本酒



日本酒飲み比べセット

1,500円

(東洋美人/三井の寿/七本槍/五人娘)

035
山口
YAMAGUCHI

東洋美人 純米吟醸50

半合
500円

山口県萩市。2013年の豪雨による水害から復活した澄川酒造場から、今までと雰囲気異なる一本が登場。東洋美人らしい上品な香りや広がっていく旨みはそのままに、キレの良さ、爽やかな酸味、ほろ苦さ。冷酒からお燗まで幅広く楽しめる。

040
福岡
FUKUOKA

三井の寿 cicala 純米吟醸

半合
500円

福岡県三井郡(株)みいの寿。蔵元・井上宰継氏はイタリア大好き! 四季ごとの限定品は、イタリアンラベル。夏はイタリア語でセミを意味する「チカーラ」が登場。リンゴのような香りと甘酸っぱい酸味が心地よい。

日本酒



メニューに記載されていない日本酒もございます
どうぞ、お気軽に、おたずねください。

025
滋賀
SHIGA

七本槍 純米80%精米火入れ

半合
500円

滋賀県富田醸造有限会社。450年以上続き、北大路
魯山人とも縁のある酒蔵。冷や（常温）で飲むこと
で、米の持つ本来の味わいを感じられる。

012
千葉
CHIBA

五人娘 自然酒 純米吟醸

半合
500円

千葉県香取郡（株）寺田本家。蔵付きの天然菌と共に醸す、昔ながらの酒造りを現代に復活。アルコール度数13度、とやや軽めだが、生酛（きもと）造りらしい酸味、苦み、お米の旨みをしっかりと感じる
ことが出来る一本。やさしく柔らかい口当たり。

鹿児島県の焼酎（ロック、水割り、ソーダ割り、お湯割り）

ソーダ割りのみ+150円

鹿児島の焼酎をご注文の方には、一杯目に「イワシ丸干し」サービス

046

鹿児島

KAGOSHIMA

紅小牧～べにこまき～（紅芋）

500円

薩摩郡さつま町 小牧蒸留所。

女性にも芋焼酎をもっと楽しんでもらいたい、との思いから造られた一本。紅芋の甘さを生かした、フルーティな味わい。ソーダ割り、ロック、薄めの水割りがおすすめ。真っ赤なボトルも印象的。

（ソーダ割りは650円）

046

鹿児島

KAGOSHIMA

萬膳（芋）

500円

鹿児島県 萬膳酒造。霧島連山から湧く軟水を求め、山奥に蔵を構える萬膳酒造。一番の特徴は、“木桶蒸留器”。やわらかい口あたりと、この香ばしさは、萬膳でしか味わえない。薄めに割っても香りが立つので、お酒が弱い方にもおすすめしたい。

鹿児島焼酎（ロック、水割り、ソーダ割り、お湯割り）



メニューに記載されていない焼酎もございます。
どうぞ、お気軽に、おたずねください。

046
鹿児島
KAGOSHIMA

長雲 一番橋（黒糖）

奄美 山田酒造。

香りを逃さないよう、ゆっっくりと時間をかけて黒糖を溶かし造られた焼酎。バニラや桃、オレンジのような濃密な香りと、しっかりとした旨みの特徴。ソーダ割りで楽しみたい。

500円
(ソーダ割りは650円)

046
鹿児島
KAGOSHIMA

大和桜 ひかり（芋）

いちき串木野。大和桜酒造。麴米に鹿児島産コシヒカリを使用。芋の香りと米の旨みをじっくり感じて欲しい。同じくいちき串木野発祥の「つけあげ」にもよく合う。ロックでもお湯割りでもよし。

500円

果実酒



(季節限定)

030
和歌山
WAKAYAMA

平和酒造 鶴梅のレモン

(ロック／ソーダ割り)

日本酒をベースに、和歌山県産の低農薬レモンを使用。酸味のきいた、この時期限定のレモン酒。

700円

009
栃木
TOCHIGI

鳳凰美田 ゆず

(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。

700円

009
栃木
TOCHIGI

鳳凰美田 桃

(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。

700円

039
高知
KOCHI

文佳人 山北みかんリキュール

(ロック)

高知県アリスワ酒造。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
ぷり使った、みかんジュースのようなりキュール。

700円

梅酒

(ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り)



030
和歌山
WAKAYAMA

平和酒造 鶴梅の梅酒

完熟 550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。完熟南高梅のとりりとした甘さが特徴。

027
大阪
OSAKA

河内ワイン

エビス福梅

600円

とり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。

006
山形
YAMAGATA

山形正宗 梅酒

700円

山形県天童市水戸部酒造。水戸部家で漬けている梅酒が市販の梅酒より美味しかったから、というのがつくりはじめたきっかけという。日本酒ベース、ほのかなピンク色が美しい。

030
和歌山
WAKAYAMA

雑賀梅酒

700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。

ウイスキー



019
山梨
YAMANASHI

白州 ハイボール

1,000円

清らかで広大な森に佇む「白州蒸留所」。樽は呼吸を繰り返し、白州の四季を吸い込み、香りを熟成させる。仕込み水と同じ炭酸水で作るハイボール。青リンゴや若葉を思わせるスモーキーフレーバーの先に瑞々しい森の鳥の声を感じて欲しい。（ご希望で、ロック・水割りもご用意できます）