

定食

d design travel 岩手号 発刊記念関連メニュー

003

岩手

IWATE

岩手定食

1,680円

柳の葉の形をした、すいとんの様な蕎麦「柳ぱつと」。南部煎餅の原型、柔らかい「てんぼ」、三陸の海藻三種の酢の物、甘酒とどぶろくで漬けた「がっくら漬け」、くるみ餅。広い岩手の各地の味を一膳に。

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 カマスの一夜干し

1,650円

島根沖でとれた大カマスを、塩のみで味付けした出雲の渡邊水産の一夜干しを焼いて。小鉢は、日本古来の海藻「あらめ」の炒め煮。

023

愛知

AICHI

愛知定食 味噌カツ

1,650円

まるや八丁味噌と、三州三河みりんを使った濃厚な味噌ダレをたっぷりとかけた味噌カツ。ういろうの元祖ともいわれる田中屋の「生せんべい」。

※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



011
埼玉
SAITAMA

埼玉定食 肉汁うどん 1,550円

日本有数の小麦どころ埼玉。今夏に収穫されたばかりの新小麦うどんを、豚肉、深谷ねぎの温かいつけ汁で。小鉢には、行田に伝わる「ゼリーフライ」、秩父のなめ味噌「おなめ」をのせた冷奴、川越いもと深谷ねぎの天ぷら。

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。

011
埼玉
SAITAMA

旬野菜の小鉢 500円

埼玉県 橋本農園さんの、季節の風景や香りを写しとったようなカラー人参を使った小鉢。

(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600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

011
埼玉
SAITAMA

旬野菜の小鉢 = カラー人参

埼玉県 橋本農園さんの、季節の風景や香りを写しとったようなカラー人参を使った小鉢。

500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。

450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)

500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～）



006
山形
YAMAGATA

甚五右エ門芋のフライドポテト 650円

最上伝承野菜農家、佐藤家に室町時代から受け継がれる一子相伝の里芋を素揚げ。天日塩のみで味付。

011
埼玉
SAITAMA

d47ポテトサラダ 500円

高橋農園の川越芋と、赤城山の北風により、甘みを増した深谷ねぎのポテトサラダ。味付けは埼玉生まれの松田のマヨネーズ。

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

栃尾のあぶらげ焼き 700円

長岡市栃尾の名物「あぶらげ」。厚揚げに見間違える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 700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。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



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。

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)

023
愛知
AICHI

味噌カツ

1,000円

まるや八丁味噌と、三州三河みりんを使った濃厚な味噌ダレをたっぷりとかけた味噌カツ。

032
島根
SHIMANE

本日の一夜干し

1,000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

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。

季節のデザート（カフェタイム 14:30～数量限定）

020

長野
NAGANO

栗のパフェ

1,700円

長野県小布施にある桜井甘精堂の渋皮煮と栗かのこを使ったアイスを、石川県丸八製茶場の加賀棒茶のゼリー、富山県セイアグリー健康卵をつかったカステラと、栗羊羹、香川県「くぼさんのとうふ」のクリームでスッキリと。色味や香りも秋らしいパフェ。



珈琲



d design travel 岩手号 発刊記念関連メニュー

(コーヒー)

003
岩手
IWATE

機屋

グアテマラSHB (Hot)	600円
4番目のブレンド2nd (Ice)	600円

店主 関さんこだわりの珈琲豆のエイジングルームを持つ盛岡のオールドコーヒーの店「機屋」。お店では本当においしい珈琲を作り提供するため、厳選した豆を、お客様に合わせて一杯一杯を抽出する。

ストレート豆のグアテマラは、奥行きのあるコクと特有の香りを持ち、キレがいい。オリジナルブレンド、4番目のブレンド2ndは、ほろ苦さの中に独特な酸味、旨みを感じる野性味のあるブレンド。

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のダーズリン。

(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
種のりんご五所川原市で育つ「御所川原」のジュ
ース。しっかりした酸味がある。

d design travel 岩手号 発刊記念関連メニュー

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)



006
山形
YAMAGATA

ラ・フランスジュース

800円

果物王国山形。豪雪地帯の最上地方の激しい寒暖差が果物を甘く味わい深くします。化学肥料なしに育つ「リンゴりらっぱ」の洋なしのジュース。

012
千葉
CHIBA

自然栽培 人参ジュース

930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っかりとした甘みがある。

020
長野
NAGANO

信州生まれの美味しいトマト

650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。

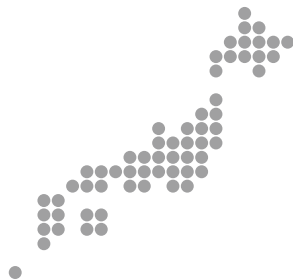
046
鹿児島
KAGOSHIMA

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 880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、甘みのつまっ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



d design travel 岩手号 発刊記念関連メニュー

(ドラフト＝樽生ビール)

003
岩手
IWATE

ベアレン醸造所

クラシック 900円

岩手県盛岡市にドイツから移設した醸造設備を駆使し、ヨーロッパの伝統的な製法によるクラシックビールを造る地元の人に愛されているブルワリー。コクと苦みのバランスが良いラガービール。ベアレン醸造所が創業時より造る、定番。何杯でも飲める飲み飽きない味わい。

(瓶ビール)

003
岩手
IWATE

ベアレン醸造所

香り豊か！最初の一杯に・・・ アルト（琥珀色）
850円

苦み少。肉好相性・・・ シュバルツ（黒ビール）
900円

期間限定、小麦のビールの冬版・・・ 冬のヴァイツエン
900円

岩手産りんご使用。度数7.0%・・・
イングリッシュ・サイダー（りんご）
880円

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

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

1,400円

(くらむぼん甲州/beach/ヒムロット)

019
山梨
YAMANASHI

くらむぼんワイン くらむぼん甲州2017

宮沢賢治の童話「やまなし」で二匹の蟹が話す言葉が由来のワイナリー。葡萄がワインになるのを手助けするものと考え、より自然な味わいのするワインづくりを目指している。瑞々しい青柚子のような、さっぱりとした甲州の味わい。

グラス
730円
ボトル
4,700円

d design travel 岩手号 発刊記念関連メニュー

003
岩手
IWATE

亀が森醸造所 ヒムロット2018

ぶどう農家、りんご農家の2人組が立ち上げたワイナリー。土地や果物には化学肥料は使わず、栽培を行う。皮ごと醸したヒムロットは、あんずのような香りと柔らかい口当たり。岩手の“地酒”として色んな料理に合わせたい。

グラス
800円
ボトル
(500ml)
3,500円

015
新潟
NIIGATA

ドメーヌ ショオ Domaine Chaud Why don't you go beach?

土から健全な環境を作り、自然に育て、自然のままに醸す、夫婦で切り盛りしているワイナリー。早採りの青いデラウェアの微発泡ワインは、レモンやすだちを丸かじりしたような酸味が特徴的。魚の一夜干しと相性が良く、おすすめ。

グラス
880円
ボトル
5,500円

赤ワイン

赤ワインの飲み比べセット

1,600円

(h3 IKKAKU/ヤマソー/マスカットベリーA)

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。

d design travel 岩手号発刊記念関連メニュー

003
岩手
IWATE

亀が森醸造所 ヤマソー ヴィニヨン

グラス
880円
ボトル
5,600円

岩手県の中央に位置する、花巻市の大迫にあるワイナリー。高齢で働き手が減っていく中、畑を守るため、岩手をワインの産地にするためにワインを造る。収穫されてから一年が経つこのワインは、山葡萄のジャムのように、野性的な香りをもつ。

019
山梨
YAMANASHI

くらむぼんワイン くらむぼん マスカット・ベリーA2017

グラス
980円
ボトル
6,200円

宮沢賢治の童話「やまなし」で二匹の蟹が話す言葉が由来のワイナリー。葡萄がワインになるのを手助けするものと考え、より自然な味わいのするワインづくりを目指している。上品な樽香と凝縮した果実味が、口の中で豊かに広がる。

日本酒



岩手 日本酒飲み比べセット

1,600円

(南部美人/酔右衛門/あさ開/AKABU)

003
岩手
IWATE

南部美人 大吟醸

45ml

二戸市 株式会社南部美人

600円

イチゴやパイナップルなど、様々な果実をミックスしたような甘い香りが印象的。後口は、ほどよい苦味を持ち、すんなりと消えてゆく。上品で完成度の高い大吟醸酒。

003
岩手
IWATE

酔右衛門 純米無濾過生原酒 雄町

半合
500円

花巻市 川村酒造店

生原酒らしい荒削りで、はつらつとした一本。ラムネやサイダーのような酸味と苦味。引き締まった旨みの特徴。燗にしても良し。

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。

003
岩手
IWATE

AKABU 純米酒

半合
500円

盛岡市 赤武酒造

平均年齢20歳代の若き蔵人達が醸すAKABUの定番酒。瑞々しい清涼感と、しっかり厚みのある米の旨みの特徴。バランスの良い食中酒。常温～燗で。

003
岩手
IWATE

あさ開 純米吟醸 南部流寒造り

半合
500円

「現代の名工」「黄綬褒賞」を受賞した名杜氏藤尾正彦氏を中心に醸造。酒造り50年以上の経験から醸される淡麗旨口の味わいは、南部杜氏の酒造りのまさに本流。常温～燗でじっくりと味わいたい。

焼酎（ロック / 水割り / お湯割り）



（麦焼酎）

042

長崎

NAGASAKI

確蔵 古酒限定酒 25度

500円

麦焼酎発祥の地「杵岐の島」伝統製法を代々守り
続ける重家酒造の香り高い麦の風味が印象的で、
コクと甘味もしっかり味わえます。

（芋焼酎）

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

大和桜 ひかり（芋）

500円

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。

（しそ焼酎）

040

福岡

FUKUOKA

山の香

500円

福岡富安本家酒造。赤紫蘇と、吟醸などで知られる
酒造米「山田錦」からつくる紫蘇焼酎。

（栗焼酎）

039

高知

KOCHI

ダバダ火振り

500円

四万十川上流域。栗特有のまろやかな甘みと香りは
そのままに、癖がなくするっと飲める。

果実酒



030
和歌山
WAKAYAMA

平和酒造 鶴梅のレモン

700円

(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。

009
栃木
TOCHIGI

鳳凰美田 ゆず

700円

(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。

039
高知
KOCHI

文佳人 山北みかんリキュール

700円

(ロック)

高知県アリサワ酒造。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リキュール。

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）