

定食



027
大阪
OSAKA

大阪定食 こんぶ土居さんの ロールキャベツ（数量限定） 1,550円

d47食堂開店時からずっと昆布を使わせてもらっている、漫画「美味しんぼ」にも登場する名店「こんぶ土居」。ロールキャベツ、きんぴら、昆布出汁の出汁がらを使ったふりかけ、とこれでもか！と出汁を味わえる定食。作り方は全て書籍「土居家のレシピと昆布の話」に記載。

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



020
長野
NAGANO

長野定食 鹿ローメン

1,780円

伊那は鹿の里です。その鹿肉の美味しさを広めたい！そんな思いを込めて、伊那特有の麺料理「ローメン」に鹿肉を合わせた「鹿ローメン」。特製の七味や、鞍掛豆、伊那の里の野菜をふんだんに使い、バリエーション豊かな鹿肉をつかった小鉢はその時々でちがったものを。（鹿ジビエと山師料理の宿「ざんざ亭」長谷部晃）

替え玉
150円

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

500円

北海道 シタカラ農園勝水喜一さんの、美しい他種の豆を使った小鉢。（野菜の種類が異なる場合もございます、おたずねください）

（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＝豆

北海道 シタカラ農園勝水喜一さんの、美しい他種の豆を使った小鉢。（野菜の種類が異なる場合もございます、おたずねください）

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、セイアグリー健康卵をつかった厚焼きたまご。

016
富山
TOYAMA

セイアグリー健康卵の温泉卵

200円

清浄なセイア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～）



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

旬の東京野菜のせいろ蒸し 1,000円

東京近郊から届く新鮮な野菜をたっぷり使ったせいろ蒸し。胡麻だれと一緒に。温野菜を天日塩で食べるのもおすすめ。

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。

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～）



016
富山
TOYAMA

ほたるいかの沖漬け

500円

「富山湾の神秘」と呼ばれる、ほたるいかを、たまり醤油に漬け込んだ逸品。食感と風味を楽しんで。

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～）



037
香川
KAGAWA

揚げ出し豆腐

500円

「くぼさんのとうふ」を使った、揚げ出し豆腐。お豆腐のすっきり優しい味と、真面目な出汁の旨みを味わって欲しい。

040
福岡
FUKUOKA

明太子

600円
ハーフ300円

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。

042
長崎
NAGASAKI

長崎県松浦港のアジフライ

500円

自家製タルタルソースを添えたアジフライ。（1尾）

046
鹿児島
KAGOSHIMA

ウルメイワシ丸干し 3尾

100円

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。

047
沖縄
OKINAWA

豆腐よう

600円

40度以上の泡盛と紅麴で漬け込んで、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。

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 たまご餡のせ 570円

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）

（数量限定）

013
東京
TOKYO

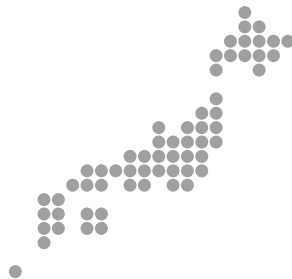
粒あんとチョコレートと いちごのパフェ

1,700円

北海道産の粒あんと、有機カカオから作られたチョコレート。今の季節に食べたい濃厚な組み合わせに、甘酸っぱい苺が、これから訪れる春を思わせるパフェ。



珈琲



(コーヒー)

041
佐賀
SAGA

“Have a nice coffee”

No.520 (ホット) 550円

No.731 (アイス) 550円

「佐賀発でコーヒーを使った何かをしたい！」と2013年春に佐賀で始動した“Have a nice coffee.”。コーヒー教室の開催や、イベントへの出店など、佐賀の人たちと繋がりながら活動中。No.520は、しっかりとした苦みとコクがありつつもマイルドな口当たりなので、ミルクとも相性がよい。No.731は、グアテマラのコクをいかした深煎りのブレンド。

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。

011
埼玉
SAITAMA

茶 岡野園 抹茶入り玄米茶

600円

東大宮市にある 茶 岡野園。京都 宇治の抹茶の入った軽い
味わいの玄米茶は、春を待つ今の季節に、ほっとする味。

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)



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)

011
埼玉
SAITAMA

COEDO

毬花（まりはな） 930円

1996年に「小江戸ビール」として創業。日本語でホップの花を意味する毬花は、シトラスフルーツを思わせる香りのセッションIPA。飲みやすく軽快でクリア。

(瓶ビール)

027
大阪
OSAKA

箕面ビール

スタウト 880円
W-IPA 920円

大阪府の北、自然豊かで野生のお猿も有名な箕面市でつくられている。豊かな味わいと栄養を保つために無濾過、非加熱処理を徹底。ビターチョコのようなスタウト。2.5倍量のホップと麦芽が入ったAlc 9%のW-IPA。

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

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。

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

ニッポニア（中瓶） 1,500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。一杯目によい爽やかな味わいのホワイトエール。ニッポニアは、国産麦芽と国産のホップを使い、しっかりかつ飲みやすい。

027
大阪
OSAKA

「良い食品」のおつまみ 400円

長野「村田商店」のドライ納豆、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

(デラウエア/ヴェント/ミュラー・トゥルガウ)

019
山梨
YAMANASHI

勝沼醸造

アルガーノ ヴェント

山梨県を代表する葡萄である甲州を使用。和梨の香り、ふくよかな味わいながらも軽い飲み口をもつ。代表の名字より命名の「有賀のワイン」アルガーノシリーズのワインは、和食との相性を大切につくられた。

グラス
730円

ボトル
4,800円

013
東京
TOKYO

東京ワイナリー

デラウエア 2018

練馬区にある東京ワイナリーは、東京の農業を活発にしたい思いと東京の葡萄でも美味しいワインが出来る感動を伝える。待ちに寄り添うワイナリーは全国の葡萄でもワインを醸造。開けたてにプチプチと感じる山形産デラウエアは果汁感たっぷりで食前、食中におすすめ。

グラス
880円

ボトル
5,600円

001
北海道
HOKKAIDO

TAKAIZAWA WINERY

ミュラー・トゥルガウ 2017

自然の持つ力を極力引き出し、生命力を感じるワイン造りを目指す。野生酵母で自然にまかせた醸造。生姜、白胡椒、パイナップルのようなスパイシーな香りにほのかな苦みが食欲をそそる。雪に埋もれながらも育つ葡萄の力強い味わいを感じる。

グラス
1,030円

ボトル
6,800円

赤ワイン

赤ワインの飲み比べセット

1,600円

(フォーゴ/ベリー・アlicant/メルロ)

019
山梨

YAMANASHI

勝沼醸造

アルガーノ フォーゴ

和食との相性を大切につくられたこのワインは、日本生まれの品種、マスカット・ベリーAを使用。ブラックベリーのような果実味と酸味をもつ。ラベルは絵画・彫刻・デザインなど様々な活動を行う綿貫宏介が手がける。

グラス

730円

ボトル

4,800円

013
東京

TOKYO

東京ワイナリー

ベリー・アlicant 2018

練馬区にある東京ワイナリーは、東京の農業を活発にしたい思いと東京の葡萄でも美味しいワインが出来る感動を伝える。東村山市のベリー・アlicant 100%。バニラのふくよかな香りとカシスのような果実味に薬草リキュールに似たスパイシーさも持ち合わせたワイン。

グラス

880円

ボトル

5,600円

006
山形

YAMAGATA

ウッディファーム

ウッディファーム メルロ 2016

蔵王山麓かみのやまにて自社畑の葡萄でワインをつくる。葡萄は減農薬で育て、出来るだけ再生可能なエネルギーでワインづくりに取り組む。ごぼうを感じる土の香りから樽熟成による木の香り。味わいも酸味から果実味へとエレガントな飲み口。ゆっくりと楽しめる。

グラス

1,030円

ボトル

6,800円

日本酒



日本酒飲み比べセット

1,600円

(東洋美人/喜久酔/六根浄/義侠)

035

山口

YAMAGUCHI

東洋美人 一歩 (ippo) 直汲み生

半合
500円

萩市 澄川酒造場。2013年夏の豪雨による大水害から、各地の有志達の力を借り翌年見事に復活。復活最初の新酒「原点」に続き、翌年リリースされた「一歩」には、未来に向け力強く歩き始めた蔵元の熱い思いが詰っている。真摯に酒造りに向かう姿勢には、海外からのファンも多い。

022

静岡

SHIZUOKA

喜久酔 特別純米

半合
500円

藤枝市青島酒造。「酒造りは米造りから」。蔵元青島孝さん自らが地元農家と共に田に入り、不耕起、無農薬、有機栽培など積極的に米造りに取り組む。角のないまろやかな甘みと、するりと喉をすべり落ちていく心地良い味わい。焼魚や豆腐、出汁のきいた煮物などに合わせたい。

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。

006
山形
YAMAGATA

六根浄 純米酒

半合
500円

山形市にある酒店「La jomon」。店主 熊谷太郎さん自らが、天童市 水戸部酒造で仕込むオリジナル純米酒。飲み人の六根（視・聴・嗅・味・触と第六感の意識）が浄化されるように、との想いで命名。旨みと酸味のバランスが良い渾身の一滴。全身で感じるように味わいたい。

023
愛知
AICHI

義侠 特別純米 えにし

半合
500円

愛西市山忠本家酒造。「毎年必ず前進する」酒造りは、一生かけて全うするのにふさわしい仕事だと次期代表の山田昌弘さんは語る。2～3年常温貯蔵させた「えにし」は、トロリとした琥珀色と深い旨み、キレの良さが特徴。腰の強いダイナミックな風格は、作り手の想いがしっかりとつまった一本。

焼酎（ロック / 水割り / お湯割り）



（麦焼酎）

044
大分
OITA

二階堂

600円

湧水のでる名水地、大分県日出町。「麻地酒」と呼ばれた日出藩の献上品から生まれた。
製法は未だ門外不出。

042
長崎
NAGASAKI

確蔵 古酒限定酒 25度

500円

麦焼酎発祥の地「壱岐の島」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

不二才

750円

佐多宗二商店。「ぶにせ」と読む。「県外の人にはくさくて飲めないぞ!」と瓶に記載されている。
くさいものの好きの方はこちらを。

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。

（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



001
北海道
HOKKAIDO

平川ワイナリー
ヴァン・ド・プリュンヌ
セレクション2017 (ストレート/ロック)

800円

北海道産の梅を使用し、梅の実を発酵させて作られたフルーツワイン。酸味とまろやかさの一体感は、アルコールに漬け込んで作る梅酒とは、また異なる味わい。爽やかな梅の香りもお楽しみ下さい。

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。

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）