

定食



009

栃木

TOCHIGI

益子定食 ビルマ汁 1,700円

益子のソウルフード、カレー風味の野菜スープ「ビルマ汁」と、益子の烟を表現したサラダ。みそぴー（味噌ピーナッツ）と、かんぴょうの卵とじの小鉢。益子参考館で株分けしてもらった、陶芸家濱田庄司さんのヨーグルト付き。



良い食定食 灰干サンマ定食 1,550円

国内の天然火山灰を使い、空気に触れさせず余計な水分だけを飛ばすため、魚の旨みが凝縮されている。その鮮度は酢で〆てお寿司にも出来るほど。小鉢は、大村屋の煎りごまを使った青菜の胡麻和え。

036

徳島

TOKUSHIMA

徳島定食 半田手延めん定食 1,450円

コシが強く太めの麺は、手のひらで麺をたたいても折れない。酢味噌そうめんは、忙しい時でもすぐに作れ、夏バテでも箸がすすむ。素朴なおかずの「ならえ」と、和田島のちりめんごはん。すべてにスダチが入るところも、徳島らしさ。

※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

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、大分産シラスをのせた冷奴。ゴーヤとナスの「オランダ」。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

1,600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。

(平日のみ) 本日のランチミニビール 500円

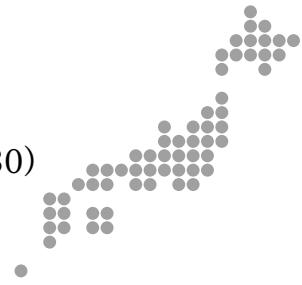
(お食事との) コーヒー hot/ice 550円

※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。

「良い食品づくりの会」

単品メニュー (11:30~14:30 18:00~21:30)



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、絹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
つう」のお豆腐。水のように、毎日食べても飽きな
い味。そのままで、塩で、お醤油で、食べ比べても
楽しい。

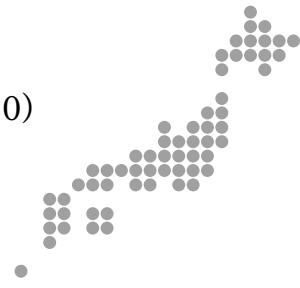
030
和歌山
WAKAYAMA

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。

単品メニュー (11:30~14:30、18:00~21:30)



013
東京
TOKYO

旬野菜と季節のフルーツのサラダ

自然栽培の野菜や東京近郊から届く、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

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」の真昆布と東京「タイコウ」のカツオブシで取った出汁を使いおひたしに。

500円

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

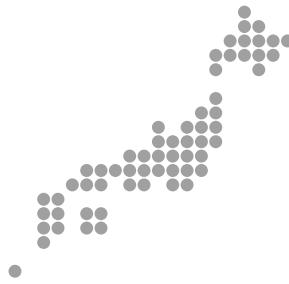
016
富山
TOYAMA

こぶ飯むすび

白飯をたっぷりのとろろ昆布で包んだおむすび。(ランチの時間帯は、お子様や定食を御注文の方のみとさせていただく場合がございます)

1個300円

47都道府県 夜の一品 (18:00~)



004
宮城
MIYAGI

三角あぶらあげの納豆はさみ焼き 900円

創業明治23年。定義如来参道で売られる名物の三角あぶらあげで、食堂の定番・村田商店の大粒納豆をはさんで焼きました。

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。

016
富山
TOYAMA

旬の鮮魚の昆布〆 700円

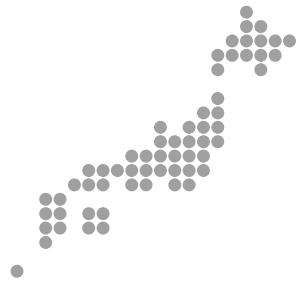
昆布消費量日本一の富山県の郷土料理。旬の鮮魚を昆布に挟み、熟成させて保存性と旨みを増す。まずはそのまま、お好みでわさび醤油で。

040
福岡
FUKUOKA

d47ポテトサラダ 500円

博多に、日本に明太子を広めた「ふくや」の無着色明太子を使ったポテトサラダ。

47都道府県 夜の一品 (18:00~)



027

大阪

OSAKA

泉州 水茄子

500円

貝塚市。北野農園の水ナスは、梨や桃のように、みずみずしく、ジューシー。アクが少なく、皮も薄いので、生で食べられる。日本酒や白ワインに合う。

030

和歌山

WAKAYAMA

灰干サンマ

900円

国内の天然火山灰を使い、空気に触れさせず余計な水分だけを飛ばすため、魚の旨みが凝縮されている。その鮮度は酢で〆てお寿司にも出来るほど。

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。ブレーンと香川本鷹一味の盛り合せ。

042

長崎

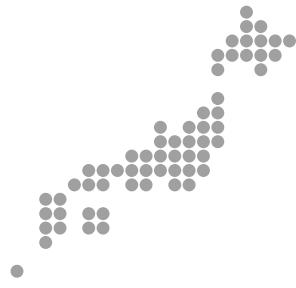
NAGASAKI

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)

47都道府県 夜の一品 (18:00~)



044

大分

OITA

とり天

1,000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。

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
に旨みが感じられる。止まらなくなる美味しさ。

047

沖縄

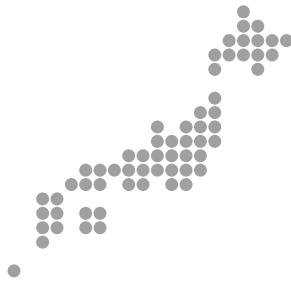
OKINAWA

豆腐よう

600円

40度以上の泡盛と紅麹で漬け込んで、醸酵・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

600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

600円

ひとつの生命をつくる栄養がバランスよく入ったセ
イア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

570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）

025

滋賀

SHIGA

ブルーベリーのパフェ

1,700円

滋賀県 ブルーベリーフィールズ紀伊國屋さんから届く新鮮で、甘いブルーベリーを使い、ヨーグルトやレモンと合わせた、すっきり爽やかなパフェです。



季節の飲み物 (カフェタイム14:30~ 数量限定)



026

京都

KYOTO

「志ば久」の赤紫蘇ソーダ

800円

京都大原で代々漬け物作りを行う「志ば久」で、毎年種から自家栽培される赤紫蘇。収穫されたばかりの生の赤紫蘇から、煮だして作る赤紫蘇を使ったソーダ。

030

和歌山

WAKAYAMA

樹上完熟梅ソーダ (数量限定)

830円

和歌山県日高郡みなべ町「山本農園」の樹上完熟梅でつくる自家製梅シロップのソーダ。樹の上で完熟してから収穫された、旨みのつまった梅の実も入っています。

025

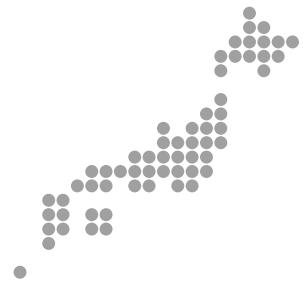
滋賀

SHIGA

ブルーベリーフィールズ紀伊国屋の
ブルーベリージュース

800円

琵琶湖の南（湖南）大津市で、岩田康子さんが拓いたブルーベリー農園。無農薬・無除草剤で育ったブルーベリーを一粒ひとつぶ、丁寧に手摘み。ブルーベリーを頼張っているような濃厚で贅沢な一杯。



(珈琲)

046
鹿児島
KAGOSHIMA

一湊珈琲焙煎所

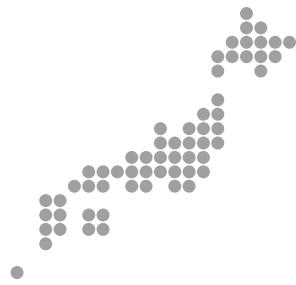
「もっと屋久島のリピーターを増やしたい」と、島の魅力を伝え続けている店主の高田忠幸さん。自然や旬のものを大切にされているのと同様、コーヒーもその豆本来の個性を一番に考え焙煎されている。(d design travel 誌「鹿児島号」では“d mark”として掲載)

オリジン・ブレンド“issou”はエチオピアを中心としたブレンドで、爽やかな香りと甘さが特徴。毎日飲んでも飽きのこない軽い口当たり。

深煎りブレンド“Coklat”はビターチョコレートのようなほろ苦さがくせになる。プリンとの相性も抜群。

オリジンブレンド issou (ホット) 550円
深煎りブレンド Coklat (アイス) 550円

お茶



017	丸八製茶場 加賀棒茶	600円
石川 ISHIKAWA	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	阪東農園 阿波晩茶	600円
徳島 TOKUSHIMA	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れられた有機阿波晩茶は酸味があり、すっきりとした後味が特徴。	
045	白玄堂 釜炒り茶 かなで	600円
宮崎 MIYAZAKI	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。	

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

750円

りんごジュース

リンゴの纖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。

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。

006

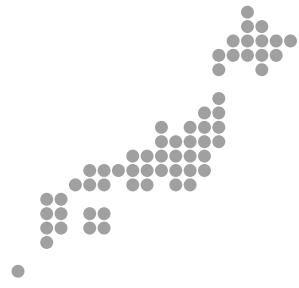
山形
YAMAGATA

ラ・フランスジュース

900円

新庄市「荒井りんごや」の遠藤拓人さんが育てた甘
くみずみずしい、洋なしのジュース。

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

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

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エール

780円

高知産黄金（おうごん）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と飲める。

みかんジュース



日本の みかんジュース飲み比べ 1,350円

(はっさくしぶり／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 はっさくしぶり 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。

酸味もしっかりとある、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

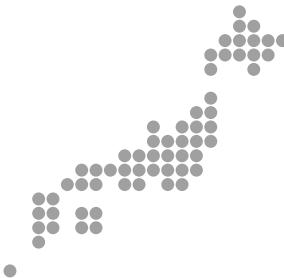
愛媛

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)

044

大分

OITA

ゆふいんビール

ゆふの豊純 980円

“湯布院の旅の思い出とともに、また当時に想いを馳せて飲んでいただきたい。”その想いでビール造りを行うブルワリー。
淡色のヴァイツェンゆふの豊純はフルーティーで軽めの小麦ビール。

(瓶ビール)

022

静岡

SHIZUOKA

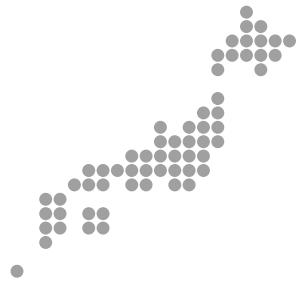
ベアードビール

シングルセッションエール 900円

沼津ラガー 900円

様々なシーズンビールに取り組むベアードブルワリー。
スペイシーさと爽やかなキレのあるシングルセッションエール。
ソフトな飲み口に後味の残らない、とてもスッキリとした沼津ラガー。

ビール



(瓶ビール)

008

茨城
IBARAKI

常陸野ネストビール

ホワイトエール 850円

スウィートスタウト 880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造の周りに生息していたフクロウがモチーフ。食前酒に良い爽やかな味わいのホワイトエール。焙煎したモルトを使用したコクのあるスタウトはデザートとの相性も良し。

011

埼玉
SAITAMA

COEDO

瑠璃（るり） 880円

毬花（まりはな） 880円

1996年に「小江戸ビール」として創業。日本の色をテーマに商品造りを行っている。

瑠璃は香りと苦味のバランスが良く、軽やかな口当たりのピルスナービール。毬花はグレープフルーツのような華やかな香りのIPA。低アルコールながら、苦味と香りのバランスが良くて飲みやすい。

027

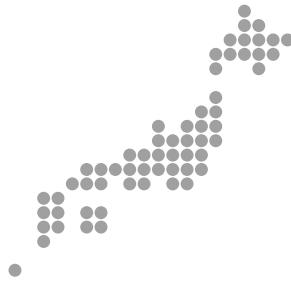
大阪
OSAKA

「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。

日本酒



日本酒飲み比べセット

1,600円

(Ice Breaker/三井の寿/長珍/六根淨)

026
京都
KYOTO

玉川 Ice Breaker 純米吟醸 無濾過生原酒

半合
500円

京丹後市久美浜町 木下酒造。

イギリス人杜氏、フィリップハーバー氏を中心に江戸時代の製法を再現するなど個性的な酒を生み出している。「Ice Breaker」は「場の雰囲気を和らげる」の意。ロックで味わいや香りの変化も楽しんで欲しい。

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・井上宰繼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。

006
山形
YAMAGATA

六根淨 純米

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。全身で感じるよう味わいたい。

半合
500円

023
愛知
AICHI

長珍

Summer Jun 純米無濾過生詰

津島市長珍酒造。いつの時代にも末永く珍重される、おいしいお酒を造りたい。そんな願いを込めて醸される長珍。夏の純米酒「Summer Jun」は、長珍の特徴である伸びやかな甘み、旨みはそのままに、ドライさと酸味をプラス。トマト、ナス、キュウリなど爽やかな食材と合わせて楽しみたい。お燶にしても良し。

半合
500円

焼酎（ロック／水割り／お湯割り）



(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、癖がなくするつと飲める。

(麦焼酎)

044

大分

OITA

二階堂

600円

湧水のできる名水地、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と味わえます。

(芋焼酎)

046

鹿児島

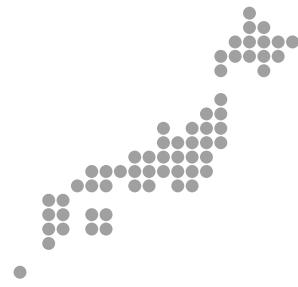
KAGOSHIMA

ヤマトザクラ ヒカリ（芋）

500円

いちき串木野。大和桜酒造。麹米に鹿児島産コシヒ
カリを使用。芋の香りと米の旨みを感じて
欲しい。ロックでもお湯割りでもよし。

果実酒



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

030
和歌山
WAKAYAMA

鶴梅 夏みかん
(ロック／ソーダ割り)
和歌山県産の果実を使った酒造りにこだわる平和酒
造。夏みかん、甘夏、レモンをバランスよくブレン
ド。皮ごと搾った柑橘は、甘みと酸味に加え、ほ
のかな苦味も。爽やかな夏を思わせる味わい。

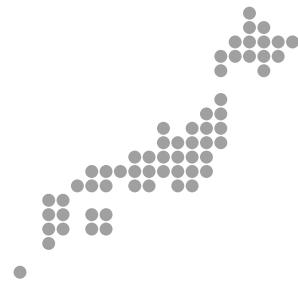
700円

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
ぱり使った、みかんジュースのようなりキュール。

700円

果実酒



030
和歌山
WAKAYAMA

平和酒造 鶴梅の梅酒

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。完熟南高梅のとろ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

とろ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。

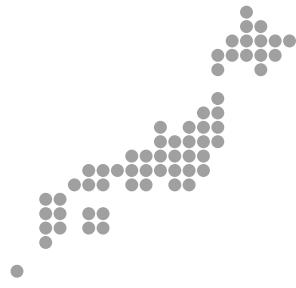
030
和歌山
WAKAYAMA

雜賀梅酒

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マ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）

011

埼玉

SAITAMA

秩父蒸留所 イチローズモルト ハイボール

900円

先代が経営していた造り酒屋が経営危機により廃業。残された原酒を守ろうと奔走した肥土伊知郎氏。2008年に開始した秩父蒸留所の原酒と11ヶ所の蒸留所のモルト＆グレーンをブレンド。キャラメルや柑橘系の香り、複雑な余韻が楽しめる。（ご希望で、ロック・水割りもご用意できます）