

## 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、益子の畑を表現したサラダ。みそびー（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。



良い食品  
づくり  
の会

### 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。その鮮度は酢でメ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。すべてにスタチが入るところも、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

(お食事あとの) 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、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  
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、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

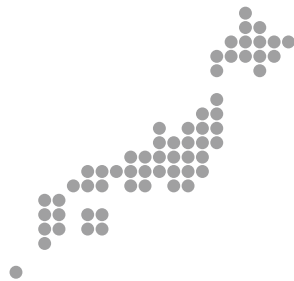
016  
富山  
TOYAMA

### 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きます）

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。その鮮度は酢でめ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。プ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

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

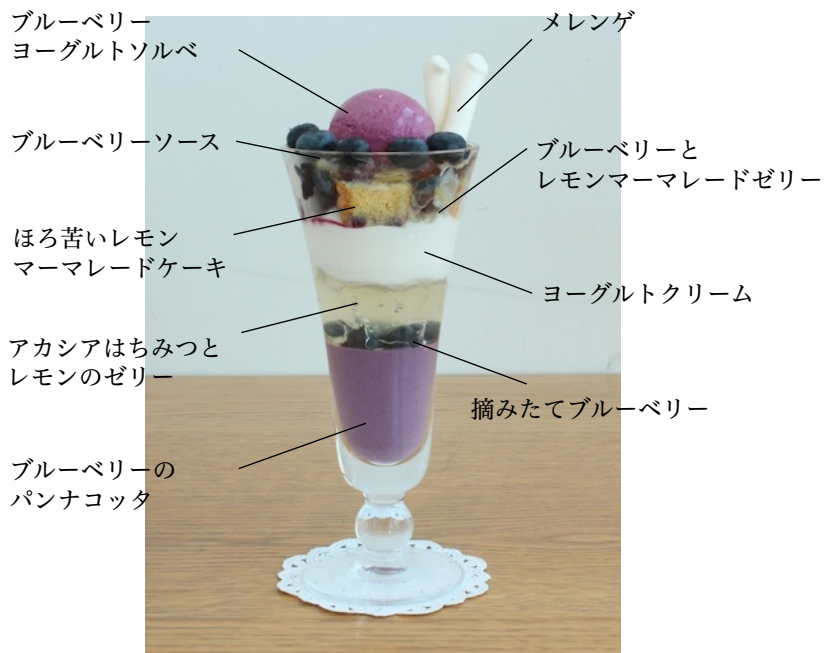
滋賀

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。ブルーベリーを頬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  
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、すっきりとした後味が特徴。

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。

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。

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ーエール

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)

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。”その思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的小麦ビール。

(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。  
スパ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/六根浄)

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「場の雰囲気や和らげる」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。

006

山形

YAMAGATA

### 六根浄 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。全身で感じるように味わいたい。

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。お燗にしても良し。

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、癖がなくするっと飲める。

（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

### ヤマトザクラ ヒカリ（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。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、たっぷり使った、みかんジュースのようなリキュール。

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

### 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）

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）