

定食



044

大分

OITA

大分定食 りゅうきゅう

1,780円

ぶりの刺身を柚子胡椒入りのタレに漬け込み薬味をのせた、郷土料理の「りゅうきゅう」。小鉢は、茄子とゴーヤを味噌で炒めた「おらんだ」と、大分産シラスをのせた冷奴。

032

島根

SHIMANE

島根定食 アジの一夜干し

1,650円

島根県西部の山陰沖で漁獲された大ぶりの「真アジ」。お刺身としても食べられるほど鮮度が良いアジを一夜干しに。

小鉢は、日本古来の海藻「あらめ」の炒め煮。

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

045
宮崎
MIYAZAKI

宮崎定食 冷や汁とチキン南蛮 1,780円

朝、台所からゴマをする音が聞こえると、「冷や汁だ」と嬉しくなる。ごちそうはチキン南蛮。甘い味付けが宮崎流。小鉢は、柚子胡椒と麦みそをからめた里芋「ぬたいも」。

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。

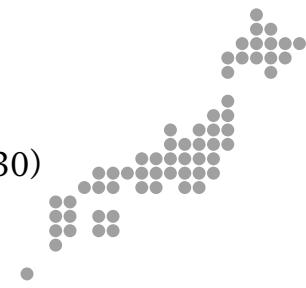
(平日のみ) 本日のランチミニビール 500円

(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、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

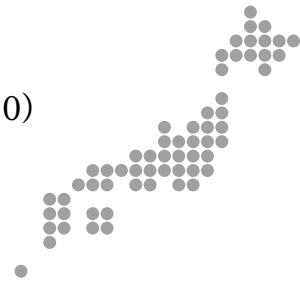
WAKAYAMA

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

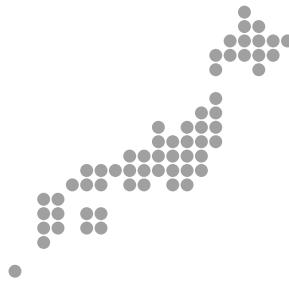
016
富山
TOYAMA

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。

006

山形

YAMAGATA

勘次郎もろきゅう 600円

山形県「森の家」から届く、真室川の伝承野菜「勘次郎胡瓜」に、群馬県秋山農園でd47メンバーが仕込んだ味噌を、たっぷりつけてどうぞ。

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

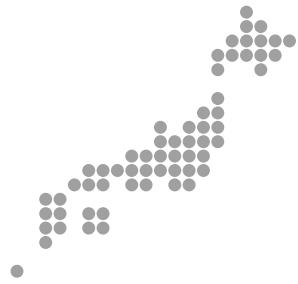
富山

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。

47都道府県 夜の一品 (18:00~)



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。

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。

032

島根

SHIMANE

アジの一夜干し

1,000円

お刺身としても食べられるほど鮮度が良く大ぶりの真アジを、塩のみで味付けした出雲の渡邊水産の一夜干し。

037

香川

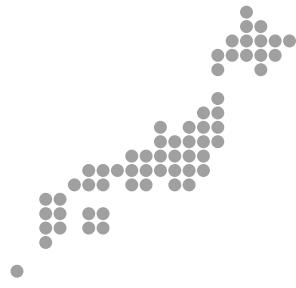
KAGAWA

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。

47都道府県 夜の一品 (18:00~)



042	長崎県松浦港のアジフライ	500円
長崎 NAGASAKI	自家製タルタルソースを添えたアジフライ。（1尾）	
044	鰯カマ塩焼き	700円
大分 OITA	ほどよく脂ののった、ブリのカマを塩焼きで。	
045	チキン南蛮	900円
宮崎 MIYAZAKI	宮崎県産若どりを卵にくぐらせ、ふわっと揚げています。漬けダレや、タルタルソースも、ちょっと甘めが宮崎流。	
046	ウルメイワシ丸干し 3尾	100円
鹿児島 KAGOSHIMA	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	豆腐よう	600円
沖縄 OKINAWA	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、煮だして作る自家製ソーダ。

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 マーク”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。

クラシック・ブレンド“マルビル”は昔ながらの喫茶店で飲むような深みのある苦味が特徴。ミルクとの相性もよく、プリンのお供にも抜群。

オリジンブレンド issou (ホット) 550円
クラシックブレンド “マルビル”(アイス)550円

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。

039

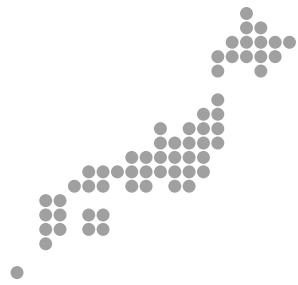
高知
KOCHI

摘み草ブレンドティー (Hot)

680円

高知県仁淀川上流。深い山、清らかな水、そこで育
つ植物をブレンドした野草茶。目を閉じて、香りを
いっぱい吸い込んで、ゆっくり飲んでください。
ティーパックから見える草花を眺めても楽しい。種
類は週替わりです。

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

りんご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

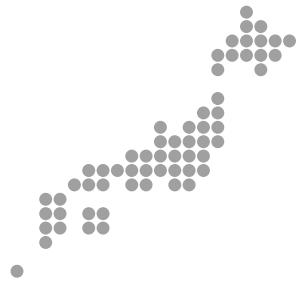
山形
YAMAGATA

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

(はっさくしづり／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 はっさくしづり 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、また当地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

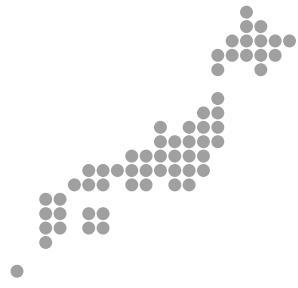
ベアードビール

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クロウガモチーフ。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

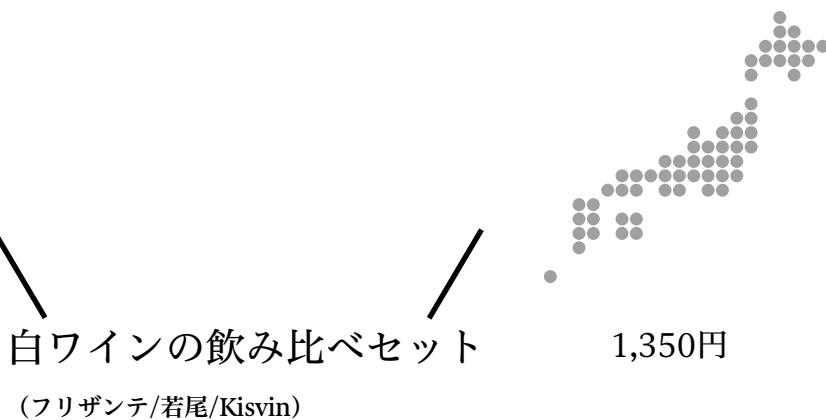
大阪
OSAKA

「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。

白ワイン



白ワインの飲み比べセット

1,350円

(フリザンテ/若尾/Kisvin)

019
山梨
YAMANASHI

奥野田ワイナリー

グラス

800円

ボトル

5,500円

奥野田フリザンテ

オーナーの中村雅量氏は微生物学の研究者であり、畑の微生物環境を豊かにすることが、良い品質のワインを生み出すという。甲州市の自社農園の完熟デラウェア100%。酵母をそのまま閉じ込めた微発泡ワイン。

019
山梨
YAMANASHI

マルサン葡萄酒

グラス

450円

一升瓶

5,000円

若尾

家族経営の小さなワイナリーは、観光果樹園でもある稀有な存在。山梨のワインづくりの歴史を感じさせる、昔ながらの一升瓶スタイル。食中の葡萄酒としてぐびぐび飲みたい。

勝沼町内産の甲州。

019
山梨
YAMANASHI

キスヴィンワイナリー

グラス

1,000円

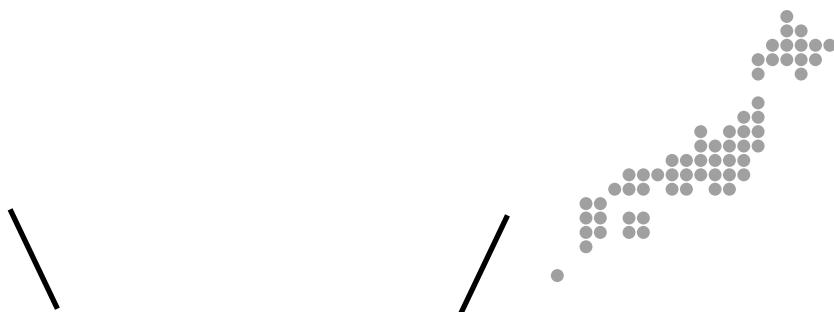
ボトル

6,800円

Kisvin 甲州

家業であった葡萄農家から葡萄栽培のスペシャリストとなり、手作業で丁寧に育てられた葡萄で作るワインは世界的にも有名に。Kisvinの甲州は色をつけずに完熟させる「エメラルド甲州」と呼ばれ、美しい酸を残したワインができる。

赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット

1,600円

(KIZAN/クサカベンヌ/ますかっと・ベーリーA)

019
山梨
YAMANASHI

機山洋酒	グラス
KIZAN 赤	750円
夫婦二人で栽培から醸造、販売までするワイナリー。ワインは自家葡萄か地元の葡萄のみで作る。日本固有の赤ワイン用品種であるブラッククイーン100%で色が濃く、豊かな酸味となめらかな渋味が特徴的。	ボトル 4,900円

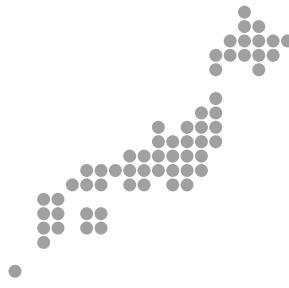
019
山梨
YAMANASHI

旭洋酒	グラス
ルージュ クサカベンヌ	900円
「自分たちが安心して飲むことができ美味しいと思えること」をモットーとし、小規模だからこそ畠からテーブルまでの誇りと責任。山梨市日下部地区産の完熟のマスカット・ベーリーA100%を香り高くジューシーな手法で。	ボトル 6,000円

019
山梨
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造	グラス
ますかっと・ベーリーAYcube3	1,100円
フランスの著名生産者の元でワイン醸造を学んだ三代目の雨宮吉男氏。帰国後はその技術を日本らしいワインづくりのために活用し、多岐にわたり尽力。Ycube3は「名前にYの付く三人で、立体的に奥行きがあり、通常の三重美味しいワインをつくろう」という意。	ボトル 7,000円

日本酒



日本酒飲み比べセット

1,700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
600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。

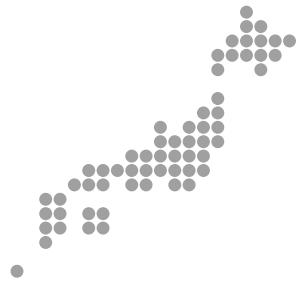
040
福岡
FUKUOKA

三井の寿 cicala 純米吟醸

半合
600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

半合
600円

山形市にある酒店「La jomon」。店主 熊谷太郎さんが、天童市水戸部酒造と共同で造るオリジナル純米酒。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。

023
愛知
AICHI

長珍 Summer Jun 純米無濾過生詰

半合
600円

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。

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

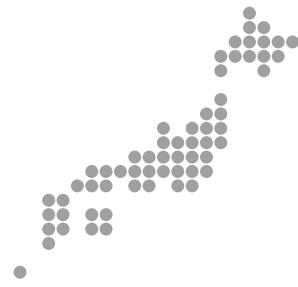
KAGOSHIMA

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（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

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。

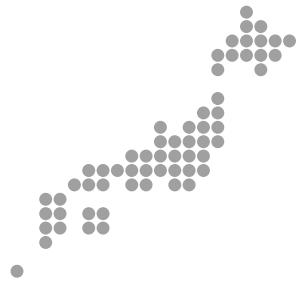
030
和歌山
WAKAYAMA

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）