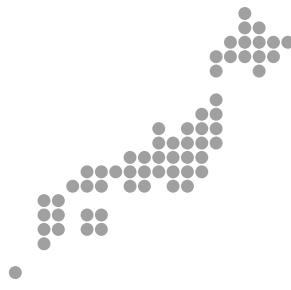


定食



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 カレイの一夜干し 1,550円

島根沖でとれた近海魚を、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」。

037  
香川  
KAGAWA

森本商店の手延生そうめん 1,500円

小豆島森本商店の手延そうめんと、ちくわの磯辺揚  
げ。いりこの出汁つゆと、その出汁ガラを使ったい  
りこ味噌の厚揚げ田楽、香川の春の郷土料理ちしや  
もみの小鉢。

※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



030  
和歌山  
WAKAYAMA

和歌山定食 釜揚げしらす丼 1,700円

三幸農園の白梅をつかった特製「梅びしお」と卵黄がのった、釜揚げしらす丼。紫蘇梅と青菜の梅おかか和え。金山寺味噌をのせた冷奴の小鉢。

016  
富山  
TOYAMA

こぶ飯むすび 1個300円

昆布消費量日本一の富山県で食べられる、白飯をたっぷりのとろろ昆布で包んだおむすび。

010  
群馬  
GUNMA

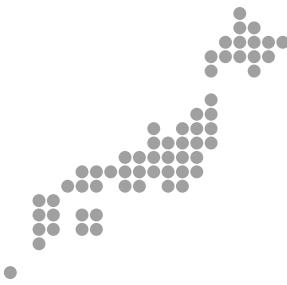
旬野菜の小鉢 420円

群馬県 堀込農園さんの山独活（山うど）を使った小鉢。皮も葉も丸ごと食べれる灰汁の少ない味の独活です。

(平日のみ) 本日のランチミニビール 450円

(お食事との) コーヒー( hot / ice) 各550円

## 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

010  
群馬  
GUNMA

### 旬野菜の小鉢

群馬県 堀込農園さんの山独活（山うど）を使った小鉢。皮も葉も丸ごと食べれる灰汁の少ない味の独活です。

420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。

420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（昼限定） 460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

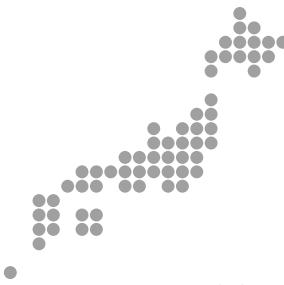
国産大豆100%。くぼさんの理想のお豆腐は、「ふつ  
う」のお豆腐。水のように、毎日食べても飽きない味。  
そのままで、塩で、お醤油で、食べ比べても楽しい。

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。

## 47都道府県 夜の一品 (18:00~)



013  
東京  
TOKYO

ヒカリエ6周年 記念メニュー

### 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。

013  
東京  
TOKYO

### べにたま梅酢の唐揚げ

900円

伊豆大島の海水からつくる「海の精」で漬けた梅干し汁で下味を。さっぱりとした塩味と梅の酸味。

015  
新潟  
NIIGATA

### 柄尾のあぶらげ焼き

700円

長岡市柄尾の名物「あぶらげ」。厚揚げに見間違うほど大きなお揚げ、おかかとネギ、生姜醤油で。

016  
富山  
TOYAMA

### 旬の鮮魚の昆布〆

600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

昆布消費量日本一の富山県で食べられる、白飯をたっぷりのとろろ昆布で包んだおむすび。

022  
静岡  
SHIZUOKA

### 釜揚げしらすと青のりの卵焼き

750円

駿河湾でとれたしらすと、浜名湖産の青のりを、ふんわり卵で巻いた卵焼き。

## 47都道府県 夜の一品 (18:00~)



|                              |  |                 |
|------------------------------|--|-----------------|
| 023<br><b>愛知</b><br>AICHI    | <b>味噌カツ</b><br>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。           | 1,000円          |
| 032<br><b>島根</b><br>SHIMANE  | <b>カレイの一夜干し</b><br>島根沖でとれた近海魚を、塩のみで味付けした出雲の渡邊水産のエテカレイの一夜干し。        | 800円            |
| 037<br><b>香川</b><br>KAGAWA   | <b>やまくにのパリパリいりこ</b><br>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。 | 400円            |
| 011<br><b>埼玉</b><br>SAITAMA  | <b>d47ポテトサラダ</b><br>高橋農園の川越芋と、新戸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。      | 500円            |
| 040<br><b>福岡</b><br>FUKUOKA  | <b>明太子</b><br>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<br>ハーフ300円 |
| 042<br><b>長崎</b><br>NAGASAKI | <b>長崎県松浦港のアジフライ</b><br>自家製タルタルソースを添えたアジフライ。 (1尾)                   | 500円            |
| 047<br><b>沖縄</b><br>OKINAWA  | <b>豆腐よう</b><br>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。     | 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。

(数量限定)

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 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 14:30～18:00 限定）



（数量限定）

011  
埼玉  
SAITAMA

### 狭山抹茶と桜のパフェ

1,500円

埼玉県「茶岡野園」さんの抹茶と、かさねほうじ茶を使用して、岡野園の庭先に咲く桜をイメージしました。抹茶のケーキ、抹茶クランブル、かさねほうじ茶のゼリー、あずきのジェラート、春満開の桜を感じていただきたいパフェです。



珈琲



(コーヒー)

041

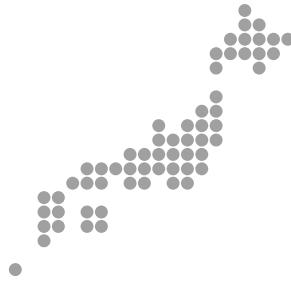
佐賀

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.”。店主で焙煎家の野村浩哉さんは、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、華やかな香りとしっかりとした苦みが特徴で、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

570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

570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

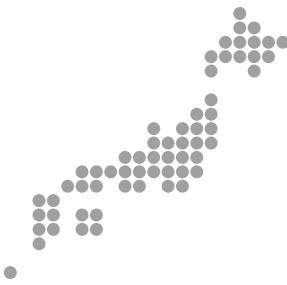
兵庫  
HYOGO

チャイ ( Hot / Ice )

650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。

029  
奈良  
NARA

月ヶ瀬健康茶園 620円  
つづける畑の有機ほうじ番茶

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。

036  
徳島  
TOKUSHIMA

阪東農園 阿波晩茶 600円

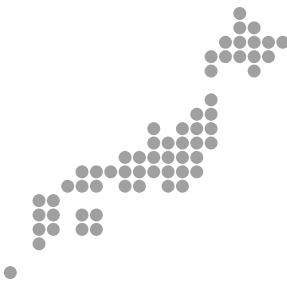
製造過程で乳酸発酵をさせるため、カフェインが少なく、  
カテキンはたっぷり。徳島県上勝町でつくられた有機阿波  
晩茶は酸味があり、すっきりした後味。

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來した製法  
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  
りんごジュース

750円

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。

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「御所川原」のジュース。しっかりした  
酸味がある。

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。

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

750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、すつ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

620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

750円

高知産黄金（こがね）生姜のジンジャエール。  
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、開聞唐船峠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 830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

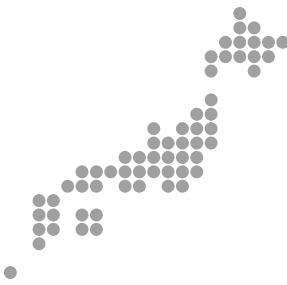
愛媛

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



(ドラフト＝樽生ビール)

020

長野

志賀高原ビール

美山ブロンド 880円

ペールエール 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、日本クラフトビールの先駆け的な存在のブルワリー。 レモンのような香りの美山ブロンド。ペールエールはリンゴ系の香り。

(瓶ビール)

(季節限定)

040

福岡

FUKUOKA

ブルーマスター

あまおうノーブルスイート 1,000円

アメリカ西海岸のブルワリーを20軒以上訪ね、ビール作りを学んだ加藤秀則さんが2002年に開業。苺の甘みとビールの苦みが意外にも良く合う。

008

茨城

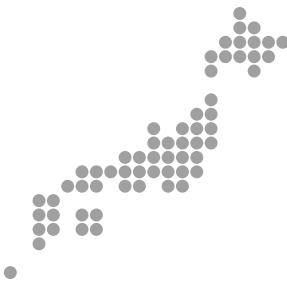
IBARAKI

常陸野ネストビール

ホワイトエール 850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。食前酒によい爽やかな味わいのホワイトエール。

ビール



(瓶ビール)

001  
北海道  
HOKKAIDO

### ノースアイランドビール

IPA 980円

コリアンダーブラック 980円

北海道江別市。カナダで修行した二人のブルーマスターが、2003年に始めたブルワリー。柑橘系の香りと強い苦みがおいしいIPA、コリアンダーの香りが華やかで味わい深いコリアンダーブラック。

027  
大阪  
OSAKA

### 箕面ビール

ピ尔斯ナー 880円

ペールエール 880円

大阪府の北、自然が豊かで野生のお猿も有名な箕面市で、作られている。豊かな味わいと栄養を保つため無濾過、非加熱処理を徹底。低温で長期熟成させた爽快なピ尔斯ナー、ホップが香り、苦みのあるペールエール。

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

1,600円

(クラレーザ/旅路/McNi)

019  
山梨  
YAMANASHI

勝沼醸造  
アルガブランカ クラレーザ  
日本のお酒の代表としてワインを作る勝沼醸造。地  
産のぶどうを作り続けてきたからこそ生み出せる、  
甲州ぶどうの繊細で優しい部分が表現されている。  
漬物から刺身、醤油や味噌、酢を使う料理と。

グラス  
780円  
ボトル  
5,000円

025  
滋賀  
SHIGA

ヒトミワイナリー  
McNi (エムシーエヌアイ) 2017  
日常に寄り添うワイン造りをするヒトミワイナ  
リー。ナイアガラと、デラウエアを皮ごと醸す。次  
から次へと表情を見せる子どものように、香り、味  
のバリエーションが楽しめる。辛口。

グラス  
880円  
ボトル  
5,600円

001  
北海道  
HOKKAIDO

滝沢ワイナリー  
旅路  
旅路は古くから育てられている北海道固有の食用ぶ  
どう。11月の遅摘みで、雪の下から収穫するとい  
う。レモネードやヨーグルトのまろやかな酸味。北  
海道の花々をモチーフにしたエチケットも楽しい。

グラス  
980円  
ボトル  
6,200円

## 赤ワイン



### 赤ワインの飲み比べセット

1,600円

(サンスフル/キザン/アルガーノ モンテ)

019

山梨

YAMANASHI

機山洋酒工業

### キザンワイン 赤

家族で経営しているこのワイナリーは、土屋幸三さんの祖父の代から始まった。自家栽培のブラッククイーンを使つたこのワインは奥行きのある渋みとバランスの良い酸味をもつスパイシーな一杯。

グラス

730円

ボトル

4,700円

001

北海道

HOKKAIDO

さっぽろ藤野ワイナリー

### キャンベル サンスフル 2017

ハーブのような青さを感じる香り、野いちごのような、フレッシュな酸味と柔らかい渋み。さらりとした飲み口。亡きオーナーの「出来るだけ農薬を使わず葡萄を栽培し、体に優しいワインを造りたい」という思いが感じ取れる。

グラス

880円

ボトル

5,600円

019

山梨

YAMANASHI

勝沼醸造

### アルガーノ モンテ

イタリア語で「山」を意味するモンテは「風林火山」シリーズの一つ。ほのかな樽の香りと、ラズベリーを思わせる酸味をもつ辛口のワイン。日本の酒として日本の食にもあうように造られていて、ぜひ醤油や味噌、梅を使った料理と合わせて欲しい。

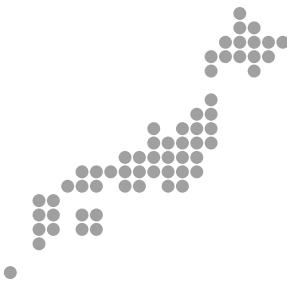
グラス

980円

ボトル

6,200円

日本酒



## 日本酒飲み比べセット

1,500円

(クアドリフォリオ/東洋美人/縁/五人娘)

040

福岡

FUKUOKA

### 三井の寿

### クアドリフォリオ純米吟醸生

半合

500円

福岡県三井郡（株）みいの寿。四季ごとに登場するイタリアンラベル。春バージョンのクアドリフォリオは「四つ葉のクローバー」の意味。春のシロツメクサの花畠をイメージして作られた薄にごりの純米吟醸酒は、爽やかで瑞々しい、青リンゴやメロンのような香り。日本酒をあまり飲まない方にもおすすめしたい一本。

035

山口

YAMAGUCHI

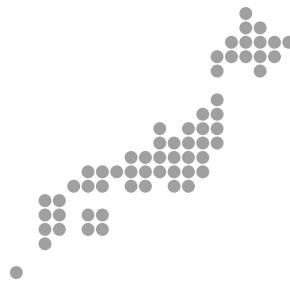
### 東洋美人 純米吟醸50

山口県萩市。2013年の豪雨による水害から復活した澄川酒造場から、今までと雰囲気の異なる一本が登場。東洋美人らしい上品な香りや広がっていく旨みはそのままに、キレの良さ、爽やかな酸味、ほろ苦さ。冷酒からお燶まで幅広く楽しめる。

半合

500円

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。

023  
愛知  
AICHI

### 義侠 特別純米 えにし

半合  
500円

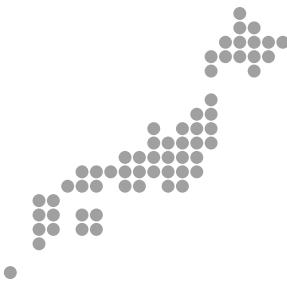
愛西市山忠本家酒造。「毎年必ず前進する」酒造りは、一生かけて全うするのにふさわしい仕事だと次期代表の山田昌弘さんは語る。2～3年常温貯蔵させた「えにし」は、トロリとした琥珀色と深い旨み、キレの良さが特徴。腰の強いダイナミックな風格は、作り手の想いがしっかりととつまつた一本。

012  
千葉  
CHIBA

### 五人娘 自然酒 純米吟醸

半合  
550円

千葉県香取郡（株）寺田本家。蔵付きの天然菌と共に醸す、昔ながらの酒造りを現代に復活。アルコール度数13度、とやや軽めだが、生酛（きもと）造りらしい酸味、苦み、お米の旨みをしっかりと感じることが出来る一本。やさしく柔らかい口当たり。



## 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

750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。くさいもの好きの方はこちらを。

(しそ焼酎)

040  
福岡  
FUKUOKA

### 山の香

750円

福岡富安本家酒造。赤紫蘇と、吟釀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

750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、癖がなくなると飲める。

## 果実酒



(季節限定)

030  
和歌山  
WAKAYAMA

平和酒造  
鶴梅のレモン  
(ロック／ソーダ割り)

700円

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  
(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

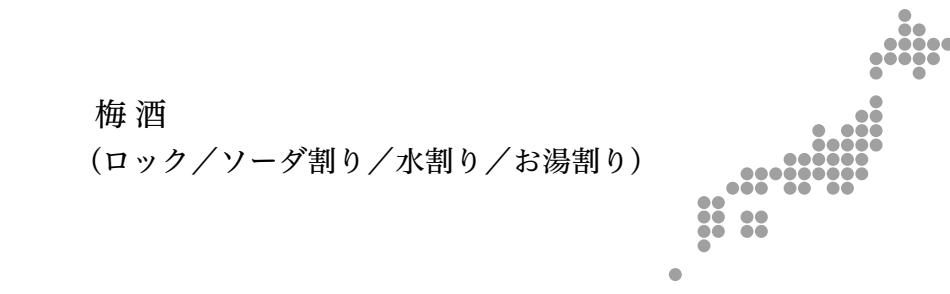
鳳凰美田 桃  
(ロック)  
香り、色、食感、味わい、全てが「桃」そのもの。  
ロックで。デザート替わりにもおすすめできる、  
日本酒をベースにしたリキュール。

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りキュール。

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。

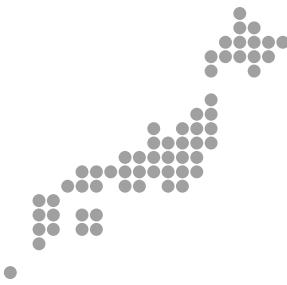
030  
和歌山  
WAKAYAMA

### 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 ダブルディスティラリーズ (ロック/水割り)

700円

先代の造り酒屋を閉め、行き場のなくなった熟成原酒を決して無駄にしまいと奔走した肥土伊知郎社長の話は有名。2008年に稼働した秩父蒸留所のモルト原酒とバッティングして作られたピュアモルト。発酵槽には日本古来材「ミズナラ」を使用。そのオリジナルな薫りと余韻をロックで、ゆっくりと味わいたい。