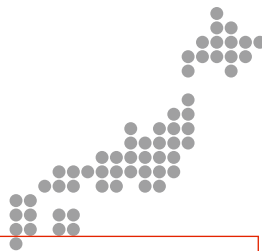


## 定食



大地の芸術祭 越後妻有アートトリエンナーレ2018開幕直前展 関連メニュー

015

新潟

NIIGATA

### 越後妻有定食

1,700円

棚田バンクのこしひかり。干ぜんまい、わらび、根菜のけんちん汁。つなんポークは、山菜としゃぶしゃぶに。ジューシーな蒸アスパラガス。ピリ辛の「やたら」と甘塩っぱい「みそ豆」は、ごはんがすすむ。メには、落の臺の香り広がる羊羹（ご飯は一杯おかわり無料）。

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 本日の一夜干し

1,550円

島根県西部の浜田沖で漁獲された「どんちっちアジ」。脂ののった山陰沖産のアジをミネラル豊富な海洋深層水で加工、干し上げています。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



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ゃもみの小鉢。

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。

011  
埼玉  
SAITAMA

### 旬野菜の小鉢

460円

橋本農園の玉ねぎを使った小鉢。(野菜が、なくなり次第、変更する場合がございます)

(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

※ (越後妻有定食以外の) 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

900円  
ハーフ  
550円

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。

011  
埼玉  
SAITAMA

### 旬野菜の小鉢

460円

橋本農園の玉ねぎを使った小鉢。(野菜が、なくなり次第、変更する場合がございます)

013  
東京  
TOKYO

### 東京野菜のおひたし

420円

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。

## 「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ИАグリー健康卵をつかった厚焼きたまご。

016  
富山  
TOYAMA

セИАグリー健康卵の温泉卵 200円

清浄なセИА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。

042  
長崎  
NAGASAKI

ふりかけ 100円

中嶋屋本店の花ふりかけ。かつお削りを自家製の無添加ダレで佃煮に。ごはんにかけて。

## 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

### 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

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。

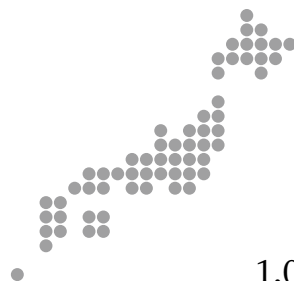
021  
岐阜  
GIFU

### 明宝ハム

900円

良質な国産の豚肉だけを原料とし、添加物の使用を極力おさえた岐阜県民に愛されているハム。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



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

カレイの一夜干し

800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エテカレイの一夜干し。

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。香川本鷹一味と和歌山ぶどう山椒の盛り合せ。

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。

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）

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。

季節のデザート（カフェタイム 14:30～数量限定）



034

広島

HIROSHIMA

## レモンのパフェ

1,700円

在来種の柑橘農家“中吉屋”のレモン。えぐ味の少ない外皮まで丸ごと使って、レモンの香りや甘み、爽やかな酸味を感じられるパフェに。



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。

(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。



季節の果物のジュース（カフェタイム14:30～数量限定）

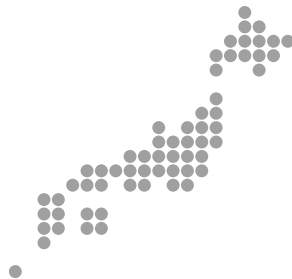
022  
静岡  
SHIZUOKA

## 甘夏のソーダ水

600円

自然栽培で育った甘夏の特製シロップを、炭酸水で割っています。甘夏のつぶつぶ入り。

珈琲



(コーヒー)

010  
群馬  
GUNMA

horizon labo

5月のコーヒー（ホット／アイス） 550円

桐生を一望できる高台にある、ホライズン ラボ。“アスペルガー症候群”という自身の障がいと向き合う16歳の岩野響くんが、「ぼくのできることから ぼくにしかできないことへ」という想いから、大好きな珈琲と向き合い、その研究発表としてコーヒー豆を月初めに販売されている。※現在、桐生の店舗での販売は終了していますが、d47 design travel storeにて販売中。

5月のコーヒーは、シティーローストのエルサルバドルを。テーマは「痕跡」。ひと口飲んだあとの余韻を長く楽しめる、クリアで上品な味わい。

## 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 つづける畑の有機ほうじ番茶

620円

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 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「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、すっきりとした味わいの中にしっとりとした甘みがある。

020  
長野  
NAGANO

## 信州生まれの美味しいトマト

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ーエール

750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 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)



大地の芸術祭 越後妻有アートトリエンナーレ2018開幕直前展 関連メニュー

015

新潟

NIIGATA

妻有ビール めでたしゴールデンエール

950円

「両親の出身地である十日町を盛り上げたい」と、地元への想いで高木千歩さんが開業。醸造所に妻有ビールを愛する仲間が集う。オレンジの香り、フルーティで華やかな印象。飲みやすい。

032

島根

SHIMANE

ビアへるん

ピルスナー 930円

松江城に隣接したブルワリー。名の由来は、松江の町を愛した文豪、小泉八雲の愛称「へるん先生」から。喉越し爽快、一杯目におすすめ。

(瓶ビール)

008

茨城

IBARAKI

常陸野ネストビール

常陸野ネストラガー 900円

だいだいエール 900円

那珂市に180年以上続く蔵元、木内酒造が醸造。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。飲みやすく軽やかな常陸野ネストラガー。茨城県産の「福来みかん」を使用し、麦の旨みと果実のフルーティーな香りのバランスが良い、だいだいエール。



ビール

(瓶ビール)



027

大阪

OSAKA

## 箕面ビール

ヴァイツェン 880円

W-IPA 980円

こざるIPA (数量限定) 950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。フルーティな香りとやわらかい口あたりのヴァイツェン、通常の2.5倍のモルトとホップで仕込まれ、ガツンとくる苦味がたまらないW-IPA。小麦モルトを使用し、やわらかく飲みやすく、キレの良いこざるIPA。

022

静岡

SHIZUOKA

## ベアードビール

わびさびジャパン 900円

島国スタウト 900円

様々なシーズンビールに取り組むベアード夫妻。地元の食材を積極的にビール作りに取り入れている。地元産のわさびと緑茶を使い、癖がなく爽やかで飲みやすいわびさびジャパン。ほろ苦いロースト風味の島国スタウト。

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/デラオレンジ)

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

### Dela Orange (デラオレンジ)

黄金色が美しく、デラウエアのもつ甘さや、ホップのような香りが、やさしく広がる。キレのある飲み口。

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ツも楽しい。

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っ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

(満寿泉/紀土/木戸泉/六根浄)

016  
富山  
TOYAMA

### 満寿泉 純米吟醸 雄町 Limited Edition

半合  
500円

富山県富山市 榊田酒造店。富山の味の濃い食材に負けない、豊かな香りと旨味の華やかさが特徴。5代目、榊田隆一郎氏は、酒だけでなく、次世代の子ども達が誇りを持てる「地酒のある美しい町」造りに取り組んでいる。

030  
和歌山  
WAKAYAMA

### 紀土 KID 純米酒

半合  
500円

和歌山県海南市 平和酒造。紀州の風土を感じる酒を、子どものように天真爛漫に育てていきたい、との思いから命名、米本来のふくよかさと、シャープな酸を併せ持つ。モダンな味わいは、どんなシーンにもマッチする懐の広さを持つ。

## 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 生酒

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

012  
千葉  
CHIBA

### 木戸泉 特別純米 Deep Green

いすみ市、大原 木戸泉酒造。約2年の常温熟成を経た、力強い味わいが特徴。どっしりとした酸味。腰の強い旨み。ほのかにナッツや黒糖のような香り。熟成酒の入門としてもおすすめ。ぬる燗にしてもおいしい。

半合  
500円

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

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、吟醸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、癖がなくするっと飲める。

## 果実酒



009  
栃木  
TOCHIGI

### 鳳凰美田 ゆず

700円

(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。

009  
栃木  
TOCHIGI

### 鳳凰美田 桃

700円

(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。

039  
高知  
KOCHI

### 文佳人 山北みかんリキュール

700円

(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。

## 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）