

定食



FERMENTATION TOURISM NIPPON 関連メニュー



珍味づくし定食 (5/27～6/11予定) 1,680円

長野・木曾に伝わる漬け汁だけで発酵させる「すんき」、熊本・阿蘇のずいきを発酵させた「あかど漬」、佐賀・鯨の顎の軟骨の酒粕漬「松浦漬」、
「奈良漬」、「しば漬け」、滋賀の琵琶湖の伝統料理「鮎寿司」の茶漬。お酒と一緒に召し上がるのもおすすめ。

※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



016
富山
TOYAMA

富山定食 親子丼

1,650円

セイアグリーシステムの健康卵を。たっぷり使った親子丼。温泉卵もつけています。昆布消費量日本一富山の郷土料理、白身魚の昆布締めと、旬野菜をつかった「よごし」の小鉢。

015
新潟
NIIGATA

新潟定食 魚沼手繰り蕎麦

1,400円

煮ると糊状になる海藻「ふのり」をつなぎに使った滑らかな食感のそば。小鉢は、魚沼でよく食べられる茶豆のかき揚げと、豆腐のやたらせ。「やたら」は、野菜を細かく刻んで味噌で和えたもの。

032
島根
SHIMANE

島根定食 カマス一夜干し

1,650円

島根沖でとれた大カマスを、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。

※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



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」。

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。

(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600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。

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

900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。

ハーフ
550円

013
東京
TOKYO

東京野菜のおひたし

450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。

040
福岡
FUKUOKA

明太子

600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。

ハーフ
300円

016
富山
TOYAMA

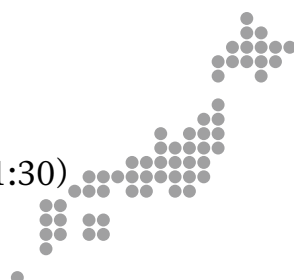
こぶ飯むすび

1個300円

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）

「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、「ふっう」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。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



004
宮城
MIYAGI

定義山の三角あぶらあげ

700円

創業明治23年。定義如来参道で売られる名物。昔ながらの手法で、一枚一枚手揚げで作られる手のひらサイズの三角あぶらあげ。醤油や七味をかけて。

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。

015
新潟
NIIGATA

煮菜（にいな）

500円

3mを越す豪雪地帯である越後妻有の郷土食。越冬のために塩漬けにした青菜と。冬のタンパク源となる打ち豆を、にぼし出汁で煮ている。3月になると、そこら中で作られ、地域に煮菜の匂いが漂う。

016
富山
TOYAMA

ほたるいかの沖漬け

500円

「富山湾の神秘」と呼ばれる、ほたるいかを、たまり醤油に漬け込んだ逸品。食感と風味を楽しんで。

016
富山
TOYAMA

こぶ飯むすび

1個300円

白飯をたっぷりのとろろ昆布で包んだおむすび。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



016
富山
TOYAMA

旬の鮮魚の昆布め

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。

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。

027
大阪
OSAKA

泉州 水茄子

450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

本日の一夜干し

1,000円

塩のみで味付けした出雲の渡邊水産の一夜干し。
（魚の種類は随時変わりますのでお尋ねください）

039
高知
KOCHI

四万十青さのりの出汁巻卵

700円

四万十川産の青さのりをふんわり巻いた出汁巻卵。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



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。

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。

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）

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 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。

016
富山
TOYAMA

カスタードプリン 570円 たまご餡のせ

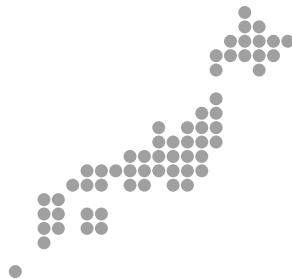
ひとつの生命をつくる栄養がバランスよく入ったセイヤグリー健康卵をつかったプリン。シンプルなデザートだからこそ、素材の良さが際立ちます。

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。

(珈琲)



(コーヒー)

010
群馬
GUNMA

horizon labo

群馬県桐生市で、日々究極のコーヒーを探求する若き焙煎士岩野響さんのコーヒー豆専門店“HORAIZON COFFEE”。種類は毎月違うテーマで焙煎された月替わりのコーヒー1種のみ。

「借り物の靴であるいてみる 誰かのふりをする
夜を剥ぐ 靴を脱ぐ 僕のふりをする
ふりかえず 強く歩く」

今月は軽やかな香りと酸味が走りすぎて行き、その後に現れる深い甘みを楽しんでいただけたら嬉しいです。

(horazon labo 岩野響)

今月のコーヒー（ホット）	600円
（アイス）	600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のダーズリン。

(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。ティーバ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。

FERMENTATION TOURISM NIPPON 関連メニュー

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
種のりんご五所川原市で育つ「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

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



FERMENTATION TOURISM NIPPON 関連メニュー

(ドラフト＝樽生ビール)

008
茨城
IBARAKI

タルマーリー（野生酵母のビール）

90ml 450円

「パンを作れば作るほど、地域社会と環境が良くなっていく」事業を目標に、地元産の小麦を自家製粉してパンや焼き菓子の材料に、またパンの発酵技術を活かしクラフトビール製造を鳥取県で展開。培養されていない、野生酵母を使ったタルマーリーにしかつくれない自然発酵のビールを！（種類はその都度変わります、くわしくはスタッフにおたずねください）

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」という地元への想いで高木千歩さんが開業。醸造所には妻有ビールを愛する仲間が集う。オレンジの香り、フルーティーで華やかな印象。

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。

ビール

(瓶ビール)



015
新潟
NIIGATA

スワンレイクビール

ポーター 1,100円

越乃米こしひかり仕込み 980円

加野市にある瓢湖（ひょうこ）屋敷の杜ブルワリー。白鳥が平井する瓢湖が近くにいあることからスワンレイクという名前になっている。（上面発酵）甘みと苦味のバランスが良いクロビールポーター。（下面発酵）地元笹神の特別栽培コシヒカリを使用したキレのあるこしひかり仕込み。

008
茨城
IBARAKI

常陸野ネストビール

ホワイトエール 850円

ネストラガー 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。（上面発酵）食前酒に良い爽やかな味わいのホワイトエール。（下面発酵）飲みやすく軽やかなラガー。

047
大阪
OSAKA

箕面ビール

W-IPA 1,000円

ピルスナー 880円

大阪府の北、自然豊かで野生のお猿も有名な箕面市で作られている。（上面発酵）2.5倍の量のホップと麦芽が入ったAlc. 9%の飲みごたえがあるW-IPA。（下面発酵）低温で長期熟成させた爽快なピルスナー。

白ワイン



白ワインの飲み比べセット

1,500円

(ナイアガラ/ソーヴィニヨン・ブラン/甲州)

001
北海道
HOKKAIDO

さっぽろ藤野ワイナリー ナイアガラ ナチュラル スパークリング 2018

グラス
800円
ボトル
5,400円

「できるだけ農薬を使わずに葡萄を栽培して体に良いワインをつくってみたい」というオーナー姉妹の亡き弟の言葉から始まったワイナリー。丁寧な選果、野生酵母で醸造など葡萄そのものに寄添う自然なワインづくり。ナイアガラの華やかな香りと和柑橘のようなフレッシュさ。

006
山形
YAMAGATA

ウッディファーム&ワイナリー ソーヴィニヨン・ブラン 2017

グラス
900円
ボトル
6,100円

蔵王山麓かみのやまにて自社畑の葡萄でワインをつくる。風土のワインとして「100%かみのやま」を目指し、高品質なワインづくりを環境保全や地域再生をしながら持続可能な農業として取組んでいる。2017年が冷涼であったことを感じさせる、シャープな酸とミネラルのある味わい。

019
山梨
YAMANASHI

マルサン葡萄酒 甲州 百 2018

グラス
700円
ボトル
4,700円

勝沼で江戸時代から続くぶどう農家を作る甲州100%のワイン。10月後半に収穫する遅摘みのぶどうを使うことでジューシーな旨みをもつ。軽やかながらも果皮の苦味も感じる。和食に合わせやすい。

赤ワイン

赤ワインの飲み比べセット

1,600円

(ペティアン/メルロ/ベリー・アリカント)

020
長野
NAGANO

ドメーヌ ナカジマ ペティアン ナチュラル ロゼ 2018

グラス

830円

ボトル

5,600円

自然農法を参考に葡萄本来の力を発揮させる畑づくり。その畑の安全さは、野鳥が巣を作り雛がかえるほど。野生酵母での醸造は簡単ではないが、気軽に飲んでもらいたい思いから、巨峰と雛をイメージしたラベルのようにチャームな味わい。

006
山形
YAMAGATA

ウッディファーム ウッディファーム メルロ 2016

グラス

1,030円

ボトル

6,800円

蔵王山麓かみのやまにて自社畑の葡萄でワインをつくる。葡萄は減農薬で育て、出来るだけ再生可能なエネルギーでワインづくりに取り組む。ごぼうを感じる土の香りから樽熟成による木の香り。味わいも酸味から果実味へとエレガントな飲み口。ゆっくりと楽しめる。

013
東京
TOKYO

東京ワイナリー ベリー・アリカント 2018

グラス

880円

ボトル

5,600円

練馬区にある東京ワイナリーは、東京の農業を活発にしたい思いと東京の葡萄でも美味しいワインが出来る感動を伝える。東村山市のベリー・アカント100%。バニラのふくよかな香りとカシスのような果実味に薬草リキュールに似たスパイシーさも持ち合わせたワイン。

日本酒



日本酒飲み比べセット

1,600円

(隠/菊秀/七本槍 /酔鯨/)

007
福島
FUKUSIMA

穂 (おだやか) 純米吟醸

半合
500円

無農薬、無化学肥料で栽培された自然米だけを使い酒造りをする、郡山市 仁井田本家。上品でみずみずしいメロンのような味わい。どんな料理とも相性が良い。

020
長野
NAGANO

橘倉酒造 菊秀 純米吟醸 無尽蔵 夏吟醸

半合
500円

長野県佐久市 橘倉酒造株式会社。江戸・元禄より寒冷な信州・佐久の地で、清冽な水と豊富な米、その気候風土を生かした酒造りを行う。キリリと冷やして飲みたい、清浄な夏酒。

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。

025
滋賀
SHIGA

七本槍 純米80%精米火入れ

滋賀県富田醸造有限会社。450年以上続き、北大路
魯山人とも縁のある酒蔵。冷や（常温）で飲むこと
で、米の持つ本来の味わいを感じられる。

半合
500円

039
高知
KOCHI

酔鯨 純米吟醸 高育54号

高知市 酔鯨酒造。
高育54号とは、酒造好適米「吟の夢」のこと。土佐
酒らしい、淡麗辛口の味わい。

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

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。

大和桜 ひかり（芋）

500円

046

鹿児島

KAGOSHIMA

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。同じくいちき串木野発祥の「つけあげ」にもよく合う。ロックでもお湯割りでもよし。

高知の果実酒など



039
高知
KOCHI

高知のみかん酒 飲み比べ

1,500円

(山柚子／山北みかん／小夏)

039
高知
KOCHI

司牡丹酒造 山柚子絞り (ロック)

700円

四万十川と並び称される清流、吉野川。その吉野川源流域に位置する れいほく地区は、高知県有数の柚子の産地。その山柚子をふんだんに使い、香料や着色料、保存料などは一切無添加。山柚子本来の華やかな香りと酸味が楽しめる。

039
高知
KOCHI

文佳人 山北みかんリキュール (ロック)

700円

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。

039
高知
KOCHI

亀泉酒造 小夏リキュール (ロック)

700円

小夏とは、高知を代表する柑橘の一種。他県では日向夏、ニューサマーオレンジなどとも呼ばれている。小夏本来の風味を損なわないために、加熱殺菌処理をせず生果汁を使用。小夏独特の爽やかな酸味と程よい苦味を感じるようなすっきりとした味わい。

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）

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）