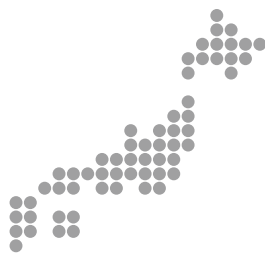


定食



FERMENTATION TOURISM NIPPON 関連メニュー



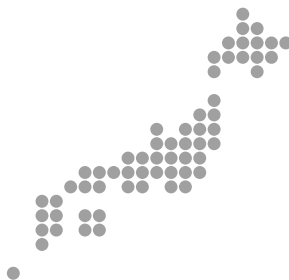
旨味づくし定食（数量限定） 1,700円

石川県、能登に伝わる魚醤「いしる」に漬けたサバと秋田の「しょつつる」に漬けたサーモンを焼き魚で。たまり醤油で炊いたちりめん佃煮、白たまりのおひたし、八丁味噌のお味噌汁。醤油と味噌がたっぷり楽しめる。

※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



015
新潟
NIIGATA

越後妻有定食（数量限定）

1,750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

1,600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。

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、豆腐のやたらめそ。「やたら」は、野菜を細かく刻んで味噌で和えたもの。

※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なか和え。金山寺味噌をのせた冷奴の小鉢。

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」。

(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 550円
ice 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。

「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

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

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～）



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

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。

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。

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。

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。

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。

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。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



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。

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

自然栽培果樹のパイオニア、道法さんのレモンは
すっきりと爽やかな酸味と香り。果肉、果汁だけで
なく、皮も一緒に閉じ込めた、レモンのパフェ。



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 たまご餡のせ

570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

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)

046

鹿児島

KAGOSHIMA

一湊珈琲焙煎所 issou

「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。

今月のコーヒー (ホット) 550円

010

群馬

GUNMA

horizon labo

群馬県桐生市に自家焙煎所をかまえるhorizon labo。焙煎士の岩野響さんは“毎日のコーヒー”として月替わりのコーヒー豆を販売。その月のテーマによってブレンドも味わいも違い、深煎りなのに甘さが際立つ。今月のコーヒーは、エルサドバドとエチオピアのブレンドで、軽やかな酸味と深い甘みの特徴。

今月のコーヒー (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

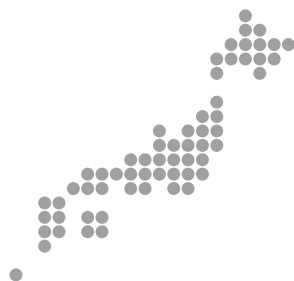
白玄堂 釜炒り茶 かなで

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

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。

550円

002

青森

AOMORI

WONDER APPLE

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。

750円

003

岩手

IWATE

紫波町のぶどうジュース（赤）

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。

930円

006

山形

YAMAGATA

ラ・フランスジュース

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。

900円

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)

031

鳥取

TOTTORI

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 めでたしゴールドエンエール

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干歩さんが開業。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。

027

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。



日本酒



日本酒飲み比べセット

1,600円

(風の森/隠/えにし/七本槍)

029

奈良

NARA

ALPHA 風の森 TYPE 1

半合
500円

御所市 油長酒造。日本酒の可能性を広げ、日本酒を楽しめる近道になれば。そんな想いで作られた一本。無ろ過生原酒らしいボリューム感、果実感はそのままに、アルコール度数14%と飲みやすい。最初の一杯や、日本酒初心者の方にもおすすめしたい。

007

福島

FUKUSHIMA

稲（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。

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 えにし

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つまった一本。

半合
500円

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

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。

046

鹿児島

KAGOSHIMA

大和桜 ひかり（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。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。

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）