

定食



023
愛知
AICHI

愛知定食 味噌カツ

1,650円

愛知県産豚肩ロースのトンカツに、八丁味噌を使った甘い味噌ダレをかけた名古屋名物。角麩をさっぱりと煮込んだ小鉢と、ういろうの原型ともいわれる「生せんべい」。

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。温泉卵ものっています。昆布消費量日本一富山の郷土料理、自身魚の昆布締めと、旬野菜をつかった「よごし」の小鉢。

042
長崎
NAGASAKI

長崎定食 松浦港のアジフライ

1,520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 カマスの開き

1,520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カマスの開きを焼いて。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



027

大阪

OSAKA

大阪定食 旬野菜のだし煮込み 1,780円

大阪の「こんぶ土居」の、昆布のお出汁で煮込んだ旬野菜と、塩昆布、胡麻豆腐の小鉢。

006

山形

YAMAGATA

山形定食 山伏豚の生姜焼き 1,650円

「山伏豚」の生姜焼き。うどと身欠きニシンの煮物、夏野菜と香味野菜を細かく刻んで味付けした「だし」、おかひじきの小鉢。

037

香川

KAGAWA

香川定食 森本商店手延べ素麺 1,100円

小豆島森本商店の手延べ素麺と、ちくわの磯辺揚げ。ちしゃ（レタス）とちりめんを酢味噌で和えたちしゃもみの小鉢。

(平日のみ)

本日のランチミニビール 450円

本日のランチミニワイン（赤・白） 450円

晩酌小鉢セット（18:00～） 1,000円

料理長おすすめのお惣菜5鉢のセット。

昼の小鉢



013
東京
TOKYO

東京産ハーブとフルーツのサラダ

830円

西東京で、多種のハーブ栽培に取り組んでいる新倉ファームのハーブと、旬のフルーツをのせたサラダ。

ハーフ
520円

027
大阪
OSAKA

季節の野菜とあげのおひたし

420円

旬の野菜を、大阪の「こんぶ土居」のたっぶりの八方だしで、おひたしにしています。

本日の小鉢（～14:30）

300円

お昼のお食事に、もう一品何かつけたい方におすすめ、ランチタイム限定の日替わりの小鉢。

豆・豆腐料理 (18:00～)



020
長野
NAGANO

納豆の梅肉みょうが和え

620円

長野県村田納豆と和歌山県の三幸農園の梅肉を合えます。ちょうどよい塩分と大豆の甘み、みょうがの苦みが合います。

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。

004
宮城
MIYAGI

定義山の三角あぶらあげ

620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。

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。

野菜料理・卵料理（18:00～）



013
東京
TOKYO

東京産ハーブとフルーツのサラダ

830円

西東京で、多種のハーブ栽培に取り組んでいる新倉ファームのハーブと、旬のフルーツをのせたサラダ。

ハーブ
520円

027
大阪
OSAKA

季節の野菜とあげのおひたし

420円

旬の野菜を、大阪の「こんぶ土居」のたっぷりの八方だしで、おひたしにしています。

016
富山
TOYAMA

厚焼きたまご

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。

魚・肉料理 (18:00～)



鯛のかぶと煮 500円

魚の一番おいしい部分の骨や頭から出た濃厚な旨み。お酒にもご飯にも。

032
島根
SHIMANE

本日の干物 800円～

山陰浜田漁港で水揚げされた、お刺身で食べても良いほどの鮮度の良い旬の魚を天日塩で一夜干しに。

042
長崎
NAGASAKI

長崎県松浦港のアジフライ 1,000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。(二尾)

001
北海道
HOKKAIDO

鮮魚の唐揚げ 1,000円～

北海道から直送、その日入荷した新鮮な魚を、まるごと唐揚げで。

027
大阪
OSAKA

牛すじの土手焼き 500円

長野県の井上醸造の豊穰味噌を使った土手焼き。料理長一押しの肴。

022
静岡
SHIZUOKA

ふじのくにいきいきどりの唐揚げ 800円

静岡県産ふじのくにいきいきどりのもも肉をつかった唐揚げ。

ご飯もの（18:00～）



おむすび

360円

和歌山県産梅干と川汲昆布の佃煮の二種のおむすび。ぬか漬けが付きます。

白飯

250円

本日のお米の産地は、おたずねください。

ご飯もの・ご飯のおとも



040
福岡
FUKUOKA

ふくやの明太子

500円
ハーフ
250円

020
長野
NAGANO

村田商店の大粒納豆

200円

016
富山
TOYAMA

セイアグリー健康卵の温泉卵

200円

030
和歌山
WAKAYAMA

三幸農園の梅干し

100円

041
佐賀
SSAGA

有明の海苔

50円

本日のお味噌汁

250円

デザート



013
東京
TOKYO

草だんご

420円

初夏を感じるヨモギの香り。朱鞠小豆のつぶあんをたっぷりとのせた下町の味。

009
栃木
TOCHIGI

濱田さんのヨーグルト

520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。

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。

珈琲・紅茶

(コーヒー)

006
山形
YAMAGATA

オーロラコーヒー

オーロラブレンド (Hot)	550円
ビターブレンド (Ice)	550円

山形市青田。「スペシャルティの豆で、誰もが気軽に楽しめる珈琲を」と話すオーナーの大杉佳弘さん。果樹園での農業経験を生かし、豆特有の甘味や酸味を引き立たせた「オーロラブレンド」はホットで。アイスコーヒーは、チョコレートの様な奥深い苦味と甘味の「ビターブレンド」。パッケージは山形市の「アカオニデザイン」によるもの。

(ホットティー)

028
兵庫
HYOGO

MUSICA TEA 550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 570円

神戸元町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

アイスチャイ 570円

MUSICAのアッサムCTCを使い、ミルクで煮込んだアイスチャイ。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

620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。

026
京都
KYOTO

丸久小山園 ほうじ茶 菊かおり

620円

宇治の一番茶を焙じたほうじ茶。

036
徳島
TOKUSHIMA

阪東農園 阿波晩茶

570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。

039
高知
KOCHI

国友農園 りぐり山茶 宙

570円

「りぐり」とは土佐弁で丁寧に作ったという意味。
自然栽培だからこそ、雑味なくうまい、
冷めてもうまい。茶葉も食べてみて下さい。

043
熊本
KUMAMOTO

桜野園 昔釜茶

570円

熊本県水俣市。昭和3年にお茶の木を植えて以来、在来種
のお茶を育てている。自然栽培に取り組む松本和也さんの
釜炒り茶は、烏龍茶のような香りが特徴。

ジュース

(ジュース)



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。

002
青森
AOMORI

WONDER APPLE

730円

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。

002
青森
AOMORI

WONDER APPLE Red Apple

730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。

012
千葉
CHIBA

自然栽培 人参ジュース

730円

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か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。

みかんジュース



(旬のジュース)

030
和歌山
WAKAYAMA

本日の フレッシュみかんジュース

780円

和歌山県田辺市、紀州原農園から生産者の原さんが、この時期おすすめするみかんをしぼったフレッシュジュース。

(ジュース)

みかんジュース飲み比べ

1,250円

(はっさくしぼり／大三島のみかんジュース /
土佐文旦ジュース)

030
和歌山
WAKAYAMA

はっさくしぼりジュース

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

大三島のみかんジュース

730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。

039
高知
KOCHI

土佐文旦ジュース

780円

高知県宿毛市。酸味が強く、
グレープフルーツのような味わい。

ソフトドリンク



039

高知

KOCHI

黄金しょうがのジンジャーエール 730円

高知産黄金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 620円

指宿、開聞唐船峡の天然湧水からつくるサイダー。
優しい甘みでぐくぐくと飲める。

001

北海道

HOKKAIDO

コアップガラナ 520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。

ビール



(ドラフトビール)

013
東京
TOKYO

T.Y. HARBOR Brewery

ペールエール 930円
アンバーエール 930円

東京都天王洲。運河沿いの大きな倉庫を改造して作られた醸造所は、アメリカ西海岸のブルワリーがモデル。併設のレストランとはガラス1枚で仕切られ、ビール作りを身近に感じることができる。アメリカンスタイルのフルーティなペールエールと、焙煎麦芽を使用した琥珀色（アンバー）のエールビール。

(瓶ビール)

023
愛知
AICHI

金しゃちビール

名古屋赤味噌ラガー 980円

名前の由来は名古屋城のシンボル、しゃちほこ。愛知といえば赤味噌。深いコクのある味は愛知定食に合わせて楽しみたい。

006
山形
YAMAGATA

地ビール月山

ミュンヒナー 980円
ピルスナー 980円

日本有数の豪雪地帯、月山の麓に位置するブルワリー。長い年月をかけて研かれた雪解けの湧水で仕込み、原料は麦芽、ホップ、水のみ。ローストした麦芽の香りを楽しむミュンヒナーと、すっきりとしたのど越しを楽しむピルスナー。

ビール

(瓶ビール)

022
静岡
SHIZUOKA

ベアードビール

スルガベイインペリアルIPA 950円

様々なシーズンビールにも取り組むベアードご夫妻。地元の旬の食材を積極的にビール作りに取り入れている。ホップの苦みと香りが痛快、地元駿河湾の大きさをイメージして作られたスルガベイインペリアルIPA。

032
島根
SHIMANE

ビアへるん

ヴァイツェン 900円

縁結麦酒スタウト 900円

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。世界中の人に飲んで欲しいという想いが込められている。フルーティさがありながらも甘すぎず、スモーキーな香りが際立つ正統派ヴァイツェンと、マイルドでスムーズな飲みやすさの黒ビール縁結麦酒スタウト。

本日の小鉢 (14:30~18:00) 300円

カフェタイム (14:30~18:00) にお酒を飲まれる方のおつまみとしておすすめ、日替わりの小鉢。



赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット

1,600円

(マスカットベリーA 樽熟成/ ますかっとベリーA plus /
メルロー2013)

本日のボトルワイン

4,400円～

019
山梨
YAMANASHI

フジッコワイナリー

グラス

マスカットベリーA 樽熟成

780円

樽熟成による落ち着いた酸味。樽の香りを控え、マスカットベリーAの特徴である甘酸っぱいベリー系の香りを活かしている。

ボトル

5,000円

019
山梨
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造

グラス

ますかっとベリーA plus

930円

フランスで修行を重ねた醸造家、雨宮吉男氏がブルゴーニュの樽で熟成したワイン。軽いロースト香とバニラのような甘い香り。ワインのことを語り始めると止まらない情熱家の雨宮氏のワイン哲学が、複雑に表現されている。

ボトル

5,900円

016
富山
TOYAMA

SAYS FARM

メルロー2013

グラス

富山県氷見市。立山連峰と富山湾を望む里山に葡萄畑を開墾したのは2008年のこと。100年以上の歴史を持つ魚問屋の歴史を生かし、北陸の食に合う、この土地でしかできないシンプルなものづくりを目指す。

1,030円

ボトル

6,500円

白ワイン



白ワインの飲み比べセット 1,600円

(サンスフル / THE 甲州 / オジコシャルドネ)

本日のボトルワイン 4,400円～

006
山形
YAMAGATA

タケダワイナリー
サンスフル 白

グラス
830円
ボトル
5,300円

山形県産デラウェア100%の微発泡にごりワイン。
低農薬で化学肥料を使わない「いい土作り」に20年
もの歳月を費やした。口の中ではじける酸味を後か
ら旨みが追いかける。

019
山梨
YAMANASHI

ダイヤモンド酒造
THE 甲州

グラス
830円
ボトル
5,300円

1300年の歴史があるといわれる「甲州」は日本固有
の葡萄品種。キレがよくしっかりとした味わい。

016
富山
TOYAMA

SAYS FARM
オジコシャルドネ

グラス
980円
ボトル
6,200円

富山県氷見市。他府県にはなかなか出回らない「本
当の地酒」のような、地元で愛されるワインづくり
を目指すセイズファーム。自社栽培100%のぶどう
使用。洗練されたラベルは地元のデザイン集団「五
割一分」のもの。

日本酒



日本酒飲み比べセット

1,500円

(三井の寿 / 来福 / 京の春 / 開春)

040
福岡

FUKUOKA

三井の寿

クアドリフォリオ純米吟醸生

一合
880円
半合
550円

福岡県三井郡 井上合資会社。

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畑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。

008
茨城

IBARAKI

来福 純米吟醸 愛山

一合
900円
半合
580円

茨城県 来福酒造株式会社。

1716年創業当時からの銘柄「来福」は、「福や来む笑う上戸の門の松」という俳句に由来するもの。

300年の伝統を重んじる一方、花から培養した酵母を使用するなど新しい技術を取り入れることにも意欲的。つるばら酵母を使用し、幻といわれた酒米「愛山」で醸されたこの酒は、口あたりまろやかで梨のような上品な香り。

日本酒



032
島根
SHIMANE

開春 純米超辛口

島根県 若林酒造。岩見銀山の積出港として栄え、温泉にも恵まれた、その名も温泉津町（ゆのつ）。そこに唯一残る400石ほどの小さい蔵。自家精米、少量仕込みなど、丁寧な酒造りには定評がある。島根県の酒造好適米「神の舞」を使用したこの酒は、ドライで涼感のある飲み口だが、どこか上質な深みも感じる一本。

一合
860円
半合
530円

026
京都
KYOTO

京の春 純米生原酒

日本一海に近い酒蔵と称される向井酒造。京都府丹後半島の伊根湾を囲む“舟屋”と呼ばれる町並みにある唯一の造り酒屋。女性蔵元杜氏、長慶寺久仁子さんを中心に家族で醸される酒の目指すは「食ありての酒」。しばらくたての新鮮でまろやかでやさしい米の旨みを楽しみたい。

一合
930円
半合
570円

焼酎（ロック / 水割り / お湯割り）



（麦焼酎）

044

大分

OITA

二階堂

520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

730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

730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

730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

730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

680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

680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

680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りキュール。

梅酒

(ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り)



027

大阪

OSAKA

河内ワイン

エビス福梅

600円

弁天福梅 葡萄仕込

650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、美味しいも頷ける。

(d&department 大阪店 安達秀人)

030

和歌山

WAKAYAMA

平和酒造

鶴梅の梅酒

すっぱい 550円

完熟 500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。酸味のある仕上がりが特徴の「すっぱい」と、完熟南高梅のとろりとした甘さが特徴の「完熟」。2つを、飲み比べても面白い。(d47 travel store 野口忠典)

040

福岡

FUKUOKA

山口酒造場

庭のうぐいす

鶯とろ (おうとろ) 650円

うぐいすとまり 600円

梅のピューレがたっぷり入った、とろりとした「鶯とろ」は、口の中で梅の風味が広がる。ロックがおすすめ。「うぐいすとまり」は、自家製酒粕焼酎に青梅を漬け熟成。すっきりした飲み口のと、独特の風味がくる。甘い酒が苦手という酒好きにも、おすすめしたい。(d47食堂 菊地妙子)

030

和歌山

WAKAYAMA

雑賀梅酒

680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。

田辺（和歌山県）の梅酒



030
和歌山
WAKAYAMA

ばばあの梅酒「橙梅酒」

650円

紀州秋津和野産の橙果汁をブレンド。甘酸っぱい橙と梅酒の酸味を熊野古道の天然水「富田の水」で調和している。

030
和歌山
WAKAYAMA

ばばあの梅酒「梅酒原酒」

750円

仕込み水に熊野古道の天然水「富田の水」を使用。通常のように加水することなく造られた梅酒。アルコール度数は20%と高めだが、オンザロックでゆっくり氷を溶かしながら飲むのもおすすめ。

030
和歌山
WAKAYAMA

ばばあの梅酒 「純米梅酒 黒牛仕立て」

850円

紀州の銘酒「黒牛」で仕立てた、梅酒には珍しい辛口純米梅酒。