

定食



047
沖縄
OKINAWA

沖縄定食 ソーキ汁

1,550円

ソーキ（骨付きの豚肉）と冬瓜をじっくり煮込んだ「ソーキ汁」。よもぎを一緒に入れた炊き込みご飯「フーチバージュージー」。沖縄独特のおろし金を使った人参の「シリシリ」。島もずくの小鉢。

022
静岡
SHIZUOKA

静岡定食 ふじのくに いきいきどりの唐揚げ定食

1,550円

静岡県産ふじのくにいきいきどりの唐揚げと、黒はんぺんのおでん、わさび味噌をのせた青菜の小鉢。

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。

※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



(数量限定)

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。お麴の煮物、野菜を細かく刻み、味付けしたねばり気のある「だし」の小鉢。

032
島根
SHIMANE

島根定食 どんちっちアジの
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。

011
埼玉
SAITAMA

埼玉定食 1,300円
武蔵野うどん（ざる・かけ）

武蔵野地方の家庭で打たれていたコシの強いうどん。温かいつゆには、糧（かて）と呼ばれる具材として、豚肉としめじ。小鉢は里芋のきぬかつぎと牛蒡と蒟蒻のかわり煮。

(平日のみ) 本日のランチミニビール 450円

昼の小鉢



旬野菜と季節のフルーツのサラダ

900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、各地の旬の野菜や、季節のフルーツをのせたサラダ。

ハーフ
550円

今日の野菜の小鉢

500円

自然栽培など野菜の栽培方法から農家の方と一緒にって野菜作りや流通に取り組む「ナチュラルハーモニー」さんオススメの旬野菜を使った小鉢。（内容は、おたずねください）

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。

夜の一品（18:00～）



d47MUSEUM開催中「47都道府県の健康知恵野菜」展 連動メニュー

野菜小鉢セット 1,200円

d47MUSEUMで紹介する健康知恵野菜を使った、
料理長おすすめのお惣菜6鉢のセット。

ヒカリエ「食ラボ」 連動メニュー

熊野地鶏と秋野菜のせいろ蒸し 1,000円

その時々々の旬の穫れたて野菜を使い、蒸した熊野地
鶏は一度皮を焼いて香ばしく、胡麻だれと一緒に。

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。

047
沖縄
OKINAWA

豆腐よう 520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。

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。

野菜、豆腐・豆、卵料理 (18:00～)



旬野菜と季節のフルーツのサラダ 900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、各地の旬の野菜や、季節のフルーツをのせたサラダ。

ハーフ
550円

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。

00
037
香川
KAGAWA

「くぼさんのとうふ」 200円 絹ごし冷奴

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。

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～）



ヒカリエ「食ラボ」連動メニュー

024

三重

MIE

熊野地鶏と秋野菜のせいろ蒸し 1,000円

その時々旬の穫れたて野菜を使い、蒸した熊野地鶏は一度皮を焼いて香ばしく、胡麻だれと一緒に。

022

静岡

SHIZUOKA

ふじのくにいきいきどりの唐揚げ 900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。

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）

032

島根

SHIMANE

どんちっちアジの干物 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。

デザート



043
熊本
KUMAMOTO

SLOW GELATO

各500円

(MILK/桑の葉/晩柑&白岳/生トマト)
からお選び下さい。

熊本県合志市にある福祉施設「野々島学園」で作られるジェラート。フードデザイナー・モコメシ（小沢朋子さん）監修のもと、季節の野菜や果物など、地元の食材を使った4種類をご用意。

- ・MILK：こだわりの牛乳と生クリームを使った一品。シンプルだからこそのおいしさ。
- ・桑の葉：細かく粉末にした桑の葉を、ミルクジェラートにたっぷり入れました。
- ・晩柑&白岳：高橋酒造米焼酎「白岳銀しろ」とほのかな苦み、すっきりとした甘さの柑橘。
- ・生トマト：樹上完熟したトマトを湯むきして、トマト本来の野菜感を大事に仕上げています。

デザート



(季節の和菓子)

001
北海道
HOKKAIDO

おはぎ

420円

北海道福居製餡所の朱鞠小豆を使用した、枳に入っ
たおはぎ。檜の香りを一緒にお楽しみ下さい。

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。

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。醤油麴や天
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



(ホットコーヒー) 内容変更する場合がございます。

016
富山
TOYAMA

koffe 青空

550円

すっきりとした味わいの中に、果実感もある。
食後にも飲んでいただきたい珈琲。

(アイスコーヒー) 内容変更する場合がございます

016
富山
TOYAMA

koffe koffe (コッフェ)

550円

柔らかい苦みで、後を引かないクリーンな味。
ブラックで飲むのがおすすめ。

(ホットティー)

046
鹿児島
KAGOSHIMA

白川茶園 屋久の紅茶

570円

屋久島は作物にとって、水、土、空気どれをとっても恵まれた環境。島内で栽培された有機紅茶葉。

(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

620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



022
静岡
SHIZUOKA

お茶のさすき園 手摘み煎茶 薫風 620円

「日本最大のお茶どころ、牧ノ原台地でも、すっかり珍しくなってしまった手摘みの風景。その手摘みの茶葉を使った緑茶です。若い芽に詰まったお茶の旨みをお楽しみください。（お茶のさすき園 古西広之）

017
石川
ISHIKAWA

丸八製茶場 加賀棒茶(Hot / Ice) 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。

045
宮崎
MIYAZAKI

白玄堂 釜炒り茶 かなで 570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

(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

750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

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。

012
千葉
CHIBA

自然栽培 人参ジュース

750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



みかんジュース飲み比べ

1,300円

(はっさく／温州みかん／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

無茶々園 温州みかん

780円

農業とまちづくりに取り組む無茶々園。温州みかん

を丸ごと搾っている。しっかりとした甘み。

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 750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 650円

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

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。

ビール



(ドラフトビール)

027

大阪

OSAKA

箕面ビール

ピルスナー 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。低温熟成させた爽快な苦味と喉越しは、夏の暑い日に旨い。

044

大分

OITA

ゆふいんビール

ゆふの香り 980円

観光客と地元の人と一緒にお酒を飲み、交流を深める場を、という想いから設立されたブルワリー。エールタイプのゆふの香りは苦みを抑え、麦の甘みと柑橘系の香りが口に広がる。

(瓶ビール)

047

沖縄

OKINAWA

ヘリオスブルワリー

シークァーサーホワイトエール 950円

ゴーヤDRY 980円

“酒はその土地で穫れるものでつくる”という信念のもと、沖縄独自の歴史と自然の恵みを活かして、酒作りを行う。果実の甘みと酸味が爽やかなシークァーサーホワイト。あとからじわじわくるゴーヤの苦みが旨いゴーヤドライ。

ビール



(瓶ビール)

045
宮崎
MIYAZAKI

宮崎ひでじビール

太陽のラガー 930円

森閑のペールエール 930円

延岡の自然豊かな山の麓に醸造所を構える。上質な天然水で仕込み、様々なモルトとホップを使い分け、ビール酵母は完全自家栽培。キレが良く、苦みの効いた太陽のラガー。ホップの香りが華やかでフルーティな森閑のペールエール。

011
埼玉
SAITAMA

COEDO

紅赤 -Beniaka- 980円

1996年に「小江戸ビール」として創業。世界を視野に入れ2006年に意匠を一新し、日本の色をテーマに商品作りを行っている。川越産のサツマイモを麦芽とともに仕込んだ熟成ラガー、紅赤。

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

1,500円

(奥出雲/たこシャン/樽熟成)

032
島根

SHIMANE

奥出雲ワイナリー 奥出雲ワイン 白

島根県雲南市。山あいの小さなワイナリー。地域性を生かしたワイン造りを目指し、山葡萄系の品種を中心に栽培している。白は、ホワイトペガールとセイベルを使った辛口ワイン。青りんごのような爽やかな味わい。

グラス
830円

ボトル
5,300円

027
大阪

OSAKA

カタシモワイナリー たこシャン

“たこ(焼きに合う)シャン(パン)”。デラウェア100%の辛口スパークリングワイン。国内有数のデラウェア産地だった大阪の葡萄畑を後世に残すため、地元に愛されるワイン造りに励む。

グラス
880円

ボトル
5,600円

006
山形

YAMAGATA

タケダワイナリー ブラン・ド・ノワール樽熟成

赤ワイン用の葡萄を、樽発酵、樽熟成させた白ワイン。ほんのりとピンク色、甘みを感じる、みずみずしい一本。魚料理に合い、肉料理にも負けない白。

グラス
930円

ボトル
5,900円

今月のおすすめ ボトルワイン



001
北海道
HOKKAIDO

北海道ワイン 北海道ケルナー（白） 4,700円

北海道の気候に合うというケルナーはドイツ系品種。フレッシュな味わいの中にマスカットのような甘み。

019
山梨
YAMANASHI

中央葡萄酒 グリド甲州（白） 5,600円

薄紅色をした甲州葡萄の果皮の色を表すフランス語Grisから。鰹や昆布出汁の料理との相性が良い。

043
熊本
KUMAMOTO

熊本ワイン 菊鹿シャルドネ（白） 6,200円

ぶどうの「地産地消」を目指す熊本ワイン。キレのある酸味とハーブの様な涼しげな香り。

019
山梨
YAMANASHI

四恩醸造 クレマチス（ロゼ） 5,600円

勝沼のワイナリー密集地から離れた所に位置する四恩（しおん）醸造。チェリーが香る辛口、微発泡の「ロゼ」。

019
山梨
YAMANASHI

四恩醸造 窓辺 クレーレ（赤） 5,000円

食事を引き立てるような、優しい飲み心地の赤。水彩画のラベルは、ワインで食事に花を添えたいという意。

赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット

1,500円

(シャンテ/ルバイヤート/樽熟成)

019
山梨

YAMANASHI

ダイヤモンド酒造

シャンテ Y.A ティント2015

フランスの留学経験のある三代目兩宮吉男氏は、情熱的にワインを伝える姿が印象的な作り手。山梨県韭崎産のマスカットベリーAを使ってフレッシュな仕上がり。口に近づけたときの華やかな香りが魅力。

グラス
780円

ボトル
5,000円

019
山梨

YAMANASHI

丸藤葡萄酒

ルバイヤート

マスカットベリーA 樽貯蔵

生食用として長く愛されてきたマスカットベリーAを樽で熟成させたワイン。カシスのようなみずみずしい果実香に、飴のような香ばしさも感じられる。

グラス
930円

ボトル
5,900円

006
山形

YAMAGATA

タケダワイナリー

ルージュ樽熟成

1920年、土づくりから始まったワイナリー。樽熟成シリーズは、自社古木で育てたマスカットベリーAを使用。料理をひきたてるおいしさ。じっくりと樽の香りを楽しみたい。

グラス
930円

ボトル
5,900円

日本酒



日本酒飲み比べセット

1,500円

(三井の寿/山形正宗/七本槍/喜久酔)

040
福岡
FUKUOKA

三井の寿 純米吟醸 porcini (ポルチーニ)

井上合名会社。イタリア好きの蔵元のモットーは「化学とセンスと情熱」。香り高いイタリアの茸から名を取った「ポルチーニ」は、四季に合わせて用意する秋のイタリアンラベル。秋の大地のような芳醇な香りとじんわり広がる旨み、やわらかな酸。一口飲むごとに食欲が増す。

一合
850円
半合
450円

006
山形
YAMAGATA

山形正宗 純米吟醸 秋あがり

山形県天童市水戸部酒造。「銘刀の切れ味 山形正宗」のキャッチコピーで地元で100年以上愛されている。その名のとおり、シャープな切れ味と透明感、ミネラル感のある味わいが特徴。幅広い料理に寄り添うバランスの良い万能型。

一合
850円
半合
450円

日本酒



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。

一合
800円
半合
430円

022

静岡

SHIZUOKA

喜久酔 特別純米

藤枝市青島酒造。「酒造りは米造りから」。蔵元青島孝さん自らが地元農家と共に田に入り、不耕起、無農薬、有機栽培など積極的に米造りに取り組む。角のないまろやかな甘みと、するりと喉をすべり落ちていく心地良い味わい。焼魚や豆腐、出汁のきいた煮物などに合わせたい。

一合
850円
半合
450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、美味しいのも頷ける。

(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 600円

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。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

うぐいすとまり 600円

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あと、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。

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。

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。

泡盛

90ml (ストレート/ロック/水割り)



d design travel 沖縄号

(沖縄県・泡盛之店 琉夏 小野あきおさんセレクト)

047
沖縄
OKINAWA

咲元酒造

琉球泡盛 手造り粗濾過

700円

琉球王朝時代に王府から泡盛造りを許可された首里三箇のひとつ、咲元酒造。極力機械に頼らず手作りにこだわり続ける。「香りの咲元」と言われ、その香りをお楽しみください。(33度)

047
沖縄
OKINAWA

識名酒造

こいしぐれ

800円

通を唸らせる濃厚な味で泡盛ファンを酔わせる識名酒造から貯蔵用の原酒を瓶詰めしてもらいました。泡盛の旨み成分をそのまま残したこの泡盛は強烈なパンチ力、それでいて優しくとけていく素晴らしい泡盛に仕上がっています。(43度)

047
沖縄
OKINAWA

瑞穂酒造

9年古酒 瑞穂

900円

1848年創業。琉球王朝ゆかりの地、首里で100年以上の伝統を守り続ける老舗、瑞穂酒造の秘蔵9年原酒です。華やかでふくよかな香りと清冽な喉越し、軽快な口当たりで切れ味のよい、泡盛に仕上がっています。(43度)