

## 定食



013  
東京  
TOKYO

### 良い食定食 車麴井

1,650円

加賀麴司 宮田の車麴をたっぷりのお出汁に浸して玉子でとじた井。セイアグリーの温泉卵のせ。法本胡麻豆腐の焙煎胡麻豆腐、久保食品のうの花、大村屋のごまを使った青菜のごま和えを添えて。

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

1,600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、田尻屋総本家のわさび漬けをのせた豆腐。

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



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、旬の素材を使った、ねばり気が特徴の野菜の小鉢。

032  
島根  
SHIMANE

### 島根定食 本日の一夜干し 1,550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。

011  
埼玉  
SAITAMA

### 埼玉定食 武蔵野うどん（ざる・かけ） 1,300円

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。

014  
神奈川  
KANAGAWA

### 旬野菜の小鉢 500円

神奈川県 たむそん自然農園 田村吾郎さんの育てた「ずいき」を使った小鉢。自家採種・八頭のずいきです。

（平日のみ）本日のランチミニビール 450円

## 単品メニュー



### 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

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「47都道府県の健康知恵野菜」展 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。

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。

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。

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

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。

デザート



043  
熊本  
KUMAMOTO

## SLOW GELATO

各500円

(MILK/季節の柑橘&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3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。
- ・季節の柑橘&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)

023

愛知

AICHI

## 鬼まんじゅう

420円

角切りのサツマイモが、ごろごろ入った芋饅頭。東海地方では庶民的な和菓子として親しまれている。

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。

## 珈琲・紅茶

(コーヒー)

016  
富山  
TOYAMA

koffe

青空 (Hot) 550円

koffe (Ice) 550円

富山市松川沿いにあるスペシャルティコーヒーの焙煎店「koffe」。店主の山中康次氏は、本場アメリカのコーヒー文化を経験し、世界から選び抜いたコーヒー豆を丹念に自家焙煎している。お店では、一杯ずつ淹れてくれるコーヒーはもちろんのこと、美味しいケーキも楽しめる。「青空」は、果実を思わせるスッキリな味わいと、その後にくる心地いい苦味がクセになる。「koffe」は、甘苦さとしっかりとしたコクのバランスが絶妙で爽やかな後味。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

チャイ (hot / Ice) 620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



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 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。

d47MUSEUM開催中「47都道府県の健康知恵野菜」展 連動メニュー

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)

032  
島根  
SHIMANE

## ビアへるん

ピルスナー 930円  
ペールエール 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、一杯目におすすめのピルスナーと、ホップの苦みをじっくり味わいたいペールエール。

(瓶ビール)

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、月山の麓のブルワリー。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、さらっとしていて飲みやすいピルスナー。

ビール

(瓶ビール)



d47MUSEUM開催中「47都道府県健康知恵野菜」展 連動メニュー

011  
埼玉  
SAITAMA

## COEDO

紅赤 -Beniaka- 980円

1996年に「小江戸ビール」として創業。地元川越特産のサツマイモを使った銘柄を作り続けている。サツマイモは低温で火を入れた焼きイモを使用。少し甘い香り、バランスのよい味わい。世界的にも評価の高い、プレミアムエール。

027  
大阪  
OSAKA

## 箕面ビール

ピルスナー 880円

ヴァイツェン 880円

W-IPA 980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。バランスのとれたピルスナー、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。

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 グレイス甲州（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。

045  
宮崎  
MIYAZAKI

都農ワイン 4,700円

キャンベルアーリー（ロゼ）

作るワインのほとんどが地元で飲まれている辛口のロゼ。

019  
山梨  
YAMANASHI

四恩醸造 窓辺 クレーレ（ロゼ） 5,000円

食事を引き立てるような、優しい飲み心地。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。

019  
山梨  
YAMANASHI

マルサン葡萄酒 5,000円  
ベリーA百（赤）

勝沼産のマスカットベリーAを100%使ったワイン。苺やキャンディのような可愛い果実の香り。

019  
山梨  
YAMANASHI

中央葡萄酒 9,000円  
グレイス カベルネフラン（赤）

明野町三澤農場で丹精込めて育てたカベルネ・フランを主体にプティ・ヴェルドをブレンド。エレガントな味わい。

## 赤ワイン



### 赤ワインの飲み比べセット

1,400円

(シャンテ/茅が岳/ローズ・ロゼ)

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。山梨県韮崎市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

奥野田ワイナリー

ラ・フロレット ローズ・ロゼ

自社農場栽培100%のミルズ（黒葡萄）で仕込んだ、甘酸っぱいロゼワイン。薔薇だけでなく、ライチやピーチの香りが楽しめる。

グラス  
830円

ボトル  
5,300円

019  
山梨

YAMANASHI

中央葡萄酒

茅が岳 赤

茅が岳山麓は、日照量トップレベル、降水量が日本の中で極少というマクロクリマ（この産地だけの気候）であり、明野自社農園も、その大きな谷の西向き斜面に位置します。清々しい味わい。

グラス  
880円

ボトル  
5,600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。

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）