

定食

d design travel 香川号 発刊記念関連メニュー

037

香川

KAGAWA

香川定食

いりこ出汁の讃岐うどん

1,750円

良質なものをだけを手作業で選別する「やまくに」のいりこを使った温かいかけうどん。「しょうゆ豆」は小豆島の木桶醤油と白下糖で味つけ。辛子酢味噌で食べる「てんぶら」と焼き豆腐のおでん。いりこ出汁、干し海老のおかず「雪花」に天ぷら二種盛り。

044

大分

OITA

大分定食 りゅうきゅう

1,780円

ぶりの刺身を柚子胡椒入りのタレに漬け込み薬味をのせた、郷土料理の「りゅうきゅう」。小鉢は、茄子とゴーヤを味噌で炒めた「おらんだ」と、大分産シラスをのせた冷奴。

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。

※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 1,700円

庄内産「山伏豚」の生姜焼き。夏野菜を細かく刻んだねばりのある「だし」はごはんにかけて。「六田麴」と根菜の煮物の小鉢。

032
島根
SHIMANE

島根定食 アジの一夜干し 1,650円

島根県西部の山陰沖で漁獲された大ぶりの「真アジ」。お刺身としても食べられるほど鮮度が良いアジを一夜干しに。
小鉢は、日本古来の海藻「あらめ」の炒め煮。

(平日のみ) 本日のランチミニビール 500円

(お食事あとの) コーヒー hot/ice 550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

250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 (塩・紫蘇)

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

自然栽培の野菜や東京近郊から届く、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～）



004

宮城

MIYAGI

三角あぶらあげの納豆はさみ焼き

900円

創業明治23年。定義如来参道で売られる名物の三角あぶらあげで、食堂の定番・村田商店の大粒納豆をはさんで焼きました。

006

山形

YAMAGATA

山伏豚の生姜焼き

950円

庄内産「山伏豚」の豚バラ肉を、最上地方のりんごジュースを使った特製だれで生姜焼きに。

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。

013

東京

TOKYO

紅玉梅酢の鶏からあげ

900円

伊豆大島の海水で作る「海の精」の塩で漬けた、梅干しの梅酢を下地に。さっぱりとした塩味と梅の酸味。

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。

47都道府県 夜の一品（18:00～）



026

京都
KYOTO

d47ポテトサラダ

500円

京都大原三千院で、代々漬け物作りをする「志ば久」。毎年自家採種の赤紫蘇を栽培し、昔ながらの手作業で作られる名物の「志ば漬」がたっぷり入ったポテトサラダ。

032

島根
SHIMANE

アジの一夜干し

1,000円

お刺身としても食べられるほど鮮度が良く大ぶりの真アジを、塩のみで味付けした出雲の渡邊水産の一夜干し。

d design travel 香川号 発刊記念関連メニュー

037

香川
KAGAWA

香川おでん

600円

うどん屋の店内に並ぶおでんは辛子酢味噌で食べる。いりこ出汁でじっくりと煮た「てんぷら」と安全な豆腐を作り続ける“久保食品”の「焼き豆腐」に日替わりのおでん種の盛合せ。

037

香川
KAGAWA

しょうゆ豆

300円

香川県内どこに行っても見かける郷土の味。木桶醤油の国内最大生産地である小豆島の「ヤマロク醤油」の「鶴醤」と讃岐和三盆の元となる白下糖を使用。甘辛い味付けはたべ始めると止まらない。

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～）



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）

044
大分
OITA

鰯カマ塩焼き

700円

ほどよく脂ののった、ブリのカマの塩焼き。
カボスをギュッとしばって。

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度以上の泡盛と紅麹で漬け込んで、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

600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

600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

570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。

季節のドリンク（カフェタイム 14:30～ 数量限定）

019

山梨

YAMANASHI

宝桃園の桃ソーダ

650円

樹上完熟した桃をお届け下さる、宝桃園さん。新鮮なうちにピューレにして香りを閉じ込めた桃とレモンの香りのするレモンバームを合わせたすっきりと華やかなソーダ。



LIFE STOCKとは

日本では、まだ食べられる食品が年間約352万トン*廃棄されています。47都道府県の食文化を取材する中で、望ましい状態の食材だけを使うのが料理ではないと教わりました。

製造現場で通年でしてしまう使い道のない原料や、キズなどにより支障がなくても一般流通に乗せられない野菜や果実などをライフストック（＝生きた価値のある在庫）として活用する術をつくる活動です。

(珈琲)

023
愛知
AICHI

ペギー珈琲

名古屋市今池駅から15分ほどの住宅街にある、創業30年の古きよき喫茶店。レトロなインテリアで静かな店内には、常連らしきお客さんが思い思いの時間を過ごしている。焙煎人兼店長の安島兄弟（兄・徳尚さん、弟・哲也さん）が毎日交替で喫茶店とコーヒー豆販売専門店を営業し、こだわりのコーヒーを追求し続けている。ペギーブレンドは、30年間人気No.1のしっかりとした苦みと旨味のある深煎りブレンドで、じっくりと一杯を楽しむコーヒー。ミルクとの相性も抜群。

ペギーブレンド（Hot/Ice） 550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스티ー)

028

兵庫

HYOGO

MUSICA TEA

580円

MUSICAのアールグレイを使ったアイ스티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

d design travel 香川号 発刊記念関連メニュー

037

香川

KAGAWA

和三盆と煎茶のセット

800円

菓子木型職人・市原吉博氏による“d”の木型で抜いた和三盆は、讃岐で200年伝統製法を続ける三谷製糖のもの。京の煎茶と共に。

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。

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

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

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。

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。

006

山形

YAMAGATA

ラ・フランスジュース

900円

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。

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

(ドラフト = 樽生ビール)



027
大阪
OSAKA

箕面ビール

900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。小麦麦芽を使用し、バナナやクローブを思わせるフルーティーな香りが特徴のヴァイツェン。



「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)

032

島根

SHIMANE

石見麦酒

セッションIPA 980円

9坪の敷地で醸造タンクを使用せずにビール造りを行う石見酒造。その醸造方法は“石見式”と言われ、省スペースで数種類のビールを造ることが出来る。津和野のシークワサーと萩の夏みかんビールを使用したセッションIPAはしっかりとした飲みごたえと爽やかな換気との香りが特徴。

011

埼玉

SAITAMA

COEDO

瑠璃（るり） 880円

紅赤（べにあか） 930円

1996年に「小江戸ビール」として創業。日本の色をテーマに商品作りを行っている。瑠璃は香りと苦味のバランスが良く軽やかな口当たりのピルスナービール。紅赤は薩摩芋の香ばしい甘さが特徴のエールビール。

022

静岡

SHIZUOKA

ベアードビール

シングルセッションエール 900円

沼津ラガー 900円

様々なシーズンビールに取り組むベアードブルワリー。スパイシーさと爽やかなキレのあるシングルセッションエール。ソフトな飲み口に後味の残らない、とてもスッキリとした沼津ラガー。



白ワイン

白ワインの飲み比べセット

1,450円

(たこシャン/デラグリ/キザン白)

027
大阪
OSAKA

カタシモワイナリー

たこシャン

デラウェアの上位産地の大阪にある西日本最古のワイナリー。そのぶどうで大阪を元気にしたいという思いから造られる。たこ焼きと合わせてカジュアルに楽しみながらも、造り方は”ほんまもん”にこだわる。旨みのあるキリッとした泡。

グラス
980円
ボトル
6,000円

025
滋賀
SHIGA

ヒトミワイナリー

Dela Gris (デラグリ)

日常使いのワインづくりをコンセプトに、旨みを残したピュアな味わいのにがりワインを多くつくる。山形産の完熟デラウェアを最大限に表現。果皮を漬け込んだ美しいアプリコット色。味わいはジュシー。

グラス
880円
ボトル
5,600円

019
山梨
YAMANASHI

機山洋酒

KIZAN 白 (マグナムボトル)

夫婦二人で栽培から醸造、販売までするワイナリー。ワインは自家葡萄か地元の葡萄のみで作る。山梨の風土で生まれた甲州種をワインにとどまらず、正統的手法で様々な可能性を引き出している。

グラス
600円
ボトル
7,000円

赤ワイン

赤ワインの飲み比べセット

1,600円

(キャンベル/ソワフルージュ/アルガーノモンテ)

001
北海道
HOKKAIDO

さっぽろ藤野ワイナリー キャンベル サンスフル

グラス
880円
ボトル
5,600円

北海道産のキャンベル・アーリー100%。ぶどうを丸ごと頬張っているような香りに、野いちごに似た甘酸っぱさ。ぶどうそのものや農家と向き合いながら飲みたい、飾り気のない素直な味わい。開けたてはプチプチとした泡を感じる。

025
滋賀
SHIGA

ヒトミワイナリー Soif Rouge (ソワフルージュ)

グラス
730円
ボトル
4,800円

日常に寄り添うワイン造りをコンセプトに、旨みを残したピュアな味わいのワインを多く造る。軽やかな飲み口で、のどの渇き (Soif) を癒すシリーズ。華やかな香りとブルーベリーのような酸味のフレッシュな赤。

019
山梨
YAMANASHI

勝沼醸造 アルガーノ モンテ

グラス
1,030円
ボトル
6,800円

繊細な味わいを日常的に楽しんで欲しいとして造られるアルガーノシリーズ。モンテは豊富な日照時間に恵まれた穂坂地区の完熟マスカット・ベリーAを樽で熟成。日本の酒として日本の食に寄添うような、仄かな樽の香りにしなやかな渋味とふくよかな果実味。

日本酒

d design travel 香川号 発刊記念関連メニュー



香川の日本酒飲み比べセット

1,700円

(讃岐くろうでい/金陵/悦 凱陣/綾菊)

037
香川
KAGAWA

讃岐くろうでい

半合
600円

「川の流れの如く、素直な気持ちで呑み手に感動を」をモットーに、香川県西端の観音寺で酒造りを行う川鶴酒造。

麹が通常のにごり酒の3倍使われており、まるで乳酸菌飲料のような甘酸っぱさ。そのままストレートでも良し。ロックにすればより酸味が感じられ、飲みやすくなる。

037
香川
KAGAWA

金陵 真紅 本醸造

半合
600円

江戸時代より「讃岐のこんぴら酒」と呼ばれ、地元の人だけでなく、全国からくるこんぴら参りの人にも愛されてきた金陵の日本酒。

今回は金陵・日本の伝統色シリーズから真紅をセレクト。バランス良い酸味・うまみ・キレは飲み飽きせず、料理の味を引き出してくれる。

037
香川
KAGAWA

綾菊 山廃純米火入原酒
25BY オオセト米100%

半合
600円

1790年創業。「小さな町の小さな蔵として携わる人
たちと共に酒造りをしたい。」「香川・讃岐の穏や
かな風土を大切にしたい。」そんな思いから県内産
のオオセト米の使用を基本とした酒造りを。
熟成酒のまるい旨みがありながら、ほどよい酸味が
感じられる。

037
香川
KAGAWA

悦 凱陣 手造り純米酒
オオセト 29BY

半合
600円

香川県琴平町、丸尾本店。「酒の旨みをとことん表
現したい」。あくまで自分の信じる味を追求する蔵
元、香りは穏やかですが、しっかりとした旨みと、
酸味のキレ。またやってくるほのかな旨みは、濃厚
ながらクセになる一杯。

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。

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

ヤマトザクラ ヒカリ（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。ロックでもお湯割りでもよし。

果実酒



039
高知
KOCHI

司牡丹酒造 山柚子絞り

700円

(ロック/ソーダ割)

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。れいほく産の山柚子をふんだんに使い、香料や着色料、保存料などは一切使っていない。山柚子本来の華やかな香りと酸味が楽しめる。

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リキュール。

果実酒（ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り）

d design travel 香川号 発刊記念関連メニュー

037
香川
KAGAWA

金陵
白下糖梅酒（ロック／ソーダ割り）

700円

白下糖とは香川県の和三盆のみが使用できる原材料名。昔ながらの製法を守る三谷製糖の白下糖を使用した梅酒。氷砂糖よりも柔らかく、黒糖よりも優しく上品な味わいに仕上がっている。
ロックがおすすめ。

030
和歌山
WAKAYAMA

平和酒造
鶴梅の梅酒

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。

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）