



food

D&DEPARTMENT PROJECT

LONG LIFE DESIGN of JAPAN

日本には47の「その土地に長く続く個性」があります。

この場所は、みんなで「日本各地のその土地ごとに長く続いている“もの”や“こと”」について考えるために作りました。

長く続いているそうしたものの中には、わたしたちが生活していく中で大切にしなければならない基本があり、その土地だからこそ生まれ、続く個性があります。

デザインはなにも東京をはじめとする大都市だけのものではありません。伝統工芸も食文化も、昨日今日、パッと生まれたものではありません。だからこそ、その価値に気づき、隣の国や県の流行りを取り入れるのではなく、その土地からでしか生まれて来なかったものから「らしさ」や「新しさ」を考えたいのです。

常に47都道府県を、そこで生まれた“モノ”で伝え (d47 design travel store)、常に47の食文化を紹介し (d47食堂)、常に47の展示台を持つ (d47 MUSEUM)、日本で唯一の「日本 MUSEUM」それがd47です。

d47ディレクター・D&DEPARTMENT 創設者
ナガオカケンメイ

There are 47 "unique regions with long, locally rooted histories" in Japan.

We created this place to consider, with everyone, "long-lasting things that are rooted in specific regions of Japan." There are unique things that could only come out of, and continue to exist in, a particular place. These long-lasting things encapsulate basic principles that we should uphold in our lives.

Design does not belong exclusively to Tokyo or other metropolises. Traditional crafts and culinary cultures do not develop overnight. We don't want to simply pick up trends from neighboring countries or prefectures. Instead, we want to respect history and locality and think about what "newness" and the "essence" of a place means through the things, which could only have been produced in a specific, local area.

d47 comprises "d47 design travel store," which disseminates the essence of Japan's 47 prefectures through their uniquely local products; "d47 shokudo," which showcases the 47 prefectures' culinary cultures; and "d47 MUSEUM," which features 47 display tables for exhibiting unique artifacts from the 47 prefectures.

Kenmei Nagaoka
Director, d47
Founder, D&DEPARTMENT

定食

Set Menu

昼 11:30-15:00L.O.

夜 17:00-19:00L.O.(平日) / -20:00L.O.(金土祝前日)

自家製ぬか漬けとお茶付き。

021
岐阜
GIFU

岐阜定食 ^{けい}鶏ちゃん

1,900円

Grilled Chicken Seasoned with Miso and Local Dishes

ニンニク入り味噌だれに漬けた鶏肉と野菜炒め。飛騨の赤かぶら漬け、古漬けの煮たくもじ、どぶろく付き。

特定原材料7品目：小麦



013
東京
TOKYO

タネから商店の季節野菜定食

1,780円

Seasonal Organic Vegetables brought by Tanekarashoten

土や種のことを大切に育てる農家から届く、旬の野菜が主役。内容は季節によります。

特定原材料7品目：詳しくはスタッフにお尋ね下さい。



042
長崎
NAGASAKI

長崎定食 松浦港のアジフライ

1,880円

Crispy Deep-Fried Mackerel and Side Dishes

自家製タルタルソースを添えた長崎県産アジのフライ。ゆで干し大根の煮物の小鉢。

特定原材料7品目：卵、小麦



※ごはん 大盛り+100円～ おかわり+150円～ (定食により異なります)

※食材の収穫・入荷状況により内容を変更する場合があります。

042
長崎
NAGASAKI

お子さま定食

※小学生以下のお子さまが対象です

1,400円

Kids' Meal

アジフライ1尾に、昆布の佃煮を添えたごはんと味噌汁。ヨーグルト付き。

特定原材料7品目：卵、小麦、乳

+ 350円でミニジュースセットにできます。

(みかん・りんごからお選び下さい)



セットメニュー

Side Menu

小鉢 Single Item	「村田商店」の納豆	+ 400円
	平飼い卵の温泉たまご	+ 300円
	「三幸農園」の梅干し(白干し/紫蘇)	+ 150円
ソフトドリンク Soft Drink	紅茶(HOT / ICE)	+ 600円
	コーヒー(HOT / ICE)	+ 650円
アルコール Alcohol	ミニワイン	+ 600円
	ミニビール	+ 600円
デザート Dessert	ミニ自家製ヨーグルト	+ 300円
	ミニ豆乳アイス	+ 400円

一品料理

A la carte

47都道府県の逸品いろいろ。

006
山形
YAMAGATA

森の家

甚五右衛門芋のポテトサラダ

600円

Potato Salad (Native Potato, Jingoemon-imo)

室町時代から続く伝承野菜の甚五右衛門芋を「タイコウ」のかつお節“だしがら”とマヨネーズで味付け。ねっとりふわふわの食感。

特定原材料7品目：卵、小麦

013
東京
TOKYO

タネから商店

季節野菜のせいろ蒸し

950円

Steamed Seasonal Organic Vegetables

自然栽培や自家採種の野菜をあつかう「タネから商店」。季節の野菜を温野菜にして、シンプルに塩とごま油でいただきます。

021
岐阜
GIFU

明宝ハムの厚切りステーキ

930円

Thick Cut Ham Steak

国産豚もも肉100%使用。地元岐阜で愛される明宝ハム。豚肉本来の旨味、歯ごたえが感じられるステーキで。

008
茨城
IBARAKI

久慈川天然鮎の塩焼き 2尾 1,200円

Salt-grilled Wild Sweetfish

茨城県大子町の久慈川でとれる「落鮎^{おちあゆ}」。卵を抱え身がふっくらとした雌^{めす}と、身が引き締まり旨みがのった雄^{おす}の2尾を食べ比べ。

※数量限定

042
長崎
NAGASAKI

松浦漁港のアジフライ 1尾 600円

Crispy Deep-Fried Mackerel

ふっくらした身とサクサクの衣。まずは天日塩と季節の柑橘で。タルタルソース付。

特定原材料7品目：卵、小麦

一品料理のセットメニュー

Set Menu

ごはんセット

+800円

Bowl of Rice and Miso Soup

三重県のくき漬けと生節のせごはんと、お味噌汁のセット。
お好みの一品料理と組み合わせて、自分だけの定食をお楽しみください。
※ごはんセット単品のご注文はできません。

小鉢

Appetizer

定食にもう一品、お酒のおつまみにもどうぞ。

013
東京
TOKYO

自家製ぬか漬け盛り

Japanese Pickles of Seasonal Vegetables

500円

ハーフ 300円

開店以来ずっと続けているd47食堂の原点。
季節の野菜を漬けています。

027
大阪
OSAKA

「こんぶ土居」だしがら昆布きんぴら 250円

Stir-fried Kombu

出汁昆布の栄養素の90%は“だしがら”に残っていて美味しく食べることができます。土居さんの肉厚の昆布を甘辛いきんぴらに。

特定原材料7品目：小麦

042
長崎
NAGASAKI



ゆで干し大根の煮物

Dried Japanese-white-raddish in broth

300円

気候を活かし、海の冷たい風にさらして干し上げる島の特産品。茹でてから干すため苦味が少なく柔らかい。

特定原材料7品目：小麦

013
東京
TOKYO

「タネから商店」旬野菜の小鉢 300円

Local Dishes of Seasonal Vegetables

生命力に満ちた季節の野菜を使います。

特定原材料7品目：詳しくはスタッフにお尋ねください。

020
長野
NAGANO



「村田商店」の納豆

Fermented Soy Beans, Natto

地元・信州大豆と国産の良質な大豆にこだわる「村田商店」。塩で食べても美味しい。

400円

012
千葉
CHIBA

KURKKU FIELDS

平飼い卵の温泉たまご

Boiled Free-Range Egg

お米やおからを食べて育つ「^{クルック}「KURKKU FIELDS」^{フィールズ}」の鶏の卵は黄身がレモンイエローでピュアな味。
特定原材料7品目：卵

300円

030
和歌山
WAKAYAMA



「三幸農園」の梅干し

Salted Plum / Choose Plane or Perilla

安全を第一に考えた無添加の和歌山の梅干。「白干し」「紫蘇」からお選びください。

各150円

ごはんもの

Rice dish

015
新潟
NIIGATA

新米こしひかり

棚田バンク米の塩むすび

Rice Ball

越後妻有の雪解け水で育まれる棚田米。棚田の保全を守るプロジェクトの一つ「大地のおかず」のおかず味噌、天然ふきのとうの羊羹、味噌汁付き。

特定原材料7品目：小麦

850円

酒肴

Appetizer

47都道府県の逸品いろいろ。

001
北海道
HOKKAIDO



North Plain Farm

おこっぺ有機ゴーダチーズ

700円

Grassfed Gouda Cheese

3ヶ月以上じっくり熟成した半硬質タイプのチーズ。ワインに合わせて。ドライフルーツ付。

特定原材料7品目：乳

025
滋賀
SHIGA

魚治

鮒寿しのとも和え

600円

Fermented crucian carp and fermented rice

鮒寿しの身を贅沢に刻み、発酵させたコクのある「飯」で和えた酒肴。日本酒に。

047
沖縄
OKINAWA

豆腐よう

600円

Okinawan Style Fermented Tofu

豆腐を使った沖縄独自の発酵食品。ちびちびと泡盛や焼酎の肴に。

046
鹿児島
KAGOSHIMA

下園薩男商店

丸干しウルメイワシ

3尾 150円

Whole Dried Round Herring

厳選されたウルメイワシは苦みが少なく、噛むほどに旨味を感じられる。焼酎にはこれ。