

DINNER



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つたものから「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

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

※ワンドリンクオーダー制となります。

ドリンクメニューからお一人様1品のご注文をお願いいたします。

019  
山梨  
YAMANASHI

## 富士吉田定食

### 吉田のうどんとすりだね

1,900円

Chewy Udon Noodle and Homemade Spice "SURIDANE"



歯ごたえのある吉田のうどんと「すりだね」。

馬肉のしぐれ煮おじと御師料理、馬刺しは富士山麓の和ハーブ塩で。

特定原材料7品目: 小麦、エビ・カニ

026  
京都  
KYOTO

## 京都定食

### 鶏の山椒煮と「津乃吉」の佃煮

2,000円

Stewed Chicken with Japanese Pepper



「食べ物は命を繋ぐもの」として素材を活かし  
きる京都・津乃吉の味を楽しめる一膳。鶏と  
根菜の山椒煮、万願寺唐辛子の炊いたん、壬  
生菜のおひたし、京だしのお吸い物。

特定原材料7品目: 小麦、エビ・カニ

## セットメニュー

### Side Menu

※お食事メニューご注文のお客さまが対象です。

#### ごはんセット

Rice, Miso Soup and 2 kinds of side dishes

白ごはんと味噌汁に、2種類のおかず小鉢。お好みの一品料理と合わせて。

+ 1,000 円

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

●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。※写真はイメージです。

# 一品料理

à la carte

ごはんセットと組み合わせて定食にすることができます。

012  
千葉  
CHIBA



042  
長崎  
NAGASAKI

032  
島根  
SHIMANE

023  
愛知  
AICHI

海の持続性を考える サステナブル・シーフード

## 東京湾ミックスフライ

Mixed Fried Fish from Tokyo Bay

1,300円

東京湾で水揚げされたスズキとコノシロ。鮮度抜群のスズキは旨みが強くふっくら瑞々しい。柚子胡椒の効いたタルタルソース添え。

特定原材料7品目: 小麦、卵



## 松浦漁港のアジフライ

Crispy Deep-Fried Mackerel

1,200円

ふっくらした身とサクサクの衣。1尾は自家製タルタルソースで、もう1尾は天日塩と季節の柑橘でさっぱりと。

特定原材料7品目: 小麦、卵



## おおめ 大目トビウオの一夜干し

Grilled Half-Dried Frying Fish

980円

島根県の県魚でもあり、地元では「アゴ」と呼ばれるトビウオ。塩のみで作られる昔ながらの一夜干し。

特定原材料7品目: なし



## 味噌カツ

Pork Cutlet (Miso Sauce)

1,100円

サクサクのとんかつに、八丁味噌と三河みりんでつくる自家製味噌ダレをたっぷりと。

特定原材料7品目: 小麦、卵



●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。※写真はイメージです。

# 定食

Set menu

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、自家製ふりかけをのせた  
ごはんと味噌汁。ヨーグルト付き。  
特定原材料7品目：小麦、卵、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

※お食事メニューご注文のお客さまが対象です。

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) + 600円

●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。※写真はイメージです。

# 野菜のお食事

## Vegetable Meal

生命力あふれる旬の野菜の力をいただきます。

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

開店以来ずっと続いているd47食堂の原点。  
季節の野菜を漬けています。

024  
三重  
MIE

### 伊勢たくあんとあおさのポテトサラダ

Potato Salad (Pickled Radish and Seaweed)

650円

ハーフ 350円

伝統野菜の御蔵大根と米ぬか、塩などでつくる伝統的な製法を守る伊勢たくあんと海女が採るあおさ入り。

特定原材料7品目: 小麦、卵

013  
東京  
TOKYO

### 「タネカラ商店」旬野菜の小鉢

Local Dishes of Seasonal Vegetables

600円

生命力に満ちた季節の野菜をつかった一品。  
旬の食材でお料理します。

特定原材料7品目: 詳しくはスタッフにお尋ねください。

044  
大分  
OITA

### ほししいたけ 乾椎茸のカボス浸し

Kabosu(citrus fruits) Marinated Shiitake Mushroom

600円

大分県の特産であるカボスと椎茸。甘辛く炊いた椎茸をカボスの酸味が引き立てる一品。

特定原材料7品目: 小麦

●おすすめドリンク ビール / 各種 1,000 円~

# 豆・雑穀のお食事

Beans / Cereals Meal

豆と雑穀は日本古来のスーパーフード。身体にやさしいお料理いろいろ。

037  
香川  
KAGAWA



VEG  
MENU

「くぼさんのとうふ」冷奴 300円  
Cold Tofu

素材を大切に、国産大豆を100%使用して作られる「くぼさんのとうふ」。大豆本来の味をしみじみ感じます。

020  
長野  
NAGANO



013  
東京  
TOKYO

VEG  
MENU

「村田商店」の温玉納豆 700円  
Fermented Soy Beans, Natto and Soft Boiled Egg

信州大豆と国産大豆にこだわる「村田商店」の大粒納豆に平飼い卵の温泉たまご、ネギおかかをのせて。

季節野菜と古代米のサラダ 1,100円  
Seasonal Vegetables and Wild Rice Green Salad ハーフ 600円

旬野菜やフルーツにプチプチとした食感の雑穀が絡む洋風サラダ。ナチュラルワインにぴったり。

●おすすめドリンク ワイン / 新潟 ドメーヌ・ショオ ロゼワイン 2022 グラス 1,200円

# 海藻のお食事

Sea Weed Meal

海に囲まれている日本。各地にはいろいろな海藻食文化が根付いています。

027  
大阪  
OSAKA

VEG  
MENU

## 「こんぶ土居」の昆布きんぴら 500円

Stir-fried Kombu

大阪の老舗昆布問屋・こんぶ土居の肉厚の  
昆布を甘辛いきんぴらに。栄養素の90%が  
残るという「だしがら」を美味しく無駄なくい  
ただきます。

特定原材料7品目: 小麦

019  
山梨  
YAMANASHI

## ひじきとじゃがいもの煮物 600円

Simmered Hijiki Seaweed and Potatoes

海と山の食材を合わせて作られる、富士講の  
人々に振る舞われる御師料理。<sup>おし</sup>7月の富士山の  
<sup>しんせん</sup>開山祭では神饌として供えられる。

特定原材料7品目: 小麦

●おすすめドリンク 日本酒 / 半合 600円~

# 酒肴

## Appetizer

47都道府県の逸品いろいろ。

001  
北海道  
HOKKAIDO



North Plain Farm

おこつペ有機ゴーダチーズ

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。

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。

008  
茨城  
IBARAKI

VEG  
MENU

## 干し芋の素揚げ

Fried Dried Sweet Potato

700円

甘みがぎゅっと詰まった干し芋を素揚げに。  
地元茨城で人気の食べ方。揚げたてを温かい  
うちに食べるのがおすすめ。

042  
長崎  
NAGASAKI

## 松浦漁港のアジフライ

Crispy Deep-Fried Mackerel

1尾 650円

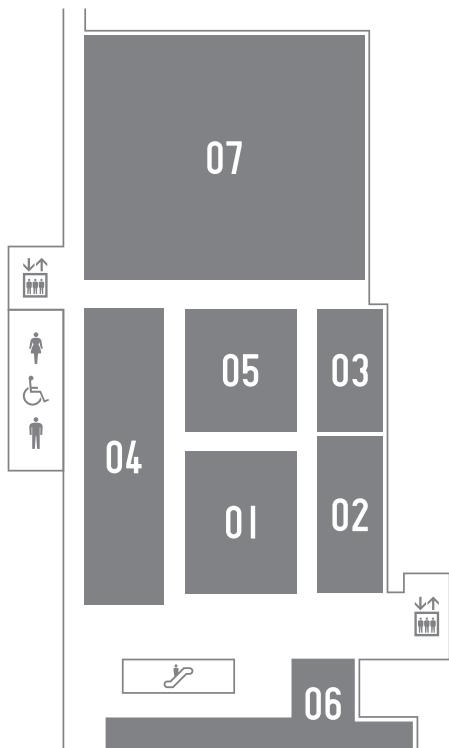
ふっくらした身とサクサクの衣。まずは天日塩  
と季節の柑橘で。タルタルソース付。

特定原材料7品目：小麦、卵

# 8/

## クリエイティブスペース「8/」とは

多目的に使えるCOURTを中心に、強い意志をもったコミッティメンバーが集まり、ギャラリー、ショップ、カフェ、シェアオフィスを運営しています。渋谷らしいこと、交流すること、続けること、編集していくこと、人を育てること…。これらのキーワードを意識して、ゆるやかに重なり合い、つくられていく力にクリエイションが響き合い、サロンのように人々が集まる場所を目指しています。



## 04/d47 MUSEUM

### 47都道府県のデザインミュージアム

47の展示台を常設し、日本の伝統工芸や物産、観光やローカルフード、若い世代によるクリエイションやコミュニティデザインまで、日本で唯一の47都道府県のものづくりの今を俯瞰で眺められるミュージアム。D&DEPARTMENTによる運営。



## 04/d47 design travel store

### 47都道府県のデザイン物産ストア

デザイントラベルガイドブック「d design travel」の編集部が、47都道府県を取り組んで巡回中で出会った日本のものづくりの魅力を伝え販売するストア。全国のデザイン観光情報を常にアップデートしながらファイリングしており閲覧が可能。



## 06/d47 SHOKUDO

### 47都道府県の定食屋レストラン

「d design travel」編集部が全国で出会った食の生産者たちの食材をつかい「おいしく正しい日本のご飯」を定食スタイルで提供。月ごとに取り上げる都道府県が変わり、各地から取り寄せたワインやみかんジュースの飲み比べも楽しめる。