

LUNCH



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

昼 11:30-15:00L.O. 定食・ごはんセットには自家製ぬか漬けとお茶付き。

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しと御師料理、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。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)

●食材の取扱・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

昼 11:30-15:00L.O. 定食・ごはんセットには自家製ぬか漬けとお茶付き。

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：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

※お食事メニューご注文のお客さまが対象です。

Side Menu

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

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

VEG
MENU

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

350円

Potato Salad (Pickled Radish and Seaweed)

みその
伝統野菜の御薗大根と米ぬか、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

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。

044
大分
OITA

ほししいたけ 乾椎茸のカボス浸し

400円

Kabosu(citrus fruits) Marinated Shiitake Mushroom

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

037
香川
KAGAWA



VEG
MENU

020
長野
NAGANO



VEG
MENU

012
千葉
CHIBA



「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。

「村田商店」の納豆

400円

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。

KURKKU FIELDS

平飼い卵の温泉たまご

300円

Boiled Free-Range Egg

お米やおからを食べて育つ「KURKKU FIELDS」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

030
和歌山
WAKAYAMA



VEG
MENU

「三幸農園」の梅干し

各150円

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。

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。

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

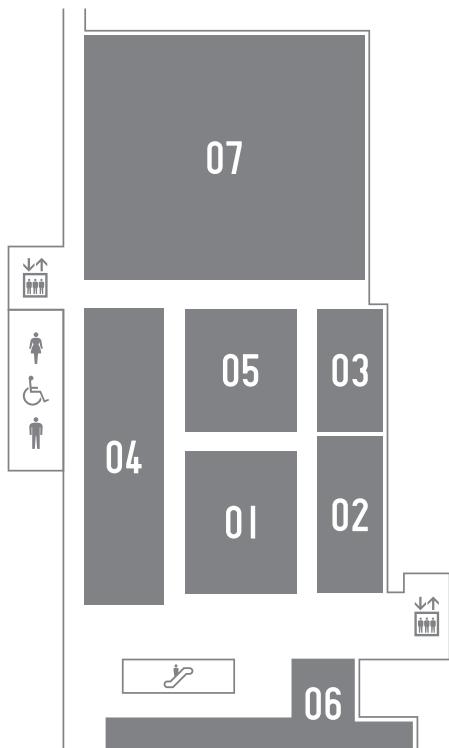
ふっくらした身とサクサクの衣。まずは天日塩
と季節の柑橘で。タルタルソース付。

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る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。