



dd

食堂



SHOKUDO

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

神奈川県
の味

神奈川県 の味



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。

014 神奈川 KANAGAWA

神奈川定食 シュウマイとけんちん汁 2,200円

Shumai and Kenchin-jiru soup

シュウマイとかまぼこ、マグロ尾身の角煮、十郎梅、落花生の煮豆。開港文化と宿場文化を感じる一膳。

特定原材料7品目：小麦、エビ、落花生



030 和歌山 WAKAYAMA

和歌山定食 釜揚げしらす丼 2,200円

Boiled Whitebait Bowl with Plum Sauce

全国有数の水揚げ量を誇る湯浅町の釜揚げしらすを昔ながらの調味料「梅醬^{うめびしお}」で。金山寺味噌和え、胡麻豆腐、梅小鉢。

特定原材料7品目：卵、小麦、エビ、カニ



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

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

「^{おく}邑久カキ」の牡蠣めしセット

Oyster Rice and Miso Soup

「岡山のり」で風味をつけた牡蠣をのせた牡蠣めしと、お味噌汁のセット。

特定原材料7品目：小麦

+ 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。

魚・肉のお食事

Fish / Meat Meal

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。

032
島根
SHIMANE

どんちっちあじの一夜干し

Grilled Half-Dried Horse Mackerel

アジの大トロとも呼ばれる「どんちっちあじ」。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

1,100円



042
長崎
NAGASAKI

松浦漁港のアジフライ

Crispy Deep-Fried Mackerel

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：卵、小麦

1,200円



033
岡山
OKAYAMA



「^おく 邑久カキ」のカキフライ

Deep-Fried Oysters 〈Sustainable Seafood〉

瀬戸内の海と森が育むミネラルたっぷりの牡蠣を、ザクザク食感のフライに。

特定原材料7品目：卵、小麦

1,200円



015
新潟
NIIGATA

つなんポークの冷しゃぶ

Pork Shabu-Shabu

新潟・魚沼地域のお米で育った「つなんポーク」は柔らかく、しっとり甘いのが特徴。

特定原材料7品目：小麦

930円



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：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	+ 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

●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

開店以来ずっと続けているd47 食堂の原点。
季節の野菜を漬けています。

006
山形
YAMAGATA

森の家

じん ご え も ん い も

甚五右衛門芋のポテトサラダ

Potato Salad (Native Potato, Jingoemon-imo)

650円

ハーフ 300円

室町時代から続く伝承野菜の甚五右衛門芋
はねっとりふわふわの食感。かつお節の風味
がビールによく合います。

特定原材料7品目：卵、小麦

013
東京
TOKYO

「タネから商店」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。

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



「くぼさんのとうふ」の冷奴

Cold Tofu

300円

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」のおぼろ豆腐。柔らかい食感と、大豆本来の味をしみじみ感じます。

014
神奈川
KANAGAWA

落花生の煮豆

Boiled Peanut Beans

300円

秦野で昔からよく作られている落花生を甘辛く煮込んだ料理。香りも食感もよく、酒の肴にも。

特定原材料7品目：落花生

020
長野
NAGANO



「村田商店」の温玉納豆

Fermented Soy Beans, Natto and Soft Boiled Egg

700円

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。

013
東京
TOKYO

季節野菜とはだか麦のサラダ

Seasonal Vegetables and Barley Green Salad

1,100円

ハーフ 600円

東京産の新鮮な旬野菜にプチプチとした食感のはだか麦が絡む洋風サラダ。ナチュラルワインにぴったり。

●おすすめドリンク 新潟 ドメーヌ・シヨオ 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。

024
三重
MIE

あらめの白和え

600円

"Arame" Sea Weed Dressed with Tofu

伊勢の海女さんが海でとる天然あらめ。肉厚な食感のあらめをやさしい白和えに。日本酒に合う一品。

特定原材料7品目：小麦、エビ・カニ

027
大阪
OSAKA

「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」さん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

酒肴

Appetizer

47都道府県の逸品いろいろ。

001
北海道
HOKKAIDO



North Plain Farm

おこっぺ有機ゴータチーズ

Grassfed Gouda Cheese

700円

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

Fermented crucian carp and fermented rice

600円

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

Okinawan Style Fermented Tofu

600円

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

Whole Dried Round Herring

3尾 150円

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。

042
長崎
NAGASAKI

松浦漁港のアジフライ

Crispy Deep-Fried Mackerel

1尾 600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