



drink & dessert

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

ビール

Beer

※生ビールは入荷状況により内容を変更する場合があります。本日のビールはスタッフへおたずねください。

生

本日のオリジナルビール

Draft / Today's Original Beer

D&DEPARTMENTが親交のあるブルワリーと醸造するオリジナルビール。本日のビールはスタッフへおたずねください。

300ml 1,500円

200ml 1,100円

023

愛知

AICHI

OKD KOMINKA BREWING

OKD Kominka Brewing

木綿産業で栄えた町「岡田」から名付けた「OKD」。地元素材にこだわりローカルファーストなビールをつくっている。

031

鳥取

TOTTORI

タルマーリー

Talmary's Beer

森の豊かな鳥取県智頭町の天然水を使い、すべて野生酵母だけでパンを焼き、ビールをつくっている。

014

神奈川

KANAGAWA

生

サンクトガーレン

Draft / Sankt Gallen Brewery

国内のクラフトビール界の中でも古い歴史をもつ老舗ビールメーカー。日本の地ビール解禁を後押しした立役者とも言われている。

ゴールデンエール

Golden Ale / 5.5% ABV.

300ml 1,200円

オレンジやマスカットを思わせる香り、穏やかで軽快な苦み。一口ではなく、たっぷり飲んで完成するビールです。

014
神奈川
KANAGAWA



湘南ビール・熊澤酒造

Bottle / Kumazawa Brewing Company.

「よっぱらいは日本を豊かにする。」という社訓を掲げ、人々が集い酒を酌み交わし何かを生み出す場所でありたい。湘南に残されたただひとつの蔵元。

妻ビール

330ml 1,100円

Tsuma Beer / Golden Ale / 5.0% ABV.

ほんのりと漂う柑橘アロマ。苦み控えめでゴクゴク飲めます。「大磯妻」をモチーフにしたラベルも楽しい。

ピルスナー

330ml 1,100円

Pilsner / 5.0% ABV.

爽快なホップの香りと程よい苦み。澄み切った黄金色の王道ピルスナー。

024
三重
MIE



伊勢角屋麦酒

Bottle / Ise Kadoya Brewery

三重県伊勢市の地ビール。1997年の創業以来、「伊勢から世界へ」を合言葉に世界標準のビールをつくる。

ペールエール

330ml 1,100円

Pale Ale / 5.0% ABV.

モルトの旨味とフルーティーな香り。飲みやすく飽きのこない王道ビールで、クラフトビール初心者にもおすすめ。

ヒメホワイト

330ml 1,100円

HIME WHITE / Belgian White / 5.0% ABV.

伊勢市内で採取された野生酵母で仕込まれたベルジャン・ホワイト。コリアンダーの香りとナチュラルな酸味。

白ワイン

White Wine

白ワイン飲み比べセット

2,000円

3 White Wine Flight Set

(YMW オレンジワイン 2022 / シャルドネ ペットナット 2021 / グリド甲州)

006
山形
YAMAGATA

イエローマジックワイナリー × D&DEPARTMENT

オレンジワイン 2022

Glass 1,200円

Original Orange Wine 2022(Delaware 100%)

山形市産デラウェア100% 使用。軽やかながら糖度もしっかりとしたぶどうの香りを活かした奥行きのあるドライな辛口。食事にも合わせやすい。

006
山形
YAMAGATA

ウッディファーム & ワイナリー

シャルドネ ペットナット 2021

Glass 1,100円

Chardonnay Pet Nat 2021(Acidity / Fine Bubbles)

Bottle 6,500円

蔵王山麓のかみのやまにて自社畑で葡萄づくりを行うワイナリー。シャルドネとブティマンサンを合わせた味わいはりんごや柑橘系の爽やかな酸味、クリーミーな泡を楽しめる。

019
山梨
YAMANASHI

グレイスワイン (中央葡萄酒)

グリド甲州

Glass 1,100円

GRACE Gris de Koshu (White Wine / Dry / Finish)

Bottle 6,500円

「甲州を日用へ」という思いから生まれたワイン。爽やかな柑橘、スパイスの香りの後に来るほのかな苦味が心地いい。

ワインに合う一品

・おこっぺ有機ゴーダチーズ 700円

赤ワイン

Red Wine

赤ワイン飲み比べセット

1,900円

3 Red Wine Flight Set

(ドメーヌ・ショオ ロゼ 2022/キャンベル・サンスフル 2022/くらむぼん マスカット・ベリーーA)

015
新潟
NIIGATA

ドメーヌ・ショオ × D&DEPARTMENT

ロゼワイン 2022

Glass 1,200円

Original Rose Wine (Fruity / Round / Coulant)

Bottle 7,200円

可愛いピンク色とりんごのような爽やかな酸味が特徴のロゼ。軽い飲み心地ですが、赤ワイン品種の深みや余韻も楽しめる。

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 2022

Glass 1,100円

Campbell Sans Soufre (Medium-Bodied / Table grapes)

Bottle 6,500円

北海道で馴染みのある葡萄を使いたいという思いから生まれたワイン。華やかな香りにシナモンやルバーブのような奥行きも感じられ飲み心地が良い。

019
山梨
YAMANASHI

ヒトミワイナリー

くらむぼん マスカット・ベリーーA

Glass 1,100円

Kurambon Muscat Bailey A (Medium-Bodied / Fruity Aroma)

Bottle 6,500円

熟成を経て果実味を凝縮したワイン。クランベリーやカシスを思わせる酸味や渋味と、樽熟成ならではの 카카오 のような香ばしさも楽しめる。

ワインに合う一品

・おこっぺ有機ゴーダチーズ 700円

日本酒

Sake

日本酒飲み比べセット

1,700円

4 Sake Flight Set

日本酒ラインナップの4種を飲み比べ。

(いづみ橋 / 丹沢山 / 天青河童 / セトイチ 月が綺麗ですね)

014
神奈川
KANAGAWA

泉橋酒造

いづみ橋 恵 赤ラベル 純米原酒

半合 700円

Izumibashi (dry with a strong taste)

地元 海老名で大切に育てた山田錦を使用。香りは甘めだが、味は濃くパンチのある辛口。食事にも合う。熱燗もおすすめ。

014
神奈川
KANAGAWA

川西屋酒造店

丹沢山 秀峰

半合 700円

Tanzawasan (Strong flavor and smooth mouthfeel)

しっかりとした味だが、後味はすっきり。熟成されているからか、まろやかな口当たり。とびきり熱くした熱燗もおすすめ。

014
神奈川
KANAGAWA

熊澤酒造

天青河童 純米吟醸

半合 700円

Tensei Kappa (The taste is strong, but there is also gorgeousness)

水、米、酵母全てが茅ヶ崎産。しっかり旨い中にも、味や香りに少しの華やかさがある。ラベルの河童がかわいい。d47 travel storeにて販売中。

014
神奈川
KANAGAWA

瀬戸酒造店

セトイチ 月が綺麗ですね 純米吟醸

半合 700円

Setoichi Tsuki ga Kirei desune (Mild flavor with full sweetness)

ふっくらとした甘みのある、優しい味わいの1本。なんだかとてもホッとできる味。甘めのお酒がお好きならこちら。ラベルデザインも素敵。

日本酒に合う一品

・鮎寿しのとも和え 600円 ・丸干しウルメイワシ 150円

※この他の日本酒もございますので、スタッフへおたずねください。

木桶酒

KIOKE (wooden barrels)

日本酒

Sake

007
福島
FUKUSHIMA

仁井田本家

にいだしぜんしゅ OK(木桶仕込み) 半合 700円

Nida-Honke Kioke zikomi

昔ながらの木桶を使い、生もと・酵母無添加で醸す「しぜんしゅ」。蔵に棲む酵母菌が活躍する事で生まれる清々しい酸味、木桶ならではの野趣あふれる味わい。

012
千葉
CHIBA

寺田本家

木桶仕込

半合 700円

Terada-Honke Kioke zikomi

24代目・寺田優さんは、新しい発酵文化を牽引するパイオニア。木桶に住み着く微生物に手を貸すような酒造り。火入れの原酒なので、旨味・味わいも濃くてしっかり。

ブランデー

Brandy

012
千葉
CHIBA

mitosaya 薬草園蒸留所

ISUMI BARRELED PEAR 20ml 1,100円

Matured from Oak Barrel

木桶で仕込んだいすみ市岬地域の梨・豊水のブランデーを、オークの樽で熟成。木桶と木樽、2つの樽を使った梨のブランデー。

クラフトサケ・どぶろく

Craft Sake

025
滋賀
SHIGA

ハッピー太郎醸造所

ハッピーどぶろく

60ml 600円

Happy "Doburoku"

地元農家の自然循環農法米、自家製“完熟糀”、長浜の地下水で仕込まれ、乳酸無添加。フルーティーなお米の甘み、ちょっと濃厚な微炭酸。

021
岐阜
GIFU

天領酒造

どぶろく

60ml 600円

"Doburoku"

米の旨みをしっかりと感じながらも、さわやかな喉越し。さらりとした甘みで、とても飲みやすい。雪深い白川郷を思わせる、飛騨伝統の「どぶろく」。

007
福島
FUKUSHIMA

haccoba

はなうたホップス

60ml 900円

Hopped Sake

東北に伝わる幻のどぶろく製法に使われるホップ「唐花草」に柑橘系のアロマホップを掛け合わせ、お米の甘みと爽やかな香りが突き抜けます。

梅酒・果実酒

Plum Wine / Fruit Liqueur

030
和歌山
WAKAYAMA

MINABE CRAFT UMESHU

Yii(イー)

30ml 1,200円

Yii (Craft Gin SAKAKI/Nanko-Ume/Beet Sugar)

梅酒の固定概念を飛び越えたクラフト梅酒。紀州熊野蒸溜所のクラフトジンを使用した香り高い梅酒。ソーダで割るだけでカクテルのようにも楽しめます。おすすめの飲み方（ロック／ソーダ割り）

蒸留酒

Hard Liquor

ジン
Gin

013
東京
TOKYO

東京八王子蒸留所

Ten Coffee-ten

八王子市で祖父の代から続く製造工場に生まれた中澤さんは、出張先のバーで飲んだ一杯のジンとの出会いからクラフトジンづくりを決意。新たなスタンダードを目指すべく生まれたクラフトジン蒸溜所。

東京八王子蒸溜所

トーキョーハチオウジン CLASSIC

Tokyo Hachio Gin CLASSIC

伝統的なロンドンドライジンの製法によって作られた八王子生まれのクラフトジン。12種類のボタニカルにはレモンや甘夏の和柑橘も。

野草茶ジンティーソーダ

1,400円

Gin, Original Blend Tea Soda

トレトレtre3tre3 のdオリジナルティーソーダ使用。高知の仁淀川上流で育つ山茶、どくだみ、和はっかを手摘みした野草茶のティーソーダと合わせることで豊かな香りに。

季節の柑橘のジンソーダ

1,100円

Gin, Soda, Seasonal Citrus

タネから商店から届く季節の柑橘をぎゅっと絞って。ジンのボタニカルとも相性がよく、爽やかな香りとスッキリとした飲み心地です。

ジンのお湯割り

1,000円

Gin, Hot Water

タネから商店から届く季節の柑橘と一緒に湯割りに。少し意外かもしれませんが、実は相性がよく、オススメの飲み方。寒い季節にカラダの温まる一杯。

蒸留酒

Hard Liquor

グラッパ

Grappa

012
千葉
CHIBA

mitosaya 葉草園蒸留所 × D&DEPARTMENT

065 GRAPPA DELAWARE

20ml 1,300円

No. 065 Eau de vie2023 GRAPPA DELAWARE

Pomace From Yellow Magic Winery

オレンジワインに使用したぶどうの搾りかすを再発酵させて蒸留。
山形産デラウェアの力強いぶどうの香りが口いっぱいに広がります。
まずはずひストレートで。

アルコール度：42%



ブランデー

Brandy

012
千葉
CHIBA

mitosaya 葉草園蒸留所

ISUMI BARRELED PEAR

20ml 1,100円

Matured from Oak Barrel

木桶で仕込んだいすみ市岬地域の梨・豊水のブランデーを、オー
クの樽で熟成。木桶と木樽、2つの樽を使った梨のブランデー。

焼酎 (ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)

Shouchu (on the rock / soda / water / hot water)

麦

Barley chochu

044
大分
OITA

二階堂酒造

二階堂

Nikaido

600円

042
長崎
NAGASAKI

重家酒造

確蔵 古酒限定酒 25度

Kakuzo

600円

042
長崎
NAGASAKI

重家酒造

ちんぐ 25度

Chingu

600円

芋

Potato chochu

046
鹿児島
KAGOSHIMA

大和桜酒造

ヤマトザクラ ヒカリ

Yamatozakura Hikari

600円

米

Rice chochu

043
熊本
KUMAMOTO

豊永酒造

自我田(じがでん)

Jigaden

600円

焼酎・泡盛に合う一品

・丸干しウルメイワシ 3尾150円

泡盛 (ストレート / ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)

Awamori (straight / on the rock / soda / water / hot water)

047
沖縄
OKINAWA

泡盛飲み比べセット

900円

3 Awamori Flight Set

個性豊かな泡盛3種を飲み比べ。原材料、水、造り、貯蔵年数など、様々な違いを楽しめる。

金武町

崎山酒造^{さき}蔵

松藤2005 秘蔵酒 25度

30ml 700円

Matsufuji 25%

三日麴でつくる酒造の会心の出来栄えの泡盛を社長が密かに15年間貯蔵していた秘蔵古酒。まろやかな口当たり。

うるま市

神村酒造

暖流 琥珀伝説 30度

30ml 600円

Danryu from Amber Legend 30%

泡盛をバーボンウイスキーで使われたオーク樽^{オーク}で3年以上貯蔵。甘い香りが漂う。炭酸で割るハイボール、通称「暖ボール」がおすすめ。

名護市

津嘉山酒造所

國華 30度

30ml 600円

Kokka 30%

県内最大規模の赤瓦葺き屋根を有する酒造所で造られる泡盛。どっしりとした米の旨み、甘み、コクを感じる。ふくよかで飲みやすい。

泡盛に合う一品

・豆腐よう 600円

青酎・あおちゅう (ストレート / ロック / ソーダ割り)

Ao-chu (straight / on the rock / soda)

東京から358km、伊豆諸島最南端に位置する青ヶ島で造られる幻の焼酎。

013
東京
TOKYO

あおちゅう飲み比べセット 900円

3 Ao-chu Flight Set

ラインナップの中から3種を飲み比べ。コクと酸味、
青葉の香りなど、杜氏ごとの多彩な味わいを楽しめる。

青酎 各600円

麦25度 麦白麹仕込み6年以上熟成。どっしりとした味。

麦35度 ローストナッツのような香ばしさと薬酒の風味。

池の沢 芋焼酎を4年熟成。甘い香りと青葉のような香り。

恋ヶ奥 600円

原料の麦に、炒った麦を加えるため香ばしさが特徴。

あおちゅう 広江マツ 700円

炒った麦を加えて発酵させた自然麹仕込み。

あおちゅう 奥山直子 700円

国産麦と島産サツマイモの自然麹仕込み。

あおちゅう 広江末博 700円

毎年作る原酒を継ぎ足しながら長期熟成させたまろやかな味。

あおちゅう 広江順子 700円

野生の菌で発酵する自然麹仕込み。10年以上の長期熟成。

あおちゅう 菊池正3年 700円

サツマイモをふんだんに使って仕込む3年熟成。甘みが強い。

青酎PREMIUM 1,100円

10年熟成の芋焼酎と7年熟成の麦焼酎をブレンド。バランスの良い味。

季節のおすすめ

Seasonal Drink

014
神奈川
KANAGAWA

かんきつ 柑橘スカッシュ

Citrus Squash

江之浦の「柑橘山」^{かんきつざん}から届く季節の柑橘は、甘酸っぱく爽やかな味わいが初夏にぴったり。

800円



039
高知
KOCHI

tre3tre3 × D&DEPARTMENT オリジナルブレンド

ティーソーダ

Original Blend Herb Tea Soda

仁淀川に自生する香りが華やかなどくだみ茶に、ほんのりと甘みを感じる優しい香りの釜炒り茶、すっきりとした和ハッカをブレンド。甘さを加えずソーダで割った食事にも合わせやすい一杯。

800円



013
東京
TOKYO

自家製ジンジャーエール

Ginger Ale

タネカから商店さんから届く生姜でシロップを作りました。ピリっとした辛さと柚子果汁がスッキリとした一杯。

800円



珈琲

Coffee

014
神奈川
KANAGAWA

カフェ ヴィヴモン ディモンシュ

Café Vivement Dimanche

鎌倉のカフェ文化の先駆けであり名店。店主で焙煎士の堀内隆志さんは中米にも買い付けに行かれ、店舗で丁寧に焙煎されている。浅煎りから深煎りまで幅広いコーヒーに、デザートや食事まで楽しめ、子どもから大人まで楽しく過ごせる街に根差したカフェ。

ディモンシュ

dimanche (HOT)

700円

Dimanche Original Blend

甘い香りのグアテマラをベースにキャラメルのようなブラジルをブレンド。軽い飲み心地ながらしっかりとコクも楽しめる。

French roast blend for d47 (ICE)

700円

French Roast Blend

深いコクと心地よい苦みの先に甘みを感じる深煎りブレンド。ミルクとの相性も抜群。今回特別にオリジナルブレンドを焙煎して頂いた、ここでしか飲めない堀内さんの深煎り。

セットメニュー

※ドリンクご注文のお客さまが対象です。

Dessert Set

d クッキー
Cookie

プレーン
Plane cookie

+ 160 円

ジンジャー【数量限定】
Ginger Icing cookie

+ 200 円

紅茶

Tea

028
兵庫
HYOGO

MUSICA TEA

3代目・堀江勇真さんは2019年芦屋に「tea saloon MUSICA」をオープン。
日常で飲む、本格的な紅茶の美味しさを伝えてくれる、真の紅茶好き。

MUSICA × D&DEPARTMENT

オリジナルブレンド セイロン(HOT) 600円

Original Blend Ceylon Tea

紅茶の国スリランカのヌワラエリア・ディンブラ・ウバのブレンド。まずはストレートで、しっかりと味が出たらミルクを加えて味の変化をお楽しみください。

MUSICA × D&DEPARTMENT

オリジナルブレンド ダージリン(HOT) 600円

Original Blend Darjiling Tea

渋みを抑えて飲みやすく仕上げたブレンド。

アールグレイ(ICE) 600円

Earl Grey

ほんのりスモーキーなクラシックタイプ。

セットメニュー

※ドリンクご注文のお客さまが対象です。

Dessert Set

d クッキー
Cookie

プレーン
Plane cookie

+ 160 円

ジンジャー【数量限定】
Ginger Icing cookie

+ 200 円

ハーブティー

Wild Herb Tea

039
高知
KOCHI

トレ³トレ³ 摘み草ブレンドティー

Wild Herb Tea

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。

tre3tre3 × D&DEPARTMENT

オリジナルブレンド (HOT)

660円

Original Blend Herb Tea

華やかな香りがする時期に摘みとるどくだみと釜炒り茶、和ハッカのブレンド。

tre3tre3 × D&DEPARTMENT

季節のブレンド (HOT)

680円

Seasonal Blend Herb Tea

季節に合わせてブレンド。この時季ならではの味わいをお楽しみください。

tre3tre3 × D&DEPARTMENT

オリジナルブレンド ティーソーダ (ICE)

800円

Original Blend Herb Tea Soda

仁淀川に自生する香りが華やかなどくだみ茶に、ほんのりと甘みを感じる優しい香りの釜炒り茶、すっきりとした和ハッカをブレンド。

茶・発酵茶

Japanese Green Tea • Fermented Tea

011
埼玉
SAITAMA

岡野園

抹茶入り玄米茶

600円

Genmaicha with Matcha

芳ばしい国産玄米を茶葉に合わせ、抹茶をふんだんに使用した、風味の豊かな玄米茶。

017
石川
ISHIKAWA

丸八製茶場

加賀棒茶

600円

Kaga-boucha (Roasted Twig Tea)

一番茶の甘みと香ばしい香りが鼻をぬけ、口の中にも余韻が残ります。



036
徳島
TOKUSHIMA

阪東農園

阿波晩茶

600円

Awa-bancha (Lactic-acid-fermented Tea)

製造過程で乳酸発酵をさせるため、酸味がありすっきりとした後味。

みかんジュース

Citrus juice

みかんジュース飲み比べ

1,500円

Orange Juice Flight Set

(ジューシーフルーツ / 温州みかん / 黄金柑)

038
愛媛
EHIME

無茶々園

Muchacha-en

ジューシーフルーツ

650円

Juicy Fruit

和製グレープフルーツともいわれる河内晩柑。甘い香りと爽やかな酸味。

温州みかん

650円

Citrus Unshu

日本を代表する柑橘。馴染みある甘味と爽やかな香りが特徴。

038
愛媛
EHIME

ニノファーム

Nino farm

伊予柑

870円

Citrus Iyo

伊予柑特有の爽やかな香りと甘酸っぱい果汁がぎゅっと詰まった、大人のみかんジュース。

ジュース

juice

013
東京
TOKYO

自家製ジンジャーエール
Ginger Ale

800円

046
鹿児島
KAGOSHIMA

指宿温泉サイダー
Soda pop

700円

006
山形
YAMAGATA

リンゴりらっば 青リンゴブレンド
Non Suger Apple Juice

880円

015
新潟
NIIGATA

「はらんなか」の雪下人参ジュース
Carrot Juice

900円

デザート

Dessert

014
神奈川
KANAGAWA

柑橘と落花生のグラスデザート

700円

Citrus & Peanuts Glass Dessert

自家製のピーナッツバターを使ったミルクゼリーに「柑橘山」の季節の柑橘を合わせました。

特定原材料7品目：乳・落花生



016
富山
TOYAMA

カスタードプリン

680円

Custard Pudding

プリンの上に黄身と白餡を練り合わせた“黄身餡”をトッピング。富山のセイアグリー健康卵を使用。

特定原材料7品目：乳・卵



009
栃木
TOCHIGI

濱田さんのヨーグルト

630円

Yogurt from Shoji Hamada's Family

元種は陶芸家・濱田庄司さんのご自宅で継いでいた菌。餡子と一緒に楽しむ濱田家の味。

特定原材料7品目：乳



d&アイスクリーム

Ice Cream

037
香川
KAGAWA

くぼさんのとうふ 豆乳アイス 820円

Soy Milk Ice Cream

「くぼさんのとうふ」の大豆の甘みをしっかりと感じる豆乳アイス。d クッキー（プレーン）付。

特定原材料7品目：小麦・卵

028
兵庫
HYOGO

ダージリンティーアイス 800円

Daajeling Tea Gelato

d オリジナルダージリン茶葉を煮出さず蒸らすことで香りを引き立てました。d クッキー（プレーン）付。

特定原材料7品目：乳・小麦・卵

034
広島
HIROSHIMA

チョコレートアイス 800円

Chocolate Ice Cream

広島・尾道でビントゥバーを手がける^{ウシオ}USHIO^{チヨコラトル}CHOCOLATLのカカオを使用。ベリー系の甘酸っぱさが特徴。d クッキー（プレーン）付。

特定原材料7品目：乳・小麦・卵