

DINNER



food

D&DEPARTMENT PROJECT

# 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「梅醤」<sup>うめびしお</sup>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

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

1,100円



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晩干し。

特定原材料7品目:なし

042  
長崎  
NAGASAKI

## 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:卵、小麦

015  
新潟  
NIIGATA

## つなんポークの冷しゃぶ

Pork Shabu-Shabu

930円



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。郷土のおかず「やたら」をかけて。

特定原材料7品目:小麦

●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：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

※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) + 700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。

006  
山形  
YAMAGATA

森の家

### 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。

# 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 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」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 300円  
Boiled Peanut Beans

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 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。

013  
東京  
TOKYO

季節野菜とはだか麦のサラダ 1,100円  
Seasonal Vegetables and Barley 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 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。

023  
愛知  
AICHI

## わかめの酢味噌あえ

500円

Wakame Seaweed dressed with miso &

豆味噌文化圏では酢味噌も豆味噌で作る。芳  
醇で奥深い味わい。

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

おこつペ有機ゴーダチーズ

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。

007  
福島  
FUKUSHIMA

身欠ニシンの山椒漬け

Dried, Sliced Herring

500円

山に囲まれた会津では、保存性を高め臭み消しにもなる山椒と醤油で漬け込む調理法が広まった。

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