



***dd***

**食堂**



**SHOKUDO**

**food**

**D&DEPARTMENT PROJECT**

# 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。

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<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

※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

+ 1,000円

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。

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

●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

1,100円

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



042  
長崎  
NAGASAKI

## 松浦漁港のアジフライ

1,200円

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



015  
新潟  
NIIGATA

## つなんポークの冷しゃぶ

930円

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。郷土のおかず「やたら」をかけて。

特定原材料7品目：小麦



# 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 + 700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

## 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)

300円

室町時代から続く伝承野菜の甚五右衛門芋を  
「タイコウ」のかつお節“だしがら”とマヨネー  
ズで味付け。ねっとりふわふわの食感。

特定原材料7品目：卵、小麦

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

013  
東京  
TOKYO

## 「タネから商店」旬野菜の小鉢

Local Dishes of Seasonal Vegetables

300円

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。

037  
香川  
KAGAWA



## 「くぼさんのとうふ」冷奴

Cold Tofu

300円

素材を大切に、安心して食べられる豆腐を届けてくれる「くぼさんのとうふ」のおぼろ豆腐。

020  
長野  
NAGANO



## 「村田商店」の納豆

Fermented Soy Beans, Natto

400円

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。

012  
千葉  
CHIBA

KURKKU FIELDS

## 平飼い卵の温泉たまご

Boiled Free-Range Egg

300円

お米やおからを食べて育つ「クルック「KURKKU FIELDS」フィールズ」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



## 「三幸農園」の梅干し

Salted Plum / Choose Plane or Perilla

各150円

安全を第一に考えた無添加の和歌山の梅干し。「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

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

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 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