



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。

023
愛知
AICHI

愛知定食 味噌カツ丼

Bowl of rice with pork cutlet (miso sauce)

八丁味噌と三河みりんの味噌ダレのカツ丼、白たまりのお浸し、酢味噌和え、生せんべい。

特定原材料7品目：小麦、卵

2,200円



011
埼玉
SAITAMA

埼玉定食 肉汁うどん

Udon Noodles with Meat Dipping Soup

県産小麦100%のうどんを木桶仕込みしょうゆをつかった豚肉とねぎの温かいつけ汁で。ゼリーフライ、おなめ豆腐、川越いもの天ぷら。

特定原材料7品目：小麦、卵

1,800円



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

「北海道^{とまさえ}苫前町ミズダコ」のタコ飯セット

Octopus with Rice and Sake-lees Miso Soup

ジューシーな食感を残すため蒸し煮にしたミズダコの煮汁で炊き上げたタコ飯。粕汁つき。

特定原材料7品目：小麦

+ 1,250円

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。

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。

044
大分
OITA

りゅうきゅう

Fresh Fish Pieces Marinated in Special Sauce

ごま風味の魚の漬けをたっぷりの薬味と食べる漁師飯。カボスをキュッと絞ってお召し上がりください。

1,150円



015
新潟
NIIGATA

栃尾のあぶらげ焼き

Grilled Deep-fried Tofu

新潟・長岡市栃尾の名物「あぶらげ」。厚揚げと見紛うほどの大きさ。香ばしく焼いて、おかかとねぎをかけて。

980円



VEG
MENU

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：小麦、卵

1,200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。

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

300円

Potato Salad (Native Potato, Jingoemon-imo)

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

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。

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。「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

おこっぺ有機ゴータチーズ

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

鮎寿しのとも和え

600円

Fermented crucian carp and fermented rice

鮎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

500円

Dried, Sliced Herring

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。

特定原材料7品目：小麦

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。

042
長崎
NAGASAKI

松浦漁港のアジフライ

1尾 650円

Crispy Deep-Fried Mackerel

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