

LUNCH



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つたものから「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

# 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。

011  
埼玉  
SAITAMA

## 埼玉定食 肉汁うどん 1,800円

Udon Noodles with Meat Dipping Soup

県産小麦100%のうどんを木桶仕込みしよう  
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



023  
愛知  
AICHI

## 愛知定食 味噌カツ丼 2,200円

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



### 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

#### 「北海道苦前町ミズダコ」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）

●食材の取扱・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。

● Vegetarian Option Available

980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：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 + 600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

VEG  
MENU

## 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。

024  
三重  
MIE

## 伊勢たくあんとあおさのポテトサラダ

350円

Potato Salad (Pickled Radish and Seaweed)

みその  
伝統野菜の御蔭大根と米ぬか、塩などでつくる伝  
統的な製法を守る伊勢たくあんと海女が採るあ  
おさ入り。

特定原材料7品目：小麦、卵

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



VEG  
MENU

020  
長野  
NAGANO



VEG  
MENU

012  
千葉  
CHIBA



## 「くぼさんのとうふ」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」。大豆本来の味をしみじみ感じます。

## 「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。

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「KURKKU FIELDS」  
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



VEG  
MENU

## 「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

おこっぺ有機ゴーダチーズ

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

鮒寿しのとも和え

600円

Fermented crucian carp and fermented rice

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

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

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