



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

# 季節のおすすめ

Seasonal Drinks

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。ドリンクメニューからお一人様1品のご注文をお願いします。

## ソフトドリンク

Soft Drink

003  
岩手  
IWATE

### 荒谷果樹園のブルーベリー

Blueberries from Araya Farm in Iwate Prefecture

岩手・二戸で果樹園を営む荒谷直大さんの  
にのへ  
酸味のある大粒ブルーベリー 2品種(ジャー  
ジーとブルーレイ)を自家製シロップに。

#### ブルーベリーソーダ

Blueberry Syrup Soda

粒々の果肉感を楽しめるスッキリとした喉越し  
です。

750円



#### ブルーベリーミルク

Blueberry Syrup Milk

トロッとした濃厚なブルーベリーミルクはデ  
ザートのようにいただけます。

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釜炒り茶、すつき  
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



# 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。

023  
愛知  
AICHI



OKD KOMINKA BREWING  
Draft / 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。

## 本日のオリジナルビール

Today's Original Beer

OKDの新美さんとD&DEPARTMENTが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

014  
神奈川  
KANAGAWA



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.

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。

300ml 1,200円

042  
長崎  
NAGASAKI



アイランド ブリュワリー  
ISLAND BREWERY  
Bottle / Island Brewery

壱岐島発祥である麦焼酎に使われている白麹を仕込みに使用し、地元ならではのビールを日々醸造する海に囲まれたブルワリー。

ゴールデンエール

330ml 1,100円

Golden Ale / 4.5% ABV.

「魚に合う」をコンセプトに考えられたISLAND BREWERYのフラッグシップビール。すっきりとしたライトタイプのビール。

ゆず麹エール

330ml 1,100円

YUZU-KOJI ALE / Pilsner / 5.0% ABV.

壱岐産の柚子と白麹をふんだんに使用。ほどよい酸味と長く続くゆずの香りが楽しめます。女性におすすめのフルーツエール。

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、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。

# 白ワイン

White Wine

## 白ワイン飲み比べセット

2,150円

3 White Wine Flight Set

(YMW オレンジワイン 2022 / たこシャン 2021 / 2022 ファンピー・白)

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。

027  
大阪  
OSAKA

カタシモワイナリー

たこシャン 2021 Glass 1,300円

Tako-cham (Flowery Taste / Sparkling wine) Bottle 8,400円

ほんまもんをカジュアルに楽しんで欲しい、という思いで大阪のぶどう農家と1本1本手造りする瓶内発酵のスパークリングワイン。デラウェアの甘みと柑橘系の爽やかな香りも楽しめる。ソースとの相性が良い。

015  
新潟  
NIIGATA

カープドッヂワイナリー

2022 ファンピー・白 Glass 1,100円

FUNPY White (Citrus Aroma/ Generous) Bottle 6,800円

食用ぶどうの可能性を探求すること、そして楽しくてハッピーな味わいを目指してつくるファンピーシリーズ。デラウェア、ナイアガラ、ソーヴィニヨンブランのブレンドは、パインアップルの華やかな香りと果実味が楽しめる。

ワインに合う一品

・おこっペ有機ゴーダチーズ 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A)

015  
新潟  
NIIGATA

ドメーヌ・ショオ × D&DEPARTMENT

オリジナル 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

くらむぼんワイナリー

くらむぼん マスカット・ベリー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、樽熟成ならではのカカオ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。

(なつゆき / 喜久醉 / 純米 58 / 七田)

---

仁井田本家

**にいだしそんしゅ なつゆき**

半合 800円

Niidashizenshu Hatsuyuki (A little sourness and umami)

にいだしそんしゅの夏酒。薄濁りなので米感は強いが、少しの酸味と微発泡が残暑にも沁みる。ぜひ夏の思い出を語らってください。

青島酒造

**喜久醉 特別本釀造**

半合 500円

Kikuyoi (Dry and refreshing)

キュッと辛口ですっきりとした飲み口。アルコール感は少しあるが、シチュエーションを選ばずにするする飲み続けられる。熱爛もおすすめ。

阿武の鶴酒造

ゴーヤ

**純米 58**

半合 800円

Goya (Juicy sweetness)

口に含んだと同時に、ジューシーなあまみが広がる。杜氏が58という数字に縁を感じて作った1本。ラベルのPOPなゴーヤのイラストも◎。

天山酒造

**七田 純米 無ろ過**

半合 600円

Shichida (Stable taste)

安定感のある味わい。口の下の方にじんわりと旨みが広がり、ゆっくりと鼻に抜けていくような感覚。肴と一緒にちびちび飲みたいお酒。

041

佐賀

SAGA

007  
福島  
FUKUSHIMA

022  
静岡  
SHIZUOKA

035  
山口  
YAMAGUCHI

001  
北海道  
HOKKAIDO

国稀酒造

**北海 鬼ころし**

1合 1,000円

半合 700円

Hokkai Onikoroshi

日本最北の酒蔵「国稀酒造」。キリッとした口あたりで「鬼ころし」の名の通り、するする飲める旨辛口です。

024  
三重  
MIE

森喜酒造所

**英 生酛 特別純米酒**

半合 700円

Hanabusa (taste with sourness and depth)

伊賀の契約農家と自社田にて育てた無農薬の山田錦を使用したシリーズ。  
お米本来の味と生酛特有の酸味を感じられる。

014  
神奈川  
KANAGAWA

瀬戸酒造店

**あしがり郷 風の道**

半合 700円

Kazenomichi (Moist and Sweet Taste)

あじさいの花から抽出した酵母を使った日本酒。香りや味に華やかさがあり、しっとりとした甘みを感じる。

日本酒に合う一品

・鮓寿しのとも和え 600円 ・丸干しウルメイワシ 150円

# 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

ハッピードぶろく

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。

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 Liquor

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

### トキヨーハチオウジン 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

Gin, Original Blend Tea Soda

1,400円

トレードレ3 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

Gin, Soda, Seasonal Citrus

1,100円

タネカラ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

Gin, Hot Water

1,000円

タネカラ商店から届く季節の柑橘と一緒にお湯割りに。少し意外かもしませんが、実は相性がよく、オススメの飲み方。

# 蒸留酒

Hard Liquor

## グラッパ

Grappa

mitosaya 薬草園蒸留所 × D&C DEPARTMENT

012  
千葉  
CHIBA

**065 GRAPPA DELAWARE** 20ml 1,300円

No. 065 Eau de vie 2023 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。

まずはぜひストレートで。

アルコール度：42%



## ブランデー

Brandy

mitosaya 薬草園蒸留所

012  
千葉  
CHIBA

**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 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。

石垣島

八戸泉酒造

## YAESEN 66

30ml 600円

Yaesen 66%

普段は造り手しか飲めない蒸留直後の高濃度泡盛。高アルコールながら、口に含むと華やかな香りの中に濃厚な甘みを感じ、後味はすっきり。

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。

宮古島

渡久山酒造所

## 豊年 30度

30ml 600円

Honen 30%

宮古島の北西に浮かぶ珊瑚礁に囲まれた伊良部島で、オトーリ文化（伝統の回し飲み文化）で育まれてきた泡盛。ミネラル豊富な島の水を感じる、瑞々しい口あたり。

# 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 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 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。

青宝 700円

麦黒麹を使い、5年以上熟成させた酸味と黒糖のようなコク。

伝承 喜久一 840円

原料は全て青ヶ島産。パイナップルのような甘み、アロエのような清涼感。

珈琲

# Coffee

039  
高知  
KOCHI

# ヨキ JOKI COFFEE Joki Coffee

「本当のおいしいとは、手間がかかるって、不自然でないこと」と話す店主・大下健一さんによって、丁寧に焙煎されるコーヒー。

dオリジナルブレンド(HOT) 600円  
Aromatic / Fruity

“水のように”するする飲めるコーヒーを作りたいという想いからブレンド・焙煎して頂きました。ベリーのようなフルーティーで華やかで軽い飲み心地が特徴。

アデリーアデリーアデリー Adelie(ICE) Fullcity Dark 600円

香ばしく深い香りと、まるい甘みを感じられる深煎りブレンド。

## 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

+ 180 回

ジンジャー【数量限定】  
Ginger Icing cookie

# 紅茶

Tea

028

兵庫

HYOGO

ムジカティイー  
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、眞の紅茶好き。

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

+ 180 円

ジンジャー【数量限定】  
Ginger Icing cookie

+ 220 円

# ハーブティー

Wild Herb Tea

039  
高知  
KOCHI

## tre<sup>3</sup>tre<sup>3</sup> 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。ティーパ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)

Original Blend Herb Tea

660円

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)

Seasonal Blend Herb Tea

680円

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)

Original Blend Herb Soda

800円

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。



# 茶・発酵茶

Japanese Green Tea · Fermented Tea

011  
埼玉  
SAITAMA

岡野園

**抹茶入り玄米茶(HOT/ICE)** 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** 620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。

008  
茨城  
IBARAKI

キムラ製茶場

**青心烏龍茶** 600円

Chinshin Oolong

茨城・猿島地方産。スッキリとした飲み口と鼻に抜けるまろやかな甘みが特徴。

# 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 / 伊予柑)

---

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

### 三日月ミックス

870円

Citrus Mix Juice

黄金柑、甘夏、はるかをブレンド。爽やかな酸味とじわっと広がる甘味が美味しくゴクゴク飲める。

# 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

リンゴりらっぱ ふじ・紅玉ブレンド

Non Suger Apple Juice

830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

039  
高知  
KOCHI

## コーヒゼリー

Coffee Jelly

JOKI COFFEEの深煎りブレンド Adelie を  
珈琲ゼリーに。するりと食べられる柔らかさ  
に仕上げました。d クッキー（プレーン）付。

特定原材料7品目：乳・小麦・卵

720円



016  
富山  
TOYAMA

## カスタードプリン

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

680円



009  
栃木  
TOCHIGI

## 濱田さんのヨーグルト

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

630円



# d&アイスクリーム

## Ice Cream

024  
三重  
MIE

まつじろう みせ  
松治郎の舗 はちみつアイス  
Honey Gelato

880円

伊勢にある大正元年創業の水谷養蜂園の直営店「松治郎の舗」の百花蜜を使用。自然の花々の香りを感じる濃厚な味わいが広がります。d クッキー（プレーン）付。

特定原材料7品目：乳・小麦・卵

037  
香川  
KAGAWA

くぼさんのとうふ 豆乳アイス  
Soy Milk Gelato

840円

「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。しょうゆ麹をかけて。  
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

MUSICA ダージリンティーアイス  
Daajeling Tea Gelato

820円

「MUSICA」の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

追加 d クッキー

・プレーン + 180円 ・ジンジャー + 220円