



dd

食堂



SHOKUDO

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ったものから「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

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。

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



044
大分
OITA

大分定食 りゅうきゅう

Fresh Fish Pieces Marinated in Special Sauce

ごま風味の魚の漬けを薬味と食べる漁師飯「りゅうきゅう」。茄子とゴーヤの「オランダ」(味噌炒め)、^{ほししいたけ}乾椎茸のカボス浸しの小鉢。
特定原材料7品目：小麦

2,100円



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。お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

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。

012
千葉
CHIBA



海の持続性を考える サステナブル・シーフード

東京湾ミックスフライ

Mixed Fried Fish from Tokyo Bay

東京湾で水揚げされたスズキとコノシロ。鮮度抜群のスズキは旨みが強くふっくら瑞々しい。柚子胡椒の効いたタルタルソース添え。

特定原材料7品目：小麦・卵

1,300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



023
愛知
AICHI

味噌カツ

Pork Cutlet (Miso Sauce)

サクサクのとんかつに、八丁味噌と三河みりんでつくる自家製味噌ダレをたっぷりと。

特定原材料7品目：小麦、卵

1,100円



015
新潟
NIIGATA

枳尾のあぶらげ焼き

Grilled Deep-fried Tofu

新潟・長岡市枳尾の名物「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



● 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：小麦、卵、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)	+ 600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

VEG
MENU

自家製ぬか漬け盛り

Japanese Pickles of Seasonal Vegetables

500円

ハーフ 300円

開店以来ずっと続けているd47 食堂の原点。
季節の野菜を漬けています。

024
三重
MIE

伊勢たくあんとおおさのポテトサラダ

Potato Salad (Pickled Radish and Seaweed)

650円

ハーフ 350円

伝統野菜の御園大根と米ぬか、塩などでつくる伝
統的な製法を守る伊勢たくあんとおおさが採るあ
おさ入り。

特定原材料7品目：小麦、卵

013
東京
TOKYO

「タネから商店」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。

044
大分
OITA

ほししいたけ

乾椎茸のカボス浸し

Kabosu(citrus fruits) Marinated Shiitake Mushroom

600円

大分県の特産であるカボスと椎茸。甘辛く炊いた椎
茸をカボスの酸味が引き立てる一品。

特定原材料7品目：小麦

●おすすめドリンク ビール / 各種 1,000 円～

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」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」。大豆本来の味をしみじみ感じます。

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



季節野菜と古代米のサラダ

1,100円

Seasonal Vegetables and Wild Rice 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雑穀が絡む洋風サラダ。ナチュラルワインにぴったり。

015
新潟
NIIGATA

栃尾のあぶらげ焼き

980円

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

●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

VEG
MENU

わかめの酢味噌あえ

Wakame Seaweed dressed with miso & vinegar

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。

500円

027
大阪
OSAKA

VEG
MENU

「こんぶ土居」の昆布きんぴら

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

500円

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。

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