



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。

021
岐阜
GIFU

岐阜定食 ^{けい}鶏ちゃん

1,950円

Grilled Chicken Seasoned with Miso and Local Dishes

ニンニク入り味噌だれに漬けた鶏肉と野菜炒め。飛騨の赤かぶら漬け、古漬けの煮たくもじ、どぶろく付き。

特定原材料7品目：小麦



037
香川
KAGAWA

香川定食「やまくに」のいりうどん 1,900円

Udon in Dried Sardine Broth and Local Dishes

いりこ出汁の温かいかけうどんといりこ飯。かき揚げに香川おでんといりこづくしの一膳。

特定原材料7品目：小麦・エビ・カニ



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

+ 1,000円

Rice, Miso Soup and 2 kinds of side dishes

白ごはんと味噌汁に、2種類の小鉢つき。お好みの一品料理と合わせて定食に。

ごはんのおとも 山梨・富士吉田の「すりだね」

+ 50円

Accompaniment

唐辛子と山朝倉山椒の辛味と香りに加えて、かつお節や胡麻の旨みもしっかり。薬味としておかずや味噌汁にかけても、白ごはんとも食べても美味しい。

●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。

032
島根
SHIMANE

本日の一夜干し

980円

Today's Grilled Half-Dried Fish

+ごはんセット 1,980円

山陰沖で獲れる鮮魚をつかい、塩のみで作られる昔ながらの一夜干し。本日の魚はスタッフへお尋ねください。

特定原材料7品目：なし



007
福島
FUKUSHIMA

三五八漬けのイカ唐揚げ

980円

Deep-Fried Squid soaked in "Sa-go-hachi"

+ごはんセット 1,980円

会津地方に古くから伝わる、塩・米・糀を3:5:8の割合で仕込む「三五八」に漬けたイカは、柔らかくジューシーな仕上がり。

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

+ごはんセット 2,200円

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



●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

※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

●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。

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)

650円

ハーフ 300円

室町時代から続く伝承野菜の甚五右衛門芋
はねっとりふわふわの食感。かつお節の風味
がビールによく合います。

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。

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



VEG
MENU

「くぼさんのとうふ」

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。

020
長野
NAGANO



「村田商店」の温玉納豆

Fermented Soy Beans, Natto and Soft Boiled Egg

700円

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。

037
香川
KAGAWA



VEG
MENU

〈数量限定〉 Limited quantity

豆腐と季節野菜のせいろ蒸し

Steamed Tofu and Seasonal Vegetables

950円

「くぼさんのとうふ」の木綿豆腐とタネから商店の野菜と一緒に蒸しあげました。ゴマだれ付き。

※写真はイメージです。内容は異なる場合があります。

特定原材料7品目：小麦



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。

027
大阪
OSAKA

VEG
MENU

「こんぶ土居」の昆布きんぴら

Stir-fried Kombu

500円

大阪の老舗昆布問屋・こんぶ土居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

032
島根
SHIMANE

あらめの炒め煮

Braised Seaweed

600円

おき
隠岐の島産の海藻「あらめ」を甘辛く味付け。肉厚でほかの海藻にはない歯ごたえが美味。d47食堂の「黒だしつゆ」レシピでつくっています。

特定原材料7品目：小麦

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

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。

008
茨城
IBARAKI



干し芋の素揚げ

Fried Dried Sweet Potato

700円

甘みがぎゅっと詰まった干し芋を素揚げに。
地元茨城で人気の食べ方。揚げたてを温かい
うちに食べるのがおすすめ。

042
長崎
NAGASAKI

松浦漁港のアジフライ

Crispy Deep-Fried Mackerel

1尾 650円

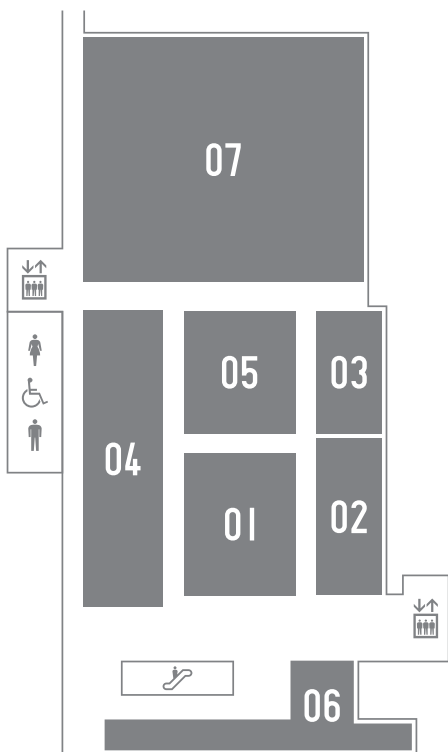
ふっくらした身とサクサクの衣。まずは天日塩
と季節の柑橘で。タルタルソース付。

特定原材料7品目：小麦、卵

8/

クリエイティブスペース「8/」とは

多目的に使えるCOURTを中心に、強い意志をもったコミティメンバーが集まり、ギャラリー、ショップ、カフェ、シェアオフィスを運営しています。渋谷らしいこと、交流すること、続けること、編集していくこと、人を育てること…。これらのキーワードを意識して、ゆるやかに重なり合い、つくられていく力にクリエイションが響き合い、サロンのように人々が集まる場所を目指しています。



04/d47 MUSEUM

47都道府県のデザインミュージアム

47の展示台を常設し、日本の伝統工芸や物産、観光やローカルフード、若い世代によるクリエイションやコミュニティデザインまで、日本で唯一の47都道府県のものづくりの今を俯瞰で眺められるミュージアム。D&DEPARTMENTによる運営。



04/d47 design travel store

47都道府県のデザイン物産ストア

デザイントラベルガイドブック「d design travel」の編集部が、47都道府県を取材して巡る中で出会った日本のものづくりの魅力を伝え販売するストア。全国のデザイン観光情報を常にアップデートしながらファイリングしており閲覧が可能。



06/d47 SHOKUDO

47都道府県の定食屋レストラン

「d design travel」編集部が全国で出会った食の生産者たちの食材をつかい「おいしく正しい日本のご飯」を定食スタイルで提供。月ごとに取り上げる都道府県が変わり、各地から取り寄せたワインやみかんジュースの飲み比べも楽しめる。