



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

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。

ワイン

Wine

006
山形
YAMAGATA

DROP × D&DEPARTMENT

オレンジワイン 2023

Orange Wine 2023 (honey / gun-flint)

Glass 1,300円

Bottle 8,400円

うすく濁った麦わら色で、フレッシュな果汁感のなかにハチミツのような甘さと複雑な苦みや香りがバランスよく、癖になる味わいです。



015
新潟
NIIGATA

ドメーヌ・ショオ × D&DEPARTMENT

ロゼスパークリング 2023

Rose Sparkling Wine 2023 (Fruity Aroma)

Glass 1,050円

Bottle 6,300円

スチューベンの可愛い香りではじまり、キャンベルのベリー感と綿あめのような甘さ、後半は巨峰の旨味でまとめあげています。スイスイ飲めちゃう軽さなのでボトルもおすすめ。



クラフトサケ

Craft Sake

007
福島
FUKUSHIMA

haccoba

はなうたホップス

Hopped Sake

60ml 900円

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」にビールに使われる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。

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

堀井七茗園 × D&DEPARTMENT

026
京都
KYOTO

オリジナル宇治煎茶

Original Blend Green Tea from Kyoto

宇治茶の老舗「堀井七茗園」とつくりました。
渋味の中にほんのりと宇治らしい味が調
和し、飲み飽きない煎茶です。

620円



014
神奈川
KANAGAWA

かんきつ 柑橘スカッシュ

Citrus Squash

江之浦の「^{かんきつざん}柑橘山」から届く季節の柑橘は、
甘酸っぱく爽やかな味わい。贅沢な果肉たっ
ぷりのスカッシュです。

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。

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。



本日のビール

Draft / Today's Beer

D&DEPARTMENTと親交のあるブルワリー 300ml 1,500円

リーのスペシャルビール。

※本日のビールはスタッフへおたずねください。

200ml 1,100円

023
愛知
AICHI

OKD KOMINKA BREWING

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。

031
鳥取
TOTTORI

タルマーリー

Talmary's Beer

森の豊かな鳥取県智頭町の天然水を使い、すべて野生酵母だけでパンを焼き、ビールをつくっている。

026
京都
KYOTO



京都醸造

Draft / Kyoto Brewing Co.

「自分たちが飲みたいビールを作れば良い」という思いで、英・米・カナダの3人の醸造家が新しい発想や体験を活かしたビール造りに挑み続けている。

春の気まぐれ 2024

HARU NO KIMAGURE 2024 / American IPA / 6.0%

300ml 1,300円

京都醸造が四季をIPAで表現する気まぐれシリーズ。春は、気温が上り始める季節だからこそ、スルスルと口に運べる飲みやすさと味わいのバランスが光るクラシック IPA。

018
福井
FUKUI



こし いそ
越の磯

Bottle / Koshino-iso

日本酒や地ビールの醸造を通じて、福井の食文化を
国内外に発信し続けている酒造。

ジュラシック
越前JURASSICビール

330ml 1,150円

Pilsner / 5% ABV.

福井県産米「いちほまれ」をつかった優しい甘さを感じるビール。
すっきりとした飲み心地と、お米の旨みをしっかり感じるおすすめ
の一杯。恐竜化石で有名な福井県をイメージしたラベルも◎

015
新潟
NIIGATA



つまり
妻有ビール

Bottle / Tsumari Beer

「両親の出身地である十日町を盛り上げたい」という
地元への想いで2017年に開業したブルワリー。

豪雪ペールエール

330ml 1,150円

Gousetsu Pale Ale / 5.0% ABV.

苦味は控えめで、麦芽の風味とほどよいホップの香りを感じられ
るペールエールは、クラフトビールになじみがない方でも飲みや
すく、親しみやすい一杯。

白ワイン

White Wine

白ワイン飲み比べセット

2,100円

3 White Wine Flight Set

(オレンジワイン 2023 / ピオーネ ペティアン / あしここ 2021)

006
山形
YAMAGATA

DROP × D&DEPARTMENT

オレンジワイン 2023

Glass 1,300円

Original Orange Wine 2023 (honey / gun-flint)

Bottle 8,400円

山形県のDROP・出来正光さんとオリジナルワインをつくりました。山形市産のデラウェア。うすく濁った麦わら色で、フレッシュな果汁感のなかにハチミツのような甘さと複雑な苦みや香りがバランスよく、癖になる味わいです。



019
山梨
YAMANASHI

旭洋酒ソレイユワイン

ソレイユ 甲州 2022

Glass 1,050円

Vin blanc fin de Koshu (dry / pear aroma / acidity & bitter taste) Bottle 6,200円

「良いワインとは何か？自分らしさとは何か？」を追求しながら、ご夫婦で営むワイナリー。山梨市産甲州を100%使用。熟した梨を思わせる香りと、爽やかな酸味とほろ苦い余韻を味わえる。旬の食材をシンプルに味わう和食との相性が良い。

006
山形
YAMAGATA

酒井ワイナリー

バーダップワイン 白 2022

Glass 1,150円

BIRDUP WINE White(dry / lemon aroma / crisp acidity) Bottle 6,800円

明治25年創業の東北最古のワイナリー。年によってブドウの種類や比率が変動するバーダップワイン。2022年はシャルドネ、ピノグリ、ソーヴィニヨンブラン、甲州をブレンド。レモンやハーブの香りに、キリリとした酸味と旨味を楽しむ。

ワインに合う一品

・おこっぺ有機ゴーダチーズ 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

(ロゼスパークリング 2023 / ソワフ ルージュ 2022 / キュベニッタ)

015
新潟
NIIGATA

ドメーヌ・ショオ × D&DEPARTMENT

ロゼスパークリング 2023

Glass 1,050円

Rose Sparkling Wine 2023 (Fruity Aroma)

Bottle 6,300円

2023年夏の猛暑に翻弄されたブドウ農家さんと造り手さんたちの「行き当たりバッチリ」なコンビネーションでつくられました。スチューベンの可愛い香りではじまり、キャンベルのベリー感と綿あめのような甘さ、後半は巨峰の旨味でまとめあげています。スイスイ飲めちゃうのでボトルもおすすめ。



025
滋賀
SHIGA

ヒトミワイナリー

ソワフ ルージュ 2022

Glass 1,000円

Soif Rouge 2022 (Non-filtered/Clean /Fruity Aroma)

Bottle 6,000円

にがりワインを専門とし、ぶどうの個性を楽しめるワインづくりをおこなう。山形県産のマスカットベリー A の美味しさが詰まった1本。喉の渇きを癒すワイン。

019
山梨
YAMANASHI

共栄堂

キュベニッタ K22HR AK-NT

Glass 1,200円

Cuvée Nitta (Full-Bodied / Robust / Generous)

Bottle 7,700円

醸造家・小林剛士さんが目指すのは、生活の一部になる日本のテーブルワイン。勝沼町にある昭和14年創業の新田商店・新田正明さんがプロデュースする「キュベニッタ」シリーズ。メルロー、カベルネ、MBAなどを用いて12ヶ月樽熟成を経たワインは味わいに深みがあり、飲み心地が良い。

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

1,200円

4 Sake Flight Set

日本酒ラインナップの4種を飲み比べ。

(早瀬浦 新酒 / 白龍 禅 / 黒龍 いっちょらい / 常山 純米辛口)

018
福井
FUKUI

三宅彦右衛門酒造

早瀬浦 新酒槽搾り 純米酒

半合 600円

Hayaseura (Dry)

始めにしっかりと辛さがずばっと届くが、そのまわりを旨みやフレッシュさがふんわりと包んで飲み終わりはやさしい。新酒。常温や燗もおすすめ。

018
福井
FUKUI

シンフォニー吉田酒造

白龍 禅

半合 700円

Hakuryu Zen (Umami / Sweetness and Juiciness)

うま味、あま味、ジューシーさがふわっと広がり、最後は口の中に着地する。飲んだら思わず「おいしい」と言ってしまうような安定感。

018
福井
FUKUI

黒龍酒造

黒龍 いっちょらい

半合 600円

Kokuryu (Smooth Taste and Dry)

滑らかな口当たりですする飲める。広がりのある味だが、最後はすっと辛口。「いっちょらい」は福井の方言で「一張羅」のこと。

018
福井
FUKUI

常山酒造

常山 純米辛口 超

半合 600円

Jozan (Dry and Flavor of Rice)

すっきりとした辛口だが、口当たりはやわらかく米の旨みも感じられる。どんな料理にもマッチするので悩んだらこれを。熱燗もおすすめ。

018
福井
FUKUI

田嶋酒造

福千歳 PURE RICE WINE

半合 600円

Fuku Chitose Pure Rice Wine (Taste Like White Wine)

独特な香りと甘酸っぱい味わいが後を引く。飲み終わりは白ワインのような余韻が残る。よく冷やして飲むのがおすすめ。ロックも〇。ワイングラスで提供します。

018
福井
FUKUI

南部酒造場

花垣 超辛純米

半合 700円

Hanagaki (Heavy / Dry)

米の旨みがしっかり感じられるどっしりとした辛口。口の中でぶわっと味が広がったあとはすつと消えていく。ロックやぬる燗もおすすめ。

018
福井
FUKUI

安本酒造

白岳仙 真紅 生

半合 700円

Hakugakusen Shinku (Juicy and Rich)

ジュシーで濃厚な無濾過生原酒。辛口だけど飲みやすい。原酒だが、度数は15度と控えめ。単体で飲んでも食事と合わせて飲んでもおいしい1本。

スペシャルメニュー

Special Menu

日本酒飲み比べセット（全7種）

2,000円

7 Sake Flight Set

日本酒ラインナップの全7種を飲み比べ。まずはスタンダードな4種を味わってから、個性的な3種をどうぞ。

日本酒に合う一品

・上庄里芋の煮っころがし ・「谷口屋のおあげ」 900円 ※ディナーのみ

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。

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

ハッピーどぶろく

60ml 800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。

※本日のどぶろくはスタッフにおたずねください。



021
岐阜
GIFU

天領酒造

どぶろく

60ml 600円

"Doburoku"

米の旨みをしっかりと感じながらも、さわやかな喉越し。さらりとした甘みで、とても飲みやすい。雪深い白川郷を思わせる、飛騨伝統の「どぶろく」。

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」にビールに使える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

トーキョーハチオウジン 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

1,400円

Gin, Original Blend Tea Soda

トレトレtre3tre3 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

1,100円

Gin, Soda, Seasonal Citrus

タネから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

1,000円

Gin, Hot Water

タネから商店から届く季節の柑橘と一緒に湯割りに。少し意外かもしれませんが、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

012
千葉
CHIBA

mitosaya 薬草園蒸留所 × D&DEPARTMENT

065 GRAPPA DELAWARE

20ml 1,300円

No. 065 Eau de vie2023 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%



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
二階堂
Nikaido

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

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。

恩納村

恩納酒造所

昔造り萬虎 2019 44度

30ml 600円

Mantora from Onna Awamori Brewery 44%

酒造所の傍に湧き出る嘉真良井^{カマラガエ}を仕込み水に使い、昔ながらの泡盛を再現。ざらつき舌に絡みつくような濃厚さと奥深い旨み。

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^{カウ}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35度 ローストナッツのような香ばしさと菓酒の風味。

池の沢 芋焼酎を4年熟成。甘い香りと青葉のような香り。

こいがおく 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。

せいほう 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

016
富山
TOYAMA

koffe

koffee

富山市の松川沿いにある自家焙煎珈琲店「koffe^{コッフェ}」。店主の山中康次さんは世界各国から厳選したスペシャルティコーヒーを丁寧に焙煎・ブレンドし、地元の人たちから愛されている。

koffe × D&DEPARTMENT

オリジナルブレンド (HOT)

600円

Original Blend / Refreshing

グレープフルーツのような爽やかな酸味と苦みが特徴のブレンド。

koffe (ICE)

600円

Deep Roast

しっかりとした苦みとコクがミルクとよく合う、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 円

ジンジャー【数量限定】

Ginger Icing cookie

+ 220 円

紅茶

Tea

028
兵庫
HYOGO

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、真の紅茶好き。

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

トレ³トレ³ 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。ティーバ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 春/夏(HOT)

660円

Original Blend Herb Tea (Spring / Summer)

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)

680円

Seasonal Blend Herb Tea

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)

800円

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

026
京都
KYOTO

堀井七茗園 × D&DEPARTMENT

オリジナル宇治煎茶

Original Blend Green Tea from Kyoto

宇治茶の老舗「堀井七茗園」とつくりました。
渋味の中にほんのりと宇治らしい味が調和し、飲み飽きない煎茶です。

620円



017
石川
ISHIKAWA

丸八製茶場

加賀棒茶

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。

620円



038
愛媛
EHIME

さつき会

石鎚黒茶

Ishiduchi-kurosha (Post-fermented Tea)

石鎚山の麓にある石鎚地区に古くから伝わる
発酵茶。酸味と爽やかな香りで癖もなく飲みやすい。温度で味わいに変化。

620円

みかんジュース

Citrus juice

みかんジュース飲み比べ

1,600円

Orange Juice Flight Set

(ジューシーフルーツ / 温州みかん / 紅まどんな)

038
愛媛
EHIME

無茶々園

Muchacha-en

ジューシーフルーツ

670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

670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

はれひめ

900円

Harehime

みかんの様なやさしい甘味とオレンジの様な濃厚で豊かな香りのする柑橘。
酸味と甘味のバランスがとれ、爽やかな味わい。

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

リンゴリらっぱさんさブレンド
Non Suger Apple Juice

880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

021
岐阜
GIFU

コーヒーゼリー

Coffee Jelly

コクウ珈琲の深煎りブレンド・マンデリンを珈琲ゼリーに。コクのある白下糖クリームと。d クッキー（プレーン）付。

特定原材料7品目：小麦・卵・乳

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：卵・乳

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種菌。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

037
香川
KAGAWA

くぼさんのとうふ 豆乳アイス 840円

Soy Milk Ice Cream

「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。しょうゆ麴をかけて。

d クッキー（プレーン）付。

特定原材料7品目：小麦・卵

034
広島
HIROSHIMA

USHIO チョコレートアイス 820円

Chocolate Ice Cream

広島・尾道でビントゥバーを手がける^{ウシオ}USHIO
^{チョコレート}CHOCOLATLのカカオを使用。ベリー系の甘
酸っぱさが特徴。d クッキー（プレーン）付。

特定原材料7品目：乳・小麦・卵

028
兵庫
HYOGO

MUSICA ダージリンティーアイス 820円

Daajeling Tea Ice Cream

「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：小麦・卵・乳

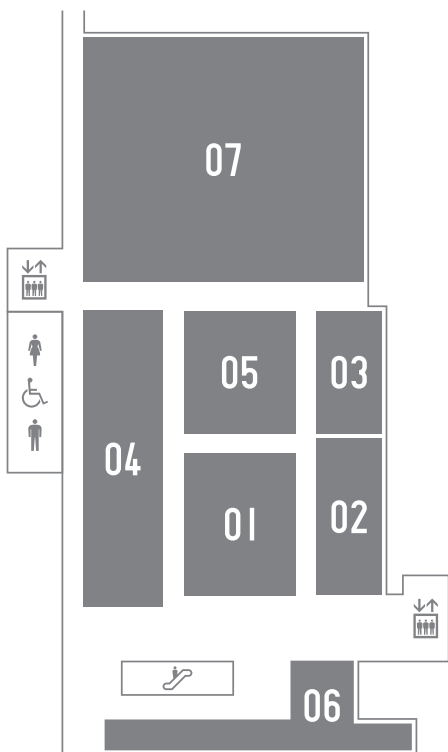
追加 d クッキー

・プレーン + 180円 ・ジンジャー + 220円

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ッ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。