

定食

Set Menu

昼 11:30-15:00L.O.

夜 17:00-19:00L.O.(平日) / -20:00L.O.(金土祝前日)

自家製ぬか漬けと季節のお茶付き。

039
高知
KOCHI

高知定食 田舎寿司

Countryside vegetable sushi

田舎寿司、芋天、栗羊羹、文旦を一皿に
ぎゅっと詰め込んで。ブリぬたの小鉢。

特定原材料7品目：卵、小麦

1,980円



023
愛知
AICHI

愛知定食 味噌カツ丼

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：卵・小麦

1,980円



013
東京
TOKYO

タネから商店の季節野菜定食

Seasonal Organic Vegetables brought by Tanekarashoten

土や種のことを大切に育てる農家から届く、
旬の野菜が主役。内容は季節によります。

特定原材料7品目：詳しくはスタッフにお尋ね下さい。

1,780円



042
長崎
NAGASAKI

長崎定食 松浦港のアジフライ

Crispy Deep-Fried Mackerel and Side Dishes

自家製タルタルソースを添えた長崎県産アジ
のフライ。ゆで干し大根の煮物の小鉢。

特定原材料7品目：卵、小麦

1,880円



※食材の収穫・入荷状況により変更する場合があります。

042
長崎
NAGASAKI

お子さま定食

Kids' Meal

※小学生以下のお子さまが対象です

1,400円



アジフライ1尾に、昆布の佃煮を添えたごはん
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

Side Menu

単品 Single Item	温玉おかか納豆	+ 600 円
	辛子明太子（ハーフサイズ）	+ 350 円
	三幸農園の梅干し（白干し / 紫蘇）	+ 150 円
ごはん Rice	大盛り	+ 100 円
	おかわり	+ 150 円
ドリンク Drink	ミニビール	+ 600 円
	ミニワイン	+ 500 円
デザート Dessert	自家製ヨーグルト	+ 300 円
	豆乳アイス	+ 400 円

单品

A la carte

013
東京
TOKYO

自家製ぬか漬け盛り

500円

Japanese Pickles of Seasonal Vegetables

開店以来ずっと続けているd47食堂の原点。

014
神奈川
KANAGAWA

「タネカラ商店」旬野菜の小鉢

400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。

032
島根
SHIMANE

あらめの炒め煮

250円

Local Seaweed "Arame" Cooked with Soy Sauce

日本古来の肉厚な海藻を甘辛く味付け。

特定原材料7品目：小麦

016
富山
TOYAMA

真鯛の昆布締め

550円

Sea Bream

鯛の旨味が味わえる天日塩でどうぞ。

039
高知
KOCHI

ブリ刺しと葉にんにくのぬた

800円

Row yellow tail dressed with garlic and vinegar

葉にんにくのぬたで食べるのが高知流。

单品

A la carte

008
茨城
IBARAKI

干し芋素揚げ

600円

Fried Dried Potato

甘みがぎゅっと詰まった干し芋を素揚げに。

001
北海道
HOKKAIDO

じゃがいももち

2ヶ 450円

Potato Mochi

自家採種の野菜をつくる「シタカラ農園」の
じゃがいも。フワフワもちもち食感。

022
静岡
SHIZUOKA

焼き黒はんぺん

2枚 550円

Grilled Black Fish Cake

イワシで作る静岡の練り物。わさび漬けを添えて。

042
長崎
NAGASAKI

松浦漁港のアジフライ

1尾 600円

Crispy Deep-Fried Mackerel

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

033
岡山
OKAYAMA

海の持続性を考える サステナブル・シーフード

「邑久カキ」のカキフライ

4ヶ 1,000円

Deep-Fried Oysters 〈Sustainable Seafood〉

持続可能な漁業と認められた「邑久カキ」。

自家製ぬか漬けタルタルソースでお召し上がりください。

特定原材料7品目：小麦・卵



「サステナブル・シーフード」の活動について、詳細は
D&DEPARTMENT ウェブサイトで紹介しています。 [こちら>>](#)



单品

A la carte

013
東京
TOKYO

温玉おかか納豆

600円

Natto and Poached Egg with Bonito Flakes

温泉玉子と納豆の上にかつお節をたっぷり。

特定原材料7品目：卵

040
福岡
FUKUOKA

辛子明太子

600円

Row Spicy Cod Roe with No Food Coloring

半分 350円

日本に明太子を広めた「ふくや」の無着色明太子。

030
和歌山
WAKAYAMA

「三幸農園」の梅干し

各150円

Salted Plum / Choose Plane or Perilla

「白干し」または「紫蘇」からお選びください。



020
長野
NAGANO

「村田商店」の納豆

350円

Fermented Soy Beans, Natto

信州大豆ひとすじ。内容は日替わり。塩でも。



012
千葉
CHIBA

平飼い卵の温泉たまご

200円

Boiled Free-Range Egg

穀物で健康に育つ鶏の卵の黄身はレモンイエロー。

特定原材料7品目：卵

おつまみ

Nibbles for Drinks

016
富山
TOYAMA

ホタルイカの沖漬け
Firefly Squid Pickled in Soy Sauce

680円

思っているよりひと回り大きい。肝が濃厚。
特定原材料7品目：小麦

046
鹿児島
KAGOSHIMA

丸干しウルメイワシ
Whole Dried Round Herring

3尾 150円

丸干しの食文化をこの先にも。焼酎にはこれ。

047
沖縄
OKINAWA

豆腐よう
Okinawan Style Fermented Tofu

600円

ちびちびと泡盛や焼酎の肴に。

001
北海道
HOKKAIDO



おこっぺゴータチーズ
Grassfed Gouda Cheese

700円

有機牧草を食べて育つ牛の乳から作られる。
ドライフルーツ付。
特定原材料7品目：乳

025
滋賀
SHIGA

鮒寿しのとも和え
Fermented crucian carp and fermented rice

600円

鮒寿司を発酵した米「飯(いい)」で和えた酒肴。

軽食

Light Meal

022
静岡
SHIZUOKA

わさび丼

1,200円

Rice Bowl with Authentic Bonito Flakes and Wasabi Bowl

たっぷりのかつお節におろしたての生わさび
をごはんに乗せて。小鉢と味噌汁付き。

特定原材料7品目：小麦

026
京都
KYOTO

ちりめんじゃこごはん

1,300円

Rice with Dried Young Serdines Seasoned with Sansho

" 素材を活かし切る " 京都の佃煮屋「津乃吉」。

2種のちりめんと、厚揚げのごぼう味噌焼き。

小鉢と味噌汁付き。

特定原材料7品目：小麦

025
滋賀
SHIGA

鮒寿し茶漬け

1,500円

Rice with soup stock 〈Fermented crucian carp〉

先々代の祖母に習い木桶仕込みを復活した

「魚治」の左嵯さんの鮒寿しを出汁茶漬けで。

特定原材料7品目：小麦