



drink & dessert

D&DEPARTMENT PROJECT

ビール

Beer

007
福島
FUKUSHIMA



HOP JAPAN

Draft / Hop Garden Brewery

福島県田村市で自社栽培のホップを使用したクラフトビールを醸造。コンセプトは、「緑とホップの風が感じられるブルワリー」。

HOP JAPAN IPA

1,200円

Session IPA

しっかりとしたホップの爽やかな香りと苦み、モルト感のバランスが絶妙。香り豊かなセッション IPA。

Abukuma Crystal

1,200円

India Pale Lager

あぶくま高原の水とホップが醸し出すラガー。のど越しとキレにホップ由来の香りが感じられる IPL。

027
大阪
OSAKA



箕面ビール

Bottle / Minoh Beer

大阪府箕面市にて1996年から地ビールを製造。箕面ビールは“特別なビール”ではなく、デイリーなビール。

ピルスナー

1,000円

Pilsner

低温で時間をかけて発酵&熟成を行い、味わいに奥行きと豊かな風味を感じるクリーンな定番ピルスナー。

おさるIPA

1,000円

IPA

5種類のアメリカンホップを贅沢に使用し、香りとキレのあるIPA。おさるラベルも可愛い楽しい一杯。

015
新潟
NIIGATA



妻有ビール

Bottle / Tsumari Beer

豪雪地帯の越後妻有にて醸造。生ビールを持ち帰ることができるグラウラーを導入するなど、地域に根差すブルワリー。

めでたしゴールデンエール

Golden Ale

1,000円

オレンジピールと、ホップのトロピカルな香りが特徴。まずはここから。

繋ぐエール

Fruits Ale

1,000円

西伊豆・土肥温泉の無農薬でたくましく育ったレモンのピールとカルダモンが風味付けに加えられた爽やかなビール。

006
山形
YAMAGATA



リングリらっぱ

Bottle / Ringorillappa

果樹王国・山形で90年以上続く果樹専業農家がつくるリングのクラフトビール。

UHO UHO BEER

Apple Cider

1,200円

りんご果汁を100%使って醸造したりんごのビール。ホップの苦味が心地よく、注げばりんごの香りがふわりと立ち上ります。

ビールに合う一品

・三五八漬けの唐揚げ 900円 ・自家製ぬか漬け盛り 500円 ハーフ300円

白ワイン / グラス

White Wine (Glass)

白ワイン飲み比べセット

1,600円

3 White Wine Flight Set

(d オリジナル オレンジワイン 2021 / Budoutoikiru 20 / KIZAN 白)

006
山形
YAMAGATA

D&DEPARTMENT × イエローマジックワイナリー

d オリジナル オレンジワイン 2021 Glass 1,050円

Original Orange Wine (Orange / Light)

Bottle 6,800円

去年はピンクに近いオレンジ。今年は深く紅いオレンジに仕上がりました。
デラウェアのキュートな香りと果実味をお楽しみください。

024
三重
MIE

國津果實酒醸造所

Budoutoikiru 20

Glass 1,100円

Budou to ikiru (Dry / Table grapes / Grape fruit)

Bottle 7,100円

葡萄の栽培から醸造まで取り組む國津ワインの中子さん。山形の「ぶどうと活きる」さんのデラウェアで醸すワインはグレープフルーツのような爽やかさとほのかな苦み。

019
山梨
YAMANASHI

機山洋酒工業

KIZAN 白

Glass 700円

KIZAN White (Dry / Pleasant acidity)

Bottle 7,500円

夫婦二人で栽培から醸造、販売までするワイナリー。ノンヴィンテージで複数年のワインが入っており、飲み口軽やか。

ワインに合う一品

・おこっぺゴダチーズ 700円 ・干し芋の素揚げ 600円

赤ワイン / グラス

Red Wine (Glass)

赤ワイン飲み比べセット

1,800円

3 Red Wine Flight Set

(dオリジナル 赤ワイン 2021 / ペティアン・ロゼ / マスカット・ベイリー

013
東京
TOKYO

D&DEPARTMENT × 東京ワイナリー

dオリジナル 赤ワイン 2021

Glass 1,200円

Original Red Wine (Uses 6 types of grapes / Fragrant Aroma)

Bottle 7,200円

東京に点在する小さな農園から届いた6つの葡萄品種をアッサンブラージュ。爽やかな香りの奥に、土や根のような香りも漂う、複雑な味が特徴の赤ワイン。

006
山形
YAMAGATA

タケダワイナリー

ペティアン・ロゼ

Glass 950円

Takeda Winery Rose (Petillant rose / Cherry / Fresh)

Bottle 6,100円

「良いワイン」は「良いぶどうから」をモットーに日本ワインの黎明期を築いてきたワイナリー。ベリー系の香りとさくらんぼのような瑞々しさを感じるすっきりとした味わいのロゼ。

007
福島
FUKUSHIMA

ワイナリージュン

マスカット・ベイリーA

Glass 1,050円

WINERY JUN / Muscat Bailey A (Flowery / Fruity aroma / Fresh)

Bottle 6,850円

再生可能エネルギーによる発電を行う「会津電力」を母体とし、土地に根ざす資源の循環を目指すワイナリー。完熟したぶどうの華やかな香り、口当たりも柔らかに瑞々しい。

ワインに合う一品

・おこっぺゴードチーズ 700円 ・干し芋の素揚げ 600円

ワイン / ボトル

Wine (Bottle)

025
滋賀
SHIGA

白

ヒトミワイナリー

スチューベン

5,600円

Hitomi Winery (refreshing taste)

爽やかで青みのある香り、穏やかな酸と、
後に抜ける苦味が心地いい。

019
山梨
YAMANASHI

赤

くらむぼんワイン

マスカット・ベリーA

5,600円

Kuramubon winery (Oak / Juicy)

宮沢賢治の童話「やまなし」が由来のワイナリー。より自然な味わいのワインを目指している。

006
山形
YAMAGATA

赤

WOODY FARM & WINERY

The Trial Batch

6,000円

セミカーボニックマセレーション 2019

Woody Farm & Winery (Fruity / Spicy)

蔵王山麓かみのやまにて自社畑のぶどうでワインをつくる。豊かなベリーの香り、控えめなタンニン。

日本酒

Sake

007
福島
FUKUSHIMA

仁井田本家

Nida-Honke

福島県郡山市で300年以上続く酒蔵。

日本酒飲み比べセット

1,800円

4 Sake Flight Set

日本酒ラインナップの4種を飲み比べ。

(しぼり / にごり / 純米吟醸 / 純米原酒)

にいだしぜんしゅ しぼり

半合 700円

Nida-Honke "Shibori" (Flesh / Fruity)

かつては蔵人だけが味わうことのできた、しぼりたての無濾過生原酒。
自然米の旨みと、フレッシュでジューシーな味わい。

にいだしぜんしゅ にごり

半合 700円

Nida-Honke "Nigori" (Non-clear)

濃厚なもろみを石臼で挽いた、純白のにごり酒。まろやかで優しい口どけ。
力強い米の旨みと、ほのかな酸味。

にいだしぜんしゅ 純米吟醸

半合 700円

Nida-Honke "Junmai Ginjo" (Smooth / Light)

ひとくち、ふたくちとするりと呑める、なめらかで澄んだ味わい。どんな料理
とも相性良し。燗酒でも楽しめる。

にいだしぜんしゅ 純米原酒

半合 700円

Nida-Honke "Junmai Gensyu" (Rich)

昭和42年の発売から多くの人に支持されている、しぜんしゅの原点。琥珀
色のとろりとした口あたり。力強いコクと甘み、引き締まった酸味。燗酒で。

日本酒に合う一品

・鮎寿しのとも和え 500円 ・福島の酒肴盛り合わせ 750円

木桶 酒・ブランデー

Kioke Barrel (Sake・Brandy)

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「お蔵フェスタ」の発起人。

新しい発酵文化を牽引し、神崎町の未来を導くパイオニア。

木桶に住み着く微生物に手を貸すような酒造り。

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

2021年、震災から10年の節目に、

福島の木で木桶づくりを目指す。

全ての酒を有機無農薬の「自然米」で仕込む。

012
千葉
CHIBA

mitosaya 葉草園蒸留所

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。

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)

013
東京
TOKYO

あおちゅう飲み比べセット 900円

3 Ao-chu Flight Set

あおちゅう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(麦25度・麦35度・池の沢)	600円
-------------------	------

恋ヶ奥	600円
-----	------

あおちゅう広江マツ	700円
-----------	------

あおちゅう広江末博	
-----------	--

あおちゅう広江順子	
-----------	--

あおちゅう菊池正3年	
------------	--

青酎PREMIUM	1,100円
-----------	--------

焼酎 (ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)

Shouchu (Japanese Distilled Spirits)

麦	044 大分 OITA	二階堂酒造 二階堂 Nikaido	600円
Barley chochu			

	042 長崎 NAGASAKI	重家酒造 確蔵 古酒限定酒 25度 Kakuzo	600円
--	-----------------------	--------------------------------	------

芋	046 鹿児島 KAGOSHIMA	大和桜酒造 ヤマトザクラ ヒカリ Yamatozakura Hikari	600円
Potato chochu			

梅酒・果実酒

Plum Wine / Fruit Liquor

梅酒	030 和歌山 WAKAYAMA	平和酒造 鶴梅完熟 Tsuru-ume(Fully Ripe Plum)	700円
Plum Wine			

完熟濃厚梅のとりとした甘さが特徴。
おすすめの飲み方 (ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)

果実酒	037 香川 KAGAWA	白下糖の柑橘サワー Shiroshita (Crude Suger) Citrus Sour	800円
Fruit Liquor			

香川・三谷製糖の白下糖 (和三盆の原料) で季節の柑橘を漬けたシロップのサワー。まろやかな酸味でゴクゴク飲めます。

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

八重泉酒造

八重泉トライアスロンボトル2012 30度 30ml 600円

Yaesen from Yaesen Awamori Brewery 30%

於茂登岳「ナンガーラ」の良質な湧き水で造られる直釜蒸留製法にこだわった、まろやかな味わい。石垣島トライアスロン大会の数量限定記念ボトル。10年古酒。

那覇市

識名酒造

こいしぐれ 43度

30ml 600円

Koishigure from Shikina Awamori Brewery 43%

銘酒「時雨」の原酒。力強さの中に溶けるような柔らかさと旨み。口に含んだ瞬間から旨みに唸ります。

石垣島

請福酒造

請福IMUGE 25度

30ml 600円

Seifuku IMUGE 25%

琉球王朝時代、泡盛が手に入らない庶民が作っていた「芋下（イムゲー）の復刻版。紅芋の味と穀物の香りが広がります。

焼酎・泡盛に合う一品

・丸干しウルメイワシ 3尾150円 ・豆腐よう 600円

季節のおすすめ

Seasonal Drink

037
香川
KAGAWA

白下糖の柑橘スカッシュ

780円

Shiroshita (Crude Sugar) Citrus Squash

糖蜜をたっぷり含んだコクのある白下糖で漬け込んだ季節の柑橘シロップを使ったスカッシュ。香川・三谷製糖の白下糖を使用。

012
千葉
CHIBA

mitosaya 薬草園蒸留所

065 GRAPPA DELAWARE

20ml 1,300円

No. 065 Eau de vie 2022 GRAPPA DELAWARE
from YellowMagicWinery for D&DEPARTMENT

オリジナルオレンジワイン2021を瓶詰めした
あとのワイン及びオリを蒸留。デラウェアの軽
さや爽やかさが際立つグラッパです。

(アルコール度42%)



珈琲

Coffee

007

福島

FUKUSHIMA

OBROS COFFEE

福島県郡山市にある「OBROS COFFEE」。二本松市で自家焙煎したシングルオリジンの浅煎りコーヒーを店舗で一杯ずつ丁寧に提供されている。

ウォルカ・サカロ (HOT)

600円

Worka Sakaro / Ethiopia/ FullyWashed /Light Roast

フルーティーで華やかなエチオピアの浅煎り。

026

京都

KYOTO

中山珈琲焙煎所

奈良にほど近い、京都・加茂にある「中山珈琲焙煎所」。閑静な住宅街にある焙煎所では、店主の中山修也さんが日々焙煎に集中され、ときに訪れるご友人やお客さんとの憩いの場にもなっている。

オールドファッション (ICE)

600円

Old-fashioned / Dark Roast / Smokey

深煎り。ローストしたアーモンドようなスモーキーで甘い余韻。

カフェオレ (ICEのみ)

700円

Cafe au Lait

ミルクの風味に負けない、しっかりした苦味と適度なコクがあるOld-fashionedを使用。

紅茶・ハーブティー

Tea・Wild Herb Tea

028
兵庫
HYOGO

^ム^ジ^カ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。

オリジナルダージリン(HOT) 580円
Original Blend Darjiling Tea

アールグレイ(ICE) 580円
Earl Grey

039
高知
KOCHI

^{トレ}^{トレ}tre³tre³ 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。

d オリジナルブレンド 660円
Original Blend Tea

季節のブレンド 680円
Seasonal Blend Tea

茶・発酵茶

Japanese Green Tea・Fermented Tea

017
石川
ISHIKAWA



丸八製茶場

加賀棒茶

Kaga-boucha (Roasted Twig Tea)

600円

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。

036
徳島
TOKUSHIMA

阪東農園

阿波晩茶

Awa-bancha (Lactic-acid-fermented Tea)

600円

製造過程で乳酸発酵をさせるため、
酸味がありすっきりとした後味。

038
愛媛
EHIME

さつき会

石鎚黒茶

Ishiduchi-kurosha (Post-fermented Tea)

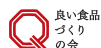
600円

石鎚山の麓にある石鎚地区に古くから
伝わるお茶。温度で味わいに変化。

ジュース

juice

020
長野
NAGANO



信州生まれの美味しいトマト 650円

Tomato Juice

露地栽培で完熟させ旬の夏に収穫し、そのまま絞りました。

039
高知
KOCHI

黄金しょうがのジンジャーエール 780円

Gingerale

高知県産黄金しょうがの辛味が効いています。

003
岩手
IWATE

紫波町のぶどうジュース(赤) 900円

Non Suger Grape Juice

巨峰の親品種キャンベル・アーリー。甘さの中に程よい酸味。

006
山形
YAMAGATA

リンゴりらっば 青リンゴブレンド 600円

Non Suger Apple Juice

王林をはじめとした青リンゴ5品種のブレンド。

爽やかな香りと、しっかりした甘みがある。

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 (Choose 3 to 5 varieties)

全5種のみかんジュースの中から好きなものを3～5種お選びください。

※4種目以降は+500円 (+500 yen from the 4th variety)

038
愛媛
EHIME

ニノファーム

Nino farm

宇和島市で柑橘農家を営む二宮新治さんは「柑橘ソムリエ」の発起人。農家仲間とつくるジュースは年間35種。

青みかん

650円

Green Orange

早摘みの温州みかんは爽やかな酸味で甘さ控えめ。大人のみかんジュース。

紅まどんな

850円

Beni Madonna

愛媛県オリジナル品種。ミントのような爽やかな香り、甘くすっきりとした味わい。

無茶々園

Muchacha-en

宇和島海に面し、段々畑に囲まれた土地に「無茶々園」はある。
無農薬・無化学肥料を初めて40年、明浜の農業後継者の集い。

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。

甘夏

650円

Amanatsu

夏みかんから生まれた日本原産の柑橘。目が覚めるような酸っぱさ。

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。

デザート

Dessert

おすすめのお茶とのセット、ご用意しています。

013
東京
TOKYO

d47フルーツサンド

780円

Fruit Sandwich

+tre³tre³ dオリジナルブレンド 1,440円

旬の果物を楽しむフルーツサンド。和ハッカとどくだみを合わせたtre³tre³春夏ブレンドのすっと抜ける爽やかさが、自家製ヨーグルトクリームと合う。

特定原材料7品目：乳・小麦



013
東京
TOKYO

カスタードプリン

680円

Custard Pudding

+加賀棒茶 1,280円

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。加賀棒茶の香ばしさが、プリンの滑らかな甘さと絶妙に合います。

特定原材料7品目：乳・卵



037
香川
KAGAWA

豆乳アイス

820円

Soy Milk Ice Cream

+石鎚黒茶 1,420円

「くぼさんのとうふ」の大豆の味がしっかりと感じられる豆乳アイス。石鎚黒茶のまろやかな酸味は、つい交互に口に入れたくなる組み合わせ。dクッキー付。

特定原材料7品目：小麦・卵



009
栃木
TOCHIGI

濱田さんのヨーグルト

600円

Yogurt from Shoji Hamada's Family

+阿波晩茶 1,200円

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。ヨーグルトの酸味には爽やかな甘みのある青心烏龍茶とご一緒に。

特定原材料7品目：乳



アイス

Ice Cream

037
香川
KAGAWA

くぼさんのとうふ 豆乳アイス 820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。d クッキー付。

特定原材料7品目：小麦・卵

028
兵庫
HYOGO

ダージリンティーアイス 800円

Daajeling Tea Gelato

d オリジナルブレンドを使ったジェラート。茶葉を煮出さず蒸らすことで香りを引き出しました。d クッキー付。

特定原材料7品目：乳・小麦・卵

001
北海道
HOKKAIDO

おこっぺヨーグルトアイス 780円

Yogurt Gelato

北海道・ノースプレインファームの「おこっぺ有機ヨーグルト」を使ったオリジナルアイス。d クッキー付。

特定原材料7品目：乳・小麦・卵