



D&DEPARTMENT PROJECT

# 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。

007  
福島  
FUKUSHIMA

### 福島定食 じゅうねん味噌の凍み餅 2,100円

Local rice cakes and Side Dishes

気候を生かした凍み餅に、こづゆ、イカ人参、ニシンの山椒漬など郷土色豊かな一膳。

特定原材料7品目:小麦



013  
東京  
TOKYO

### 渋谷定食 たらこスパゲッティ 1,780円

Cod Roe Spaghetti

渋谷発祥のたらこスパゲッティ、渋谷で作られるチーズ、現代に続く古き良き飲んべい文化を一膳に。 特定原材料7品目:卵・小麦



013  
東京  
TOKYO

### タネカラ商店の季節野菜定食 1,780円

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。



042  
長崎  
NAGASAKI

### 長崎定食 松浦港のアジフライ 1,880円

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



※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 ※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、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

单品	平飼い卵の温泉たまご	+ 200円
Single Item	「村田商店」の納豆	+ 350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	大盛り	+ 100円
Rice	おかわり	+ 150円

ドリンク	ミニビール	+ 600円
Drink	ミニワイン	+ 500円

デザート	自家製ヨーグルト	+ 300円
Dessert	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  
Japanese Pickles of Seasonal Vegetables  
開店以来ずっと続いているd47食堂の原点。

500円  
ハーフ 300円

032  
島根  
SHIMANE

あらめの炒め煮  
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

250円

016  
富山  
TOYAMA

真鯛の昆布締め  
Sea Bream  
鯛の旨味が味わえる天日塩でどうぞ。

600円

007  
福島  
FUKUSHIMA

会津伝統野菜の鬼くるみ和え  
Traditional vegetables dressed with walnut paste  
濃厚な味わいの会津の鬼くるみをすり潰し「リオリ  
コ農園」の会津伝統野菜と和えました。

400円

# 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。

037  
香川  
KAGAWA

厚揚げのいりこ味噌焼き 600円

baked tofu with Flavorful miso paste

「久保食品」の厚揚げに「やまくに」のいりこ出汁がらの香味味噌をのせて。

特定原材料7品目:えび・かに

007  
福島  
FUKUSHIMA

三五八漬けの唐揚げ 900円

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

三五八で漬けると柔らかくジューシーな仕上がりに。

三五八と相性の良いイカでご用意します。

033  
岡山  
OKAYAMA



「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

040  
福岡  
FUKUOKA

辛子明太子 600円

Row Spicy Cod Roe with No Food Coloring

ハーフ 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

025  
滋賀  
SHIGA

## 鮒寿しのとも和え

600円

Fermented crucian carp and fermented rice

鮒寿司を発酵した米「飯（いい）」で和えた酒肴。

046  
鹿児島  
KAGOSHIMA

## 丸干しウルメイワシ

3尾 150円

Whole Dried Round Herring

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

600円

Okinawan Style Fermented Tofu

ちびちびと泡盛や焼酎の肴に。

001  
北海道  
HOKKAIDO



## おこつペゴーダチーズ

700円

Grassfed Gouda Cheese

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

007  
福島  
FUKUSHIMA

## 郷土の酒肴盛り合わせ

750円

Assorted appetizers

イカ人参、ニシンの山椒漬、鬼くるみ和え。

福島のお酒とどうぞ。

# 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

020  
長野  
NAGANO

## 「村田商店」の納豆ねばねば丼 1,400円

Fermented Soy Beans, Natto Bowl

信州大豆ひとすじの「村田商店」の納豆2種、自家製

なめ茸、薬味と温玉のつけ。小鉢と味噌汁付き。