



food

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

### タネから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。

## 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	平飼い卵の温泉たまご	+ 200 円
	「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 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

Japanese Pickles of Seasonal Vegetables

開店以来ずっと続けている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

Fried Dried Potato

600円

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

baked tofu with Flavorful miso paste

600円

「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

## さごはち 三五八漬けの唐揚げ

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

900円

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。

海の持続性を考える サステナブル・シーフード

033  
岡山  
OKAYAMA

## おく 「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」。

自家製ぬか漬けた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

Row Spicy Cod Roe with No Food Coloring

日本に明太子を広めた「ふくや」の無着色明太子。

600円

ハーフ 350円

030  
和歌山  
WAKAYAMA

## 「三幸農園」の梅干し

Salted Plum / Choose Plane or Perilla

「白干し」または「紫蘇」からお選びください。

各150円



020  
長野  
NAGANO

## 「村田商店」の納豆

Fermented Soy Beans, Natto

信州大豆ひとすじ。内容は日替わり。塩でも。

350円



012  
千葉  
CHIBA

## 平飼い卵の温泉たまご

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

200円

# おつまみ

Nibbles for Drinks

025  
滋賀  
SHIGA

## 鮎寿しのとも和え

600円

Fermented crucian carp and fermented rice

鮎寿司を発酵した米「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

## おこっぺゴータチーズ

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。