

# 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。

046  
鹿児島  
KAGOSHIMA

### 鹿児島定食 鶏飯

Chicken rice bowl and Side Dishes

1,980円



鶏出汁の効いた鶏飯、ガネ(さつま芋のかき揚げ)、  
つけあげ、茶節、ゴーヤの黒酢漬け、ばんたん漬。

特定原材料7品目:卵、小麦

015  
新潟  
NIIGATA

### 越後妻有定食

Pork Shabu-Shabu

1,980円



山菜とつなんポークの冷しゃぶ、けんちん汁、煮  
菜、蕗の薹味噌など、雪国の郷土の味を一膳に。  
特定原材料7品目:小麦 ※ごはんおかわり一杯無料です。

013  
東京  
TOKYO

### タネカラ商店の季節野菜定食

Seasonal Organic Vegetables brought by Tanekarashoten

1,780円



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

Crispy Deep-Fried Mackerel and Side Dishes

1,880円



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

014  
神奈川  
KANAGAWA

「タネカラ商店」旬野菜の小鉢  
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。

400円

046  
鹿児島  
KAGOSHIMA

ゴーヤの黒酢漬け  
英語表記  
鹿児島では「にがごい」と呼ばれるゴーヤを「坂元醸  
造」の甕で仕込んだ黒酢でさっぱりと漬けました。

450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。

015  
新潟  
NIIGATA

## 栃尾のあぶらげ焼き

Grilled Deep-fried Tofu with Flavorful miso

1,000円

新潟名物にもなっている大きな栃尾地域の油揚げ。

伝統野菜である「神楽南蛮」の味噌付き。

042  
長崎  
NAGASAKI

## 松浦漁港のアジフライ

Crispy Deep-Fried Mackerel

1尾 600円

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

015  
新潟  
NIIGATA

## 山菜とつなんポークの冷しゃぶ

Pork Shabu-Shabu

930円

お米で育った甘みのある「つなんポーク」をしゃぶ  
しゃぶにして、山菜と和えた逸品。

特定原材料7品目: 小麦

# 单品

A la carte

040  
福岡  
FUKUOKA

辛子明太子

Row Spicy Cod Roe with No Food Coloring

600円

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

Salted Plum / Choose Plane or Perilla

各150円

「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

Fermented Soy Beans, Natto

350円

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

Boiled Free-Range Egg

200円

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

# 軽食

Light Meal

015  
新潟  
NIIGATA

塩むすびと「大地のおかず」 900円

Rice Ball

越後妻有の貴重な雪解け水で育まれる棚田米。里山の蕗の薹と山胡桃のおかず味噌「大地のおかず」、味噌汁付き。

特定原材料7品目: 小麦

「大地のおかず」とは

越後妻有に暮らすお母さんたちの知恵がつまつた瓶詰め加工食品プロジェクト。世界最大級の国際芸術祭「大地の芸術祭」の会場、越後妻有地域（新潟県十日町市・津南町）では、その里山の景色の中で育つ棚田米（魚沼産コシヒカリ）を中心に、春の山菜、夏野菜や秋のきのこ、といった旬の山の恵みを活かして、越冬保存しながら一年を通していただく、この土地ならではの里山食文化が今もなおしっかりと息づいています。この地の「食」をこれから未来につなぐため、お母さんたちの知恵と愛情のこもった数々の郷土料理を『大地のおかず』としてお届けしています。