

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。

015
新潟
NIIGATA

新潟定食 ふのりそば

Soba noodle made from seaweed

織物産業で栄えた魚沼。昔から織物を織る時に使っていた「ふのり」という海藻をつなぎにした蕎麦。夏野菜の「やたら豆腐」と季節の小鉢。

特定原材料7品目：そば、小麦

1,680円



045
宮崎
MIYAZAKI

宮崎定食 冷や汁とチキン南蛮

Chilled Miso Soup and Fried Chicken with Tartar Sauce

チキン南蛮はタルタルも甘めが宮崎流。いりこと麦味噌でつくる冷や汁とぬたいもの小鉢。

特定原材料7品目：卵、小麦、落花生

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。

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

037
香川
KAGAWA



「くぼさんのとうふ」冷奴

Cold Tofu

“安心して食べられる豆腐を”と、素材を大切に
する久保食品「くぼさんのとうふ」のおぼろ豆腐。

300円

015
新潟
NIIGATA

なすみそ

Stir-fried Eggplant and Green Peppers

なすの消費量日本一の新潟。なす、ピーマン、大葉を
味噌で炒めた夏の郷土食。

300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

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 paste

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

海の持続性を考える サステナブル・シーフード

001
北海道
HOKKAIDO

「北海道苫前町ミズダコ」のザンギ 1,000円

Deep-Fried Octopus <Sustainable Seafood>

みずみずしい柔らかい身が特徴のミズダコは、北海道ならではの食べ方「ザンギ」で。ジューシーさを噛み締めて。

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>>](#)



単品

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

軽食

Light Meal

025
滋賀
SHIGA

鮎寿し茶漬け

1,400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」の左嵯さんの鮎寿しを出汁茶漬けで。

特定原材料7品目：小麦

ごはんセット

800円

Bowl of Rice and Miso Soup

各地から届く、月替わりのお米と味噌汁。小鉢
と季節のお茶、自家製ぬか漬け付き。お好み
のおかずと組み合わせて、自分だけの定食を
作るのもおすすめです。