

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。

韓国
KOREA

チェジュ島定食

みかんコチュジャンの豚プルコギ 1,980円

Local cuisine of Jeju Island, South Korea

d 食堂チェジュから教わったオリジナルみかんコチュジャンの豚プルコギをメインに、チェジュの食文化がつまったパンチャン(おかず)の数々。

特定原材料7品目：小麦



037
香川
KAGAWA

香川定食「やまくに」のいりこうどん 1,780円

Udon in Dried Sardine Broth and Local Dishes

いりこ出汁の冷やしぶっかけうどん、いりこ飯、三豊なすの揚げびたし、いりこ味噌など、いりこづくしの一膳。

特定原材料7品目：小麦・エビ・カニ



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



※ごはん 大盛り+100円～ おかわり+150円～ (定食により異なります)

※食材の収穫・入荷状況により内容を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	「三幸農園」の梅干し(白干し / 紫蘇)	+ 150 円
	平飼い卵の温泉たまご	+ 200 円
	辛子明太子(ハーフサイズ)	+ 350 円
	「村田商店」の納豆	+ 400 円
ソフトドリンク Soft Drink	紅茶(HOT / ICE)	+ 580 円
	コーヒー(HOT / ICE)	+ 600 円
アルコール Alcohol	ミニワイン	+ 500 円
	ミニビール	+ 600 円
デザート Dessert	自家製ヨーグルト	+ 300 円
	豆乳アイス	+ 400 円

小鉢

Appetizer

013
東京
TOKYO

自家製ぬか漬け盛り

Japanese Pickles of Seasonal Vegetables

500円

ハーフ 300円

開店以来ずっと続けているd47 食堂の原点。
季節の野菜を漬けています。

037
香川
KAGAWA

いりこ味噌きゅうり

Cucumber with Dried Sardine Miso

300円

「やまくに」のいりこのだしがらを香味味噌に。
きゅうりが止まらない味です。
特定原材料7品目：小麦・エビ・カニ

037
香川
KAGAWA

「くぼさんのとうふ」冷奴

Cold Tofu

300円

素材を大切に、安心して食べられる豆腐を届けて
くれる「くぼさんのとうふ」のおぼろ豆腐。



047
沖縄
OKINAWA

もずく酢

Mozuku Seaweed served in Vinegary Sauce

350円

歯ごたえのよい沖縄産の太もずくを三杯酢で
さっぱりと。

014
神奈川
KANAGAWA

「タネから商店」旬野菜の小鉢

Local Dishes of Seasonal Vegetables

400円

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。

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。おつまみに、ごはんのお供に。

600円
ハーフ 350円

020
長野
NAGANO



「村田商店」の納豆

Fermented Soy Beans, Natto

地元・信州大豆と国産の良質な大豆にこだわる「村田商店」。塩で食べても美味しい。

400円

012
千葉
CHIBA

平飼い卵の温泉たまご

Boiled Free-Range Egg

お米やおからを食べて育つ鶏の卵は黄身がレモンイエローでピュアな味わい。冷奴に乘せたりトッピングとして楽しめます。 特定原材料7品目：卵

200円

030
和歌山
WAKAYAMA



「三幸農園」の梅干し

Salted Plum / Choose Plane or Perilla

安全を第一に考えた無添加の和歌山の梅干。「白干し」または「紫蘇」からお選びください。

各150円

単品

A la carte

008
茨城
IBARAKI

干し芋の素揚げ

700円

Fried Dried Sweet Potato

甘みがぎゅっと詰まった茨城名産の干し芋を
素揚げに。

042
長崎
NAGASAKI

松浦漁港のアジフライ

1尾 600円

Crispy Deep-Fried Mackerel

ふっくらした身とサクサクの衣。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

つなんポークの冷しゃぶ

930円

Pork Shabu-Shabu

お米で育った甘みのある「つなんポーク」をしやぶ
しゃぶにして、夏野菜を刻んだ「やたら」と一緒に。

特定原材料7品目：小麦

001
北海道
HOKKAIDO

海の持続性を考える サステナブル・シーフード

「北海道苫前町ミズダコ」のザンギ 1,000円

Deep-Fried Octopus (Sustainable Seafood)

みずみずしく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。ジューシーな旨みを噛み締めて。

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>>](#)



酒肴

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

013
東京
TOKYO

d47食堂のごはんセット

800円

Bowl of Rice and Miso Soup

全国各地から届く月替わりのお米のごはんと
毎日出汁をとっているお味噌汁に、小鉢と自家
製ぬか漬け、季節のお茶付き。お酒のメヤ、お
好みの単品や小鉢と組み合わせて、自分だけ
の定食を作るのもおすすめです。