

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)

自家製ぬか漬けとお茶付き。

032
島根
SHIMANE

島根定食

どんちっちあじの一夜干し

1,780円

Grilled Half-Dried Horse Mackerel

アジの大トロとも呼ばれるブランド魚「どんちっちあじ」は、塩のみで作られる昔ながらの一
夜干し。隠岐の島産のあらめの炒め煮の小鉢付き。

特定原材料7品目: 小麦



※写真はイメージです。

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

いりこ出汁の温かいぶっかけうどん、いりこ飯、
三豊なすの天ぷら、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



※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。

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

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

一品料理

A la carte

47都道府県の逸品いろいろ。

032
島根
SHIMANE

ユメカサゴの一夜干し

Grilled Half-Dried Hilgendorf saucord

1,000円

山陰沖西部で獲れる別名ノドグロ。脂のりがよく身はほっくりしてご飯にもお酒にもよく合う。

042
長崎
NAGASAKI

松浦漁港のアジフライ

Crispy Deep-Fried Mackerel

1尾 600円

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

海の持続性を考える サステナブル・シーフード

012
千葉
CHIBA

東京湾ミックスフライ

Mixed Fried Fish from Tokyo Bay

1,200円

ハーフ 700円

東京湾で水揚げされたスズキとコノシロ。鮮度抜群のスズキは旨みが強くふっくら瑞々しい。柚子胡椒の効いたタルタルソース添え。

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>>



015
新潟
NIIGATA

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
新潟の郷土料理「やたら」と一緒に。

特定原材料7品目：小麦

008
茨城
IBARAKI

干し芋の素揚げ

Fried Dried Sweet Potato

700円

甘みがぎゅっと詰まった茨城名産の干し芋を
素揚げに。おやつ感覚のフライです。

おすすめメニュー

Recommended Menu

ごはんセット

Bowl of Rice and Miso Soup

+800円

月替わりのごはんと味噌汁に、小鉢と自家製ぬか漬け付き。お酒の〆に、お好みの一品料理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。

小鉢

Appetizer

定食にもう一品、お酒のおつまみにもどうぞ。

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

開店以来ずっと続いているd47食堂の原点。
季節の野菜を漬けています。

014
神奈川
KANAGAWA

「タネカラ商店」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。

047
沖縄
OKINAWA

もずく酢
Mozuku Seaweed served in Vinegary Sause
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。

350円

032
島根
SHIMANE

あらめの炒め煮
Braised Seaweed
おきの島産の海藻「あらめ」を甘辛く味付け。
肉厚でほかの海藻にはない歯ごたえが美味。
特定原材料7品目：小麦

300円

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。おつまみに、ごはんのお供に。

020
長野
NAGANO



「村田商店」の納豆
Fermented Soy Beans, Natto

400円

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。

012
千葉
CHIBA

平飼い卵の温泉たまご
Boiled Free-Range Egg

200円

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。

特定原材料7品目:卵

030
和歌山
WAKAYAMA



「三幸農園」の梅干し
Salted Plum / Choose Plane or Perilla

各150円

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

酒肴

Appetizer

47都道府県の逸品いろいろ。

025
滋賀
SHIGA

025 鮎寿しのとも和え 600円

Fermented crucian carp and fermented rice

鮎寿しの身を贅沢に刻み発酵させたコクのある「飯(いい)」で和えた酒肴。日本酒に。

001
北海道
HOKKAIDO



001 おこっぺ有機ゴーダチーズ 700円

Grassfed Gouda Cheese

3ヶ月以上じっくり熟成した半硬質タイプのチーズ。ワインに合わせて。ドライフルーツ付。

特定原材料7品目: 乳

047
沖縄
OKINAWA

047 豆腐よう 600円

Okinawan Style Fermented Tofu

豆腐を使った沖縄独自の発酵食品。ちびちびと泡盛や焼酎の肴に。

046
鹿児島
KAGOSHIMA

046 丸干しウルメイワシ 150円

Whole Dried Round Herring

厳選されたウルメイワシは苦みが少なく、噛むほどに旨味を感じられる。焼酎にはこれ。

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

ごはんもの Rice dish

025
滋賀
SHIGA

鮒寿し茶漬け
Rice with soup stock (Fermented crucian carp)

1,400円

先々代の祖母に習い木桶仕込みを復活した
「魚治」の左衛さんの鮒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
Bowl of Rice and Miso Soup

800円

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
製ぬか漬け付き。