

# 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

Grilled Half-Dried Horse Mackerel

1,780円

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

Udon in Dried Sardine Broth and Local Dishes

1,780円

いりこ出汁の温かいぶっかけうどん、いりこ飯、三豊かなすの天ぷら、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

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



※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

小鉢 Single Item	「村田商店」の納豆	+ 400 円
	辛子明太子（ハーフサイズ）	+ 350 円
	平飼い卵の温泉たまご	+ 200 円
	「三幸農園」の梅干し（白干し / 紫蘇）	+ 150 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	ミニ自家製ヨーグルト	+ 300 円
	ミニ豆乳アイス	+ 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

山陰沖西部で穫れる別名ノドグロ。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

012  
千葉  
CHIBA



海の持続性を考える サステナブル・シーフード

## 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

930円

Pork Shabu-Shabu

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

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。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

+800円

Bowl of Rice and Miso Soup

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。お酒のみに、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

開店以来ずっと続けている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

400円

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。

047  
沖縄  
OKINAWA

## もずく酢

350円

Mozuku Seaweed served in Vinegary Sauce

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。

032  
島根  
SHIMANE

## あらめの炒め煮

300円

Braised Seaweed

おき  
隠岐の島産の海藻「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

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。

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」「紫蘇」からお選びください。

各150円

# 酒肴

## Appetizer

47都道府県の逸品いろいろ。

025  
滋賀  
SHIGA

### 鮒寿しのとも和え

600円

Fermented crucian carp and fermented rice

鮒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



### 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

### 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

### 丸干しウルメイワシ

3尾 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

300円

Cucumber with Dried Sardine Miso

「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

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<sup>うおじ</sup>寄<sup>さぎき</sup>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

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  
製ぬか漬け付き。