D&DEPARTMENT PROJECT

LONG LIFE DESIGN

長く続いていることや、ものには、大切な本質があります。

この場所は、みんなで「長く続いている“もの”や“こと”」について
考えるために作りました。
みんなとは、ここに集まるお客さん、商品や食材の作り手、スタッフも含めたすべてです。
長く続いているそうしたものの中には、わたしたちが
生活していく中で大切にしなければならない基本があります。
流行に敏感なことも魅力ですが、生活する土地にあり続けるずっと昔からある様々を、
あなたの生活の基礎に置いてみてはどうでしょう。
生活の底力のような、本質のある暮らしができると考えます。

ですから、この場所は、ただの店でも、レストランでもありません。
もしも、問題がある商品だったら、一緒にメーカーにいって改善してもらいましょう。
もしも、素敵な“こと”や“もの”を見つけたら、
この場所に集まって、みんなでその魅力を共有しましょう。
この場所があることで、この土地に暮らすみんなの意識の体温が、
少しでも高まることを目指して。

D&DEPARTMENT 創設者
ナガオカケンメイ

All long-lasting things have an essential core.

We created this place so that everyone could take the time to consider “long-lasting things.” By everyone, I mean our customers, staff, and manufacturers of the products we sell. At their core, all long-lasting things have something that we value in our lives. It’s nice to keep up with trends, but it’s even more satisfying to incorporate things that have long existed in our community into the foundation of our lives. We believe that these things can fill one’s life with fundamental strength and substance.

This place is neither just a store nor a restaurant. If there’s a problem with a product, we’ll have the manufacturer fix it. If we find something good, we’ll share it with everyone that gathers here. Our hope is that this place will make people more aware of long-lasting, meaningful things.

Kenmei Nagaoka
D&DEPARTMENT Founder

ごはん （平日 12:00–15:00 / 17:00–19:00　土日祝 12:00–19:00）

週替わり「発酵」のごはん　1,700円

特定原材料7品目：詳しくはスタッフにお尋ねください。　（店内利用のみ）

019
山梨
YAMANASHI

1/8（金）– 1/14（木） やまごみそのほうとう

ほうとう、かきまぜおむすび、漬け菜の雷豆腐、しば漬け、しょうゆ麹

特定原材料7品目：小麦・えび・カニ

023
愛知
AICHI

1/15（金）– 1/21（木） 煮味噌と酒粕汁

煮みそ、いりこ出汁の酒粕汁、そぼろ納豆、ずいきの甘酢漬け、しょうゆ麦麹

特定原材料7品目：小麦・えび・カニ

017
石川
ISHIKAWA

1/22（金）– 1/28（木） いしる煮と納豆汁

いしる煮、納豆汁、白滝の明太子炒め、糸瓜のたまり漬け、おなめ

特定原材料7品目：卵・小麦・えび・カニ

036
徳島
TOKUSHIMA

1/29（金）– 2/4（月） かつおの発酵茶ずまし

茶ずまし、豚しゃぶの金山寺味噌和え、かんずり納豆の挟みあげ、白たまりのおひたし

特定原材料7品目：卵・小麦・えび・カニ

d47食堂のアジフライ

店内利用 1,600円
テイクアウト 1,400円

渋谷ヒカリエ内 d47 食堂定番メニュー。
週替わり「発酵」のおかず付き。
特定原材料7品目：卵・小麦・エビ・カニ

d&ドライカレー

店内利用 1,450円
テイクアウト 1,250円

千葉「KURKKU FIELDS」平飼い卵
のフライドエッグを乗せて。サラダ付き。
特定原材料7品目：卵・小麦

ランチタイムセット

平日 12:00 – 15:00 / 17:00 – 19:00（18:00 L.O.）
土日祝 12:00 – 19:00（18:00 L.O.）

おかわり・単品	おかわりごはん / ごはん大盛り	＋100円
	村田商店の納豆	＋150円
	三幸農園の梅干し	＋120円
デザート	ちょこっとアイス	＋300円
ドリンク	コーヒー（HOT / ICE）	＋300円

dオリジナルワイン

006
山形
YAMAGATA

Yellow Magic Winery

オレンジワイン2020

グラス 980円

有核デラウェアを甕の中でゆっくり醸したワインは、ぎゅっと詰まったデラウェアの中にりんごのような爽やかさがすっと香る。

013
東京
TOKYO

東京ワイナリー

赤ワイン2020

ボトル 4,410円

「高尾」をはじめ5種類の東京産葡萄を掛け合わせたワイン。華やかな香り、葡萄のミックスジュースのような喉を潤す味わい。

014
神奈川
KANAGAWA

タネカら商店の自家採種野菜を使った

おつまみ盛り合わせ

1,000円

自家採種の農家を積極的に応援する八百屋「タネカら商店」の生命力あふれる季節野菜を中心に、「ノースプレインファーム」のチーズと「ふくどめ小牧場」のハムソーセージを盛り合わせ。
ワインはもちろん、ビールにもよく合います。

土から始まる農としてのぶどうづくり。イエローマジックワイナリーの岩谷さんが目指すのは、自身や家族も安心して飲めるワイン。

お酒

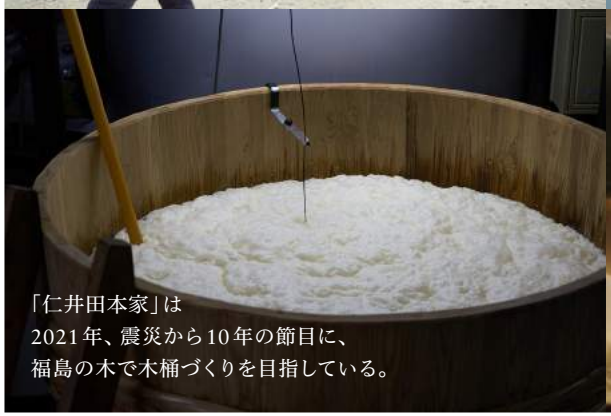
※以下の抜栓料にて冷蔵庫のお酒も店内でお楽しみいただけます。
　クラフトビール 販売価格 +300円 / 日本ワイン 販売価格 +1,000円

樽生ビール		ハイネケン	700円
瓶ビール	027 大阪 OSAKA	箕面ビール スタウト 珈琲やチョコレートを感じる飲みやすい黒ビール。	800円
	003 岩手 IWATE	ベアレン醸造所 ベアレンクラシック コクと苦味のバランスがよいラガータイプ。	850円
梅酒	008 茨城 IBARAKI	木内酒造 木内梅酒（ソーダ割り） ビールスピリッツを使ったさらりとした味。	700円
木桶の酒	012 千葉 CHIBA	寺田本家 木桶仕込 木桶に住み着く微生物に手を貸すような酒造り。	半合 700円
	007 福島 FUKUSHIMA	仁井田本家 にいだしぜんしゅ OK 木桶仕込み 全ての酒を有機無農薬米で仕込む。	半合 500円
	012 千葉 CHIBA	mitosaya 薬草園蒸留所 ISUMI KOSUI PEAR 採れたての幸水を砕いて木桶へ。梨のブランデー。	20ml 1,100円

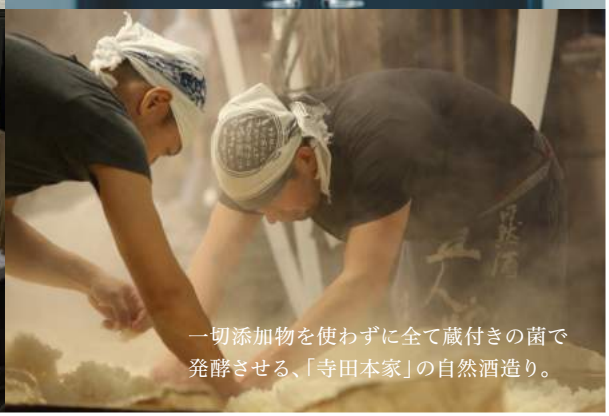
2012年、「ヤマロク醤油」
山本康夫さんの呼びかけからスタートした。

1本の竹を割き、2人1ペアになって
竹箍（たけたが）を編む。

「mitosaya 薬草園蒸留所」の
醸造室の中央に据えられる大きな木桶。



「仁井田本家」は
2021年、震災から10年の節目に、
福島の木で木桶づくりを目指している。



一切添加物を使わずに全て蔵付きの菌で
発酵させる、「寺田本家」の自然酒造り。

季節のおすすめ

030
和歌山
WAKAYAMA

LIFE STOCK

金八みかんエード（HOT） 620円

ころっと丸くてジューシーな果実に濃厚な甘みが詰まった、有田だけで栽培される「金八みかん」。大きく育ちすぎた果実を使い、生姜とローズマリーと合わせて、温かいドリンクに。

026
京都
KYOTO

LIFE STOCK

黒豆ときな粉のラテ（HOT） 650円

丹波の黒豆をてんさい糖で優しい甘さに炊きあげた、京都の佃煮屋・津乃吉さんの黒豆。炊く時にどうしても出てしまうわれ豆と煮汁を丹波の黒豆きな粉と合わせました。

019
山梨
YAMANASHI

やまごみその味噌ケーキ 650円

2020年3月、山梨「五味醤油」で仕込んだ木桶味噌ができました。日本各地にある“あまじょっぱいおやつ”をイメージ。豆乳と太白ごま油を使用した乳製品不使用のケーキ。

土日15時〜
限定提供

フォンダンショコラ 960円

冬限定の温かいデザートをご用意しました。小麦粉の代わりに米粉を使用し、きめ細やかな口どけと軽やかさが特徴。ピスタチオのジェラートとフランボワーズソースと共にお召しあがりください。

特定原材料7品目：乳・卵

赤ちゃんでも食べられるほど皮が薄くて
柔らかい金八みかん。収穫時もカゴに
座布団を敷くなど大切に育てられています。

冬限定で新登場しました。
米粉使用でグルテンフリーのため、
アレルギーの方でもお楽しみいただけます。

珈琲

039
高知
KOCHI

JOKI COFFEE

本山町吉野川沿いにある「JOKI COFFEE」。「本当のおいしいとは、手間がかかっていて、不自然でないこと」と話す店主・大下健一さんによって、丁寧に焙煎されたコーヒー。

dオリジナルブレンド（HOT）　560円

Adelie（ICE）　560円

016
富山
TOYAMA

koffe

富山市の松川沿いにある自家焙煎珈琲店。使用しているｄオリジナルブレンドは、エスプレッソにするとチョコレートのような苦味と香りがあり、深いコクのあるカフェラテに。

カフェラテ（HOT/ICE）　620円
特定原材料７品目：乳

JOKI COFFEE のお店は
吉野川の峡谷の断崖に建ち、
店内からは嶺北地方の雄大な景色が見渡せる。

koffeでは、スペシャリティーコーヒーの中から、世界各国より店主・山中康次さんが豆を厳選。豆本来の味を引き出すため、毎日少量ずつ焙煎する。

日本茶・紅茶・ハーブティー

045
宮崎
MIYAZAKI

宮崎茶房

昭和初期から続く茶園。農薬も化学肥料も一切不使用の茶葉で、華やかで清々しい独特な香りの烏龍茶。

有機烏龍茶　600円

028
兵庫
HYOGO

MUSICA TEA

3代目・堀江勇真さんは2019年芦屋に「tea saloon MUSICA」をオープン。日常で飲む、本格的な紅茶の美味しさを伝えてくれる、真の紅茶好き。

dオリジナルダージリン（HOT）　620円

アールグレイ（HOT / ICE）　620円

039
高知
KOCHI

tre^{3}tre^3 摘み草ブレンドティー

仁淀川上流。深い山、清らかな水、そこで育つ植物をブレンドした野草茶。目を閉じて、香りをいっぱい吸い込んで、ゆっくり飲んでください。ティーパックから見える草花を眺めても楽しい。

dオリジナル秋冬ブレンド（HOT）　640円
赤しそ、アップルミント、ハイビスカス、釜炒り茶

ジンジン（HOT）　680円
生姜、シナモン、レモングラス、ほうじ茶、スイカズラ

「tea saloon MISICA」の厨房に立つ、
堀江勇真さんと次女の真彩子さん。

「tre³tre³」代表の竹内太郎さん。
後ろに流れるのは仁淀川に流れ込む源流水。

「tre³tre³」では地域の農家と協力をし、
山野草の摘みどきを逃さない。

ソーダ&フロート

039
高知
KOCHI

tre^{3}tre^{3}摘み草ティーソーダ　620円
(+rougeアイス)フロート　920円

赤紫蘇をメインとしたハーブティーのフレッシュ感をギュッと閉じ込めた自家製シロップを炭酸で割り、優しく爽やか。

013
東京
TOKYO

タネカら商店のジンジャーエール　620円
(+ジンジャーアイス)フロート　920円

タネカら商店から届く無農薬の生姜を丸ごと味わえる自家製シロップに。柚子果汁を少し加えて、爽やかで軽い飲み口に。

ジュース

006
山形
YAMAGATA

リンゴリらっぱのりんごジュース　650円

厳しい寒暖差が果実を甘くする、という果樹王国・山形から。

038
愛媛
EHIME

無茶々園のみかんジュース　650円

無農薬・無科学肥料で40年、無茶苦茶でも、苦ではない「無茶々園」。

元料理人の竹内さんは、野草を1ミリ単位で調合し、季節を感じさせるブレンドを生み出しています。

明浜町の段々畑で収穫される「無茶々園」のみかん。山と海の循環が見える。

タネカら商店の滝田さんと、十河さん。自然栽培の野菜を専門に卸しを行う。

アイス・アフォガート

034
広島
HIROSHIMA

チョコレート アフォガート　820円

（チョコレートアイス + フォームドミルク）

ベリーのような甘酸っぱさを感じるUSHIO CHOCOLATLのグアテマラ産チョコレートのカカオを使ったジェラート。

特定原材料7品目：乳

028
兵庫
HYOGO

ダージリン アフォガート　820円

（ダージリンアイス+ダージリンティー）

MUSICA TEAのｄオリジナルダージリンを使った自家製アイス。濃いめに入れた紅茶を注ぐと、香り高いミルクティーのよう。

特定原材料7品目：乳

ラムレーズン アフォガート　820円

（自家製ラムレーズンアイス + エスプレッソ）

自家製で漬け込んだラムレーズンとほんのり香るシナモンがポイント。エスプレッソでほろ苦く、大人向けなデザート。

特定原材料7品目：乳

013
東京
TOKYO

ジンジャー アイス　620円

自家採種の農家さんを応援するタネカら商店から届く無農薬の生姜を丸ごと味わえる、後口さっぱりなアイス。生姜を使った摘み草ブレンドティー（イエロー）と相性ばっちり。

特定原材料7品目：乳

※+ 100 円で、ｄクッキー（1 枚 ）をお付けできます。

「USHIO CHOCOLATL」のカカオ豆は産地ごとの個性を生かし、加える材料は砂糖のみ。

ノースプレインファームで放牧される牛は、夏は青草、冬は干草を食べて育つ。“おこっぺミルク”は季節によって味と香りが変化する。

デザート

d&ロールケーキ

店内利用 420円
テイクアウト 400円

もっちりとした生地でミルクジャム、ホワイトチョコレート入りクリームを巻きました。

特定原材料7品目：小麦・乳・卵

ガトーショコラ

店内利用 540円
テイクアウト 520円

クラシックなガトーショコラに生クリームを添えて。

特定原材料7品目：小麦・乳・卵

ベイクドチーズケーキ

店内利用 580円
テイクアウト 570円

低温でじっくり焼いて、クリーミーでなめらかな口当たりに。ベリーのソースを添えて。

特定原材料7品目：小麦・乳・卵

シュークリーム

店内利用 360円
テイクアウト 350円

バニラビーンズを使ったムチっとした弾力のあるクリームを詰めました。

特定原材料7品目：小麦・乳・卵

※この他にも、ショーケースにあるデザートは全てご注文いただけます。

ブルーベリームース

店内利用 460円

テイクアウト 450円

岩手県二戸にある荒谷果樹園の大粒ブルーベリーと爽やかなヨーグルトのムース。

特定原材料7品目：小麦・乳・卵

大人のティラミス

店内利用 460円

テイクアウト 450円

沖縄産さとうきびで作られたラム酒を効かせたティラミス。土遊野の米粉を使用。

特定原材料7品目：乳・卵

レアチーズ

店内利用 420円

テイクアウト 400円

国産レモンを使ったゼリー、クリームを合わせて爽やかに。土遊野の米粉を使用。

特定原材料7品目：乳・卵

シューキャラメル

店内利用 420円

テイクアウト 400円

ほろ苦いキャラメルクリームがクセになります。男性にも人気です。

特定原材料7品目：小麦・乳・卵