



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思います。

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「麺と丼」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)

038  
愛媛  
EHIME

5/28 (金) - 6/3 (木) ひっぱりうどん&日向飯

ひっぱりうどん、日向飯、だし、きゅうりとわかめの酢の物

特定原材料7品目：小麦、エビ、カニ

037  
香川  
KAGAWA

6/4 (金) - 6/10 (木) 半田手延べ麺&べっこう丼

半田手延べ麺の豚しゃぶ酢味噌、べっこう丼、ズイキの酢の物、空豆の甘辛煮

特定原材料7品目：小麦

015  
新潟  
NIIGATA

6/11 (金) - 6/17 (木) ふのりそば&りゅうきゅう丼

ふのり蕎麦、りゅうきゅう丼、なすみそ、野菜の天ぷら

特定原材料7品目：小麦・そば

046  
鹿児島  
KAGOSHIMA

6/18 (金) - 6/24 (木) 油ぞうめん&鶏飯

油ぞうめん、鶏飯、おらんだ、呉豆腐

特定原材料7品目：小麦・エビ・カニ

011  
埼玉  
SAITAMA

6/25 (金) - 7/1 (木) 冷汁うどん&ソースカツ丼

冷汁うどん、ソースカツ丼、おなめ冷奴、こんにゃくの白和え

特定原材料7品目：小麦・卵・エビ・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「季節野菜の小鉢」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	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
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りんごのような爽やかさがずっと香る。

※冷蔵庫のお酒も、抜栓料 +1,000円で店内でお楽しみいただけます。

014  
神奈川  
KANAGAWA

タネか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

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。

013  
東京  
TOKYO

大豆を味わうキッシュ

650円

在来大豆「さといらず」を味噌漬けにして、豆乳の生地に入れました。まさに大豆づくしの味わいです。軽食にもお楽しみいただけます。



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。



# クラフトビール

027  
大阪  
OSAKA

箕面ビール

ナイスなビター

820円

1997年から造り続ける老舗ブルワリー。  
イギリスのパブ店頭のスタイル。決して苦くはない優しい味。

027  
大阪  
OSAKA

ベアードビール

スルガベイインペリアルIPA

890円


静岡県沼津市にあるマイクロブルワリー。  
苦味の好きなビール党の方にこそおすすめしたい。

※冷蔵庫のお酒も、抜栓料 +300円で店内でお楽しみいただけます。  
※生ビール「ハイネケン 700円」もご用意しています。





日本各地のクラフトビール、揃っています。  
今月のおすすめは『d design travel 茨城号』発刊  
を記念して、常陸野ネストビールを入荷してます。



ビールも農産物だと語る箕面ビールでは、  
収穫を手伝う農家さんの果物を使い、  
季節を感じるビールも醸造している。

# 木桶のお酒

012  
千葉  
CHIBA

寺田本家

木桶仕込

半合 700円

千葉県香取郡神崎町で、340年もの歴史を持つ酒蔵。  
木桶に住み着く微生物に手を貸すような酒造り。

007  
福島  
FUKUSHIMA

仁井田本家

にだしぜんしゅOK  
木桶仕込み

半合 500円

福島県郡山市で自然米を使った酒造りにこだわる。  
福島の木を使った仕込み用の木桶を製作中。

012  
千葉  
CHIBA

mitosaya 葉草園蒸留所

ISUMI KOSUI PEAR 20ml 1,100円

千葉県大多喜町の葉草園跡に設立された蒸留所。  
採れたての幸水を砕いて木桶で醸した、梨のブランデー。

# 梅酒

027  
大阪  
OSAKA

木内酒造

木内梅酒(ソーダ割り)

700円

茨城県那珂市にある老舗酒造。  
ビールスピリッツを使ったさらりとした味。



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。



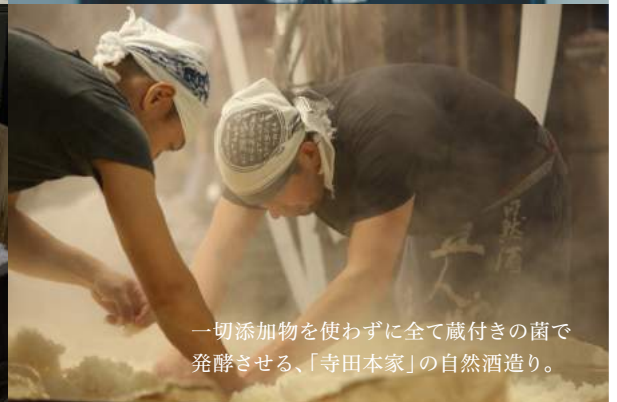
1本の竹を割り、2人1ペアになって  
竹籬(たけたが)を編む。



「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

044

大分

OITA

いちごミルク

680円

LIFE  
STOCK

大きさや形などの理由で規格外となった大分産「さがほのか」をピューレにし、自家製ヨーグルトを隠し味に、自家製練乳とミルクを合わせて、春らしい苺ドリンクに。

026

京都

KYOTO

黒豆ときな粉のラテ (HOT/ICE) 650円

LIFE  
STOCK

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。



# 珈琲

041  
佐賀  
SAGA

## Have a nice coffee.

“人に届く、心に届く珈琲作り”を信条に、佐賀で焙煎所を営む野村浩哉さん。No.520は、しっかりとして苦みとコクがありつつ、丸みもあって飲みやすいブレンド。No.731は、グアテマラの華やかさが特徴の深煎りブレンド。

No.520 (HOT)

560円

021  
岐阜  
GIFU

## コクウ珈琲

美濃加茂市にある自家焙煎珈琲店「コクウ珈琲」。店主で焙煎家の篠田康雄さんのコーヒーは、透明感があってすっきりとした苦みが暑さをさらりと流してくれる。

マンデリン (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



“おいしいコーヒーをどうぞ”という  
シンプルなメッセージを店名にした「Have a nice coffee.」。  
ドリップパックも販売しています。



koffeでは、スペシャルティコーヒーの中から、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オリジナルダーズリン(HOT) 620円

アールグレイ(HOT / ICE) 620円

039

高知

KOCHI

## tre<sup>3</sup>tre<sup>3</sup> 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オリジナル春夏ブレンド(HOT) 640円

和ハッカ、どくだみ、ほうじ茶

ガモット(HOT) 680円

ベルガモット、くわの葉、ハブ茶、釜炒り茶





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



「tre<sup>3</sup>tre<sup>3</sup>」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。



「tre<sup>3</sup>tre<sup>3</sup>」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

039  
高知  
KOCHI

tre<sup>3</sup>tre<sup>3</sup>摘み草ティーソーダ 620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

タネから商店のジンジャーエール 620円

タネか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

リンゴりらっぱのりんごジュース 650円

庄内で、50種以上のりんごを化学的農薬を極力使わず育てる。

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。



# アイス・アフオガート

034  
広島  
HIROSHIMA

## チョコレート アフオガート (チョコレートアイス + フォームドミルク)

820円



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 アフオガート (ダージリンアイス + ダージリンティー)

820円



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、卵

006  
山形  
YAMAGATA

## 森茶 アフオガート (森茶 + 抹茶入り玄米茶)

820円

山形の3種類の在来大豆を深煎りした森の家の「森茶」と、岡野園の「抹茶入り玄米茶」。二種類のお茶の芳ばしさが合わさり、品のある優しい味わいに。

特定原材料7品目：乳、卵

※+ 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。



山形県真室川町の伝承野菜農家「森の家」。「持続可能な農業を100年先へ」を目指し、化学的なものに頼らないものづくりを実践。



# 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

バナビーンズを使ったムチ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。

## 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



## 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

レモンを使ったジュレと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



## 黒豆のファールトン

店内利用 350円

テイクアウト 340円

土遊野の米粉と津乃吉の割れ豆使用。プリンのようなもっちりしたケーキ。

特定原材料7品目：乳・卵



