

あきる野市

石臼挽手打蕎麦 いぐさ

●いしうすびきてうちそばいぐさ

店名の通りに丁寧に石臼で挽いたそば粉を使った手打ちそばで知られる名店。東京しゃもや檜原村などの新鮮野菜を使用した料理の数々も自慢で「檜原産きのこのマリネサラダ」800円や、皮やハツ、レバーなどを味わえる「東京軍鶏の串焼き盛り合わせ」900円も好評。

☎042-558-8590

㊤あきる野市雨間673-4 ㊤JR秋川駅(JC83)またはJR東秋留駅(JC82)から徒歩15分 ㊤11～15時、17～21時 ㊤水・木曜 ㊤11台

西多摩の旬の野菜や東京しゃもの料理を堪能



東京しゃもの奥深い味わいを楽しめる「軍鶏丼」1450円が看板メニュー。「東京軍鶏がらスープ」は持ち帰りも可能で約500cc 200円



東京しゃもは濃厚な味わいだから焼いても煮てもおいしいですよ



代表 井草利一さん

木の温もりあふれる店内でゆっくりできる。窓からは竹林が望める



自慢の活魚と西多摩の食材でつくる料理をご用意しています

福生市

いけすレストラン 浜膳

●いけすれすとらん はまぜん

海鮮料理とともに地産地消にも力を注ぐ和食店。福生市の地酒をはじめ、檜原村のマイタケ、秋川のアユ、あきる野市のトウモロコシ、青梅市の地卵や豚など、四季を通じて“西多摩産食材のお宝”を提供している。

☎042-551-0035

㊤福生市熊川1018 ㊤JR牛浜駅(JC56)から徒歩10分 ㊤11～22時(21時30分LO) ㊤無休 ㊤P80台



料理長 吉岩大志さん



大きな生け簀を囲むようにカウンター席が並ぶ。座敷席もある



地元の恵みを盛り込んだ「西多摩にぎわい御膳」2138円。料理内容は2カ月に1回程度変更される

四季折々の西多摩の極上食材を盛り込んで

木の香りに包まれておいしく＆健康に！



お得なランチプレート「鮎 OIL のホワイトオムライス」1200円（ドリンク付き）。料理をのせるプレートにも多摩産材を使用

おしえてシェフ！

東京産食材

美食探訪



豊かな自然に恵まれた西多摩エリアには、すばらしい食材がいっぱい！山菜や野菜、川魚など旬を狙って出かけてみよう。

檜原村

ヴィッラ・デルピーノ

●ういっら・でるびーの

地元の野菜をメインに仕上げるイタリア料理店。メニューは、その日に入荷した野菜を見てオーナーシェフが決める。春のノラボウ菜、夏のジャガイモ、秋のユズなどのおいしさは格別だとか。マイタケなどのキノコ類も、1年を通して充実している。

☎042-598-1054

㊤西多摩郡檜原村本村5493-1 ㊤JR武蔵五日市駅(JC86)から弘沢の滝入口行きバスで21分、終点下車、徒歩5分 ㊤11時～14時30分(ランチは約20食。ディナーは要予約) ㊤水・木曜 ㊤なし(周辺公共駐車場利用)



檜原村産の野菜やキノコはシンプルに調理。味わいを楽しんで



オーナーシェフ 松村哲朗さん



あきる野市

do-mo kitchen CANVAS

●どーも きっちゃん ぎゃんばす

地元の新鮮な野菜類、薬膳など「おいしく健康に！」がモットーのカフェレストラン。秋川の天然アユを低温オリーブオイルでじっくり煮込んだ、オリジナル調味料「鮎OIL」を使用した料理が人気。「鮎OILドレッシング特製サラダ」1000円(4人前)なども。

☎042-519-9653

㊤あきる野市館谷223-10 ㊤JR武蔵五日市駅(JC86)からすぐ ㊤12～16時、18～22時 ㊤月曜 ㊤契約駐車場あり



特製の鮎オイルはホワイトソースやスープとも相性抜群です



シェフ 上村幸太郎さん



テーブルやインテリアには多摩産材の無垢材を使用している

檜原村の豊かな食材をイタリアンで味わう



「今日のランチ」1人 1100円(写真は2人分)。右上から時計回りに前菜の「ひのはら舞茸のオープン焼き サラダ仕立て」、「ひのじゃがとアンチョビ、オリーブ、ドライトマトのペネ、」ひのはら五日市野菜のトマトソーススパゲティ。パンは地元店の酵母パン

古い建物を改装した店舗。窓から望む緑が美しい