



こんな食材使ってます  
都内産の野菜・米  
果物・キノコ・卵・牛乳  
魚介類

老舗の味を守りつつ  
東京産食材の新しいメニューも

中央区  
日本橋ゆかり

●にほんぼしゆかり  
☎03-3271-3436  
日本橋に店を構える、老舗日本料理店。料理には安全で安心な国産食材を使用している。なかでも東京産にはこだわりをもち、東京の食材を使った江戸っ米ぶりに540円や、東京の米粉の地ビール江戸っ米ビール756円などを考案し商品化している。和食の基本コースが気軽に楽しめるランチのゆかり御膳3500円(税別)、旬のおまかせコース全9品1万円(税別)がおすすめ。

①旬の素材を使った目にも鮮やかな料理 ②昭和10年創業の老舗日本料理店 ③東京産の米、牛乳、卵を使用した江戸っ米ぶり  
④中央区日本橋3-2-14 ⑤JR東京駅から徒歩5分または東京メトロ日本橋駅から徒歩5分 ⑥11時30分～14時、17時30分～22時 ⑦日曜、祝日 ⑧なし

亀戸ダイコンに特化した日本料理店

江戸東京野菜とは、現在の東京周辺で栽培されていた在来品種の野菜。そのなかのひとつ亀戸ダイコンは文久年間(1890～64)から昭和初期まで、亀戸地区で盛んに栽培されていた。



亀戸ダイコンのステーキ付が付いた亀戸大根あさりせいろめし

江東区  
亀戸升本 本店

●かめいどますもとほんてん  
☎03-3637-1533  
江戸東京野菜の亀戸ダイコンを使った料理が楽しめる名店。亀戸ダイコンは、ニンジンほどの小ぶりなサイズで、現在では限られた農家が生産するのみ。そんな貴重な亀戸ダイコンは、味噌仕立ての「亀戸大根あさり鍋」で味わうのがおすすめ。アサリと相性がよく、そのおいしさがよくわかるのだとか。ランチの「亀戸大根あさりせいろめし」1480円(平日)。



●江東区亀戸4-18-9 ②JR亀戸駅から徒歩7分 ③11時30分～14時LO(土・日曜、祝日は11時～)、17～21時LO(土・日曜、祝日は～20時LO) ④2～7月、9～11月の第3月曜(祝日の場合は翌日) ⑤なし

文京区  
東京軍鶏専門店  
根津鶏はな

●とうきょうしゃもせんもんてんねづとりはな  
☎03-5834-8079  
炭火焼鶏や軍鶏鍋、軍鶏すきなどが味わえる東京しゃもの専門店。奥久慈玉子など3種類の玉子を用意しており、丼ごとに使い分けるといったこだわりの親子丼が人気。ランチは東京軍鶏親子丼1490円が一番人気。串焼きとともに東京の地酒も楽しめる。あきる野市の生みたて卵を使った、濃厚なプリンもおすすめだ。

①ランチで人気の親子丼は 1080円～ ②全24席の小ちんまりとした店 ③東京玉子の輝きプリン 380円はテイクアウトOK



④文京区根津1-27-1第2高野ビル2階 ⑤東京メトロ根津駅から徒歩7分。または東京メトロ千駄木駅から徒歩7分 ⑥12～14時(13時30分LO)、17時30分～22時30分(21時30分LO)、日曜、祝日は～21時30分(20時30分LO) ⑦月曜(祝日の場合は翌日) ⑧なし

伝統の味を伝える専門店  
東京しゃもの旨さに脱帽

こんな食材使ってます  
都内産の野菜・果物・キノコ・牛乳・卵、TOKYO X、秋川牛、江戸東京野菜、島しょ産の魚介類



①東京しゃも オールスターグリル1580円(税別) ②あだち菜うどん【白】クラムチャウダー980円には東京産の牛乳を使用 ③レトロな感じの店内は大正浪漫がコンセプト

江戸川区  
旬野菜 和料理  
いし井

●しゅんやさいわりょうりいし井  
☎03-5234-3010  
駅から徒歩7分ほどの住宅街にある、小ちんまりした和食の店。格子戸を開けると、木目調の落ち着いた雰囲気だ。刺身や天ぷらといった和食の定番料理のほかに、自家農園直送の旬のコマツナを使った料理が評判。緑が美しくちょっぴりほろ苦い小松菜豆腐756円やシャキシャキの小松菜シーザーサラダ756円がおすすめだ。



①温泉卵と一緒に食べる小松菜シーザーサラダ ②気軽に入れる店構え

自家農園の「コマツナ」  
料理が評判

足立区  
東京料理  
糸の木れすとらん

●とうきょうりょうりえのきれすとらん  
☎03-5831-2431  
東京の地産地消にこだわり、店のジャンルは「東京料理」と語るオーナーシェフは、フランス料理出身。地元足立区の野菜をはじめ、東京しゃもや秋川牛、あきる野市の新鮮卵などを使ったモダンな料理が人気だ。地域振興にも積極的で、あだち菜(足立区産のコマツナ)を麺に練りこんだ、あだち菜うどんを考案し、普及にも取り組んでいる。

④足立区西加平2-7-15Lynx六町1F ⑤つくばエクスプレス六町駅から徒歩5分。または東京メトロ北綾瀬駅から徒歩15分、東武五反田駅から徒歩25分 ⑥12時～14時30分(土・日曜のみ)、17時～22時30分 ⑦水曜 ⑧3台



①都内産野菜がおいしい!と実感できるナチュラルフレンチ ②コースの一例。写真はウド ③ディナータイムにはガラリと雰囲気も変わる

こんな食材使ってます  
都内産の野菜・果物・キノコ・卵・牛乳・秋川牛、島しょ産のアシタバ、魚介類



東京の地産地消の先駆的存在  
江戸東京野菜のメニューも

千代田区  
mikuni  
MARUNOUCHI

●みくにまるのうち  
☎03-5220-3921  
コンセプトは、新鮮な食材を使ったナチュラルフレンチ。地産地消に力を入れており、野菜は毎日都内の畑から直送される。また、注目の江戸東京野菜も積極的にメニューに取り入れ、月替わりで提供。旬の野菜が主役というランチ「東京野菜たっぷりな、うま味ヘルシーワンプレート」2500円(平日限定)。ディナーのコースは6300円～。

④千代田区丸の内2-6-1丸の内ブリックスクエアアネックス2階 ⑤JR東京駅丸の内南口から徒歩4分。または東京メトロ二重橋前駅1番出口から徒歩2分 ⑥11時～15時30分(14時30分LO)、17時30分～23時(21時LO) ⑦無休 ⑧なし

東京産食材が味わえる  
こだわりの店

グルメ大国・日本。なかでも東京23区には、最高レベルのグルメスポットが集結する。そんな東京で見つけた!東京産の食材が楽しめる店。フレンチやイタリアン、和食にスイーツ。やっぱり東京はおいしい!

こんな食材使ってます  
都内産の野菜・果物・キノコ・牛乳・卵・TOKYO X・秋川牛、江戸東京野菜、島しょ産の魚介類



墨田区  
押上よしかつ

●おしあけよしかつ  
☎03-3829-6468  
何から何まで東京産!野菜や魚はもちろん、調味料から日本酒やワインまで、徹底的に東京産の食材にこだわっている。オーダーの仕方もユニークで、最初に東京産食材を堪能できるセットメニュー1490円～を注文するシステムで、もんじゃ焼なども追加注文できる。新島ガラスなど、食器類にも東京産を使用するコースが登場予定。

左からさくら玉子焼き、東京軍鶏スモークトマト煮、東京豆腐のあんかけ(セットメニューの一部)

④墨田区業平5-10-2 ⑤東京メトロ・都営地下鉄押上駅B1出口から徒歩4分 ⑥17～24時(入店は～22時30分。日曜、祝日は11時30分～14時、夜は予約がある場合のみ営業) ⑦不定休 ⑧なし



もんじゃの素材もすべて東京産!

東京はおいしい!を実感できる  
下町の名店

レストラン  
編



大人数の宴会にも対応できる

本格日本料理でランチも充実

丁寧に作る会席料理はハレの席にぴったり  
江戸川区  
日本料理 銀扇  
●にほんりょうりぎんせん  
☎03-5636-8055

瑞江にある隠れ家的な本格日本料理店。店内は改装したばかりで、1階テーブル席はモダンな和の雰囲気にも生まれ変わった。座敷や個室もあるので、さまざまなシーンで利用できる。旬の素材を生かした会席料理が評判で、手軽なランチ御膳も人気が高い。江戸川区産のコマツナを使った小松菜ベーコンサラダ1190円も美味。

こんな食材使ってます  
江戸川区産のコマツナ



テーブル席は利用しやすいモダンな雰囲気  
④江戸川区南篠崎町3-2-11 ⑤都営地下鉄瑞江駅下車、徒歩5分 ⑥11時30分～14時、17時30分～22時 ⑦水曜 ⑧13台