

東京の大地が生み出した
産物を東京で味わおう！

農林水産を食べる！

バラエティに富む東京産食材。採れたて新鮮食材はおいしく、地産地消は環境にも優しい。東京食材にこだわる食事処を厳選紹介。さあ、「東京」を味わおう！



23区 墨田区
11 押上よしかつ
●おしあげよしかつ
☎03-3829-6468

野菜や魚はもちろん、調味料からお酒まで、徹底的に東京産！まずは東京産食材を堪能できるセットメニュー1490円〜を注文し、もんじゃ焼きなどの単品を追加注文するシステム。平成29年には小岩の陶器や新島ガラスなど、東京産の器を使用した「東京会席」4900円も登場した。

☎墨田区業平5-10-2 ☎東京メトロ・都営地下鉄押上駅(Z14・A20)から徒歩4分 ☎17〜24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) ☎不定休 ☎なし



東京地粉を使用したもんじゃ焼きはハーフ350円〜

八王子ショウガのアイスクリーム490円

PICK UP

鮮度抜群！自家栽培の野菜が並ぶ農家レストラン

23区 練馬区
13 農園レストランみやもとファーム
●のうえんれすとらんみやもとふぁーむ
☎03-3577-3929

東京産食材にこだわる店は数あれど、産地と食の場が直結する農家レストランの魅力は絶大。昼はステーキ、夜は焼肉とともに自家菜園で採れた野菜を提供している。ランチでは牛ハラミステーキ(80g)1080円などが人気。野菜本来の味を知り尽くした農家が提供する料理をぜひ味わってみよう。イチゴやブルーベリー狩り体験もできる。

☎練馬区高松2-15-18 ☎都営地下鉄練馬春日町駅(E37)から徒歩12分 ☎11〜14時LO、17時〜21時30分LO ☎ランチ不定休、月・火曜の夜 ☎30台

自家農園の採れたて野菜もたっぷり。自慢のハラミ肉を鉄板でお好みに焼き上げるランチの牛ハラミステーキ



自慢の新鮮野菜



店舗裏に自家菜園が広がる

23区 足立区
12 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

地元野菜や東京しゃも、秋川牛、あきる野市産の新鮮卵などがおしゃれな料理に大変身。地元産のコマツナを練り込んだ足立区名物「あだち菜うどん&パスタ」の発祥店で、地域振興にも意欲的だ。オーナーシェフはフランス料理出身ながら、店のジャンルは「東京料理」と胸を張る。

☎足立区西加平2-7-15Lynx六町1階 ☎つくばエクスプレス六町駅(07)から徒歩5分、または東京メトロ北綾瀬駅(C20)から徒歩15分、東武五反野駅(TS11)から徒歩25分 ☎17時〜22時30分(ランチは不定営業) ☎水曜 ☎2台



東京ハニーぶりん「あだち菜チーズ」464円。牛乳や卵、ハチミツなどの東京産食材を使用

こんな東京産食材使ってます
都内産の野菜、町田市産の果物、キノコ、牛乳、あきる野市産の卵、TOKYO X、東京しゃも、秋川牛、島しょ産の魚介類、ハチミツなど



秋川牛のローストビーフ4928円



平成29年からの新メニュー、あだち菜パスタ「ボンゴレパスタ」1382円



北多摩 三鷹市
14 菜園カフェ dono
●さいえんかふえどーの
☎0422-76-3488

日本野菜ソムリエ協会認定の和テイストカフェ。おすすめの武蔵野やさいのサラダはたっぷりのベースサラダに、その日仕入れた契約農家直送の野菜を8品目のせて提供。

☎三鷹市野崎1-1-1 三鷹市公会堂さんさん館2階 ☎JR三鷹駅(JB01・JC12)から小田急バス調布駅北口行きで8分、三鷹市役所前下車すぐ ☎11時〜21時15分 ☎月曜(祝日の場合は翌火・水曜) ☎50台



鮎づくし会席8640円(要予約)。養殖ものとはひと味もふた味も違う

窓の外を流れる秋川を望みながら舌鼓

西多摩 あきる野市
16 石臼挽手打蕎麦 いぐさ
●いしうすびきてうちそばいぐさ
☎042-558-8590

自家で石臼挽きした手打ちそばはもちろん、化学調味料をいっさい使わずに利尻昆布と本節でだしをとったつゆが自慢。春は山菜、夏はトウモロコシ、秋は天然キノコ類も楽しみ。
☎あきる野市雨間673-4 ☎JR秋川駅(JC83)または東秋留駅(JC82)から車で5分 ☎11〜15時、17〜21時 ☎木曜、第3金曜 ☎11台

こんな東京産食材使ってます
西多摩産の東京しゃも、あきる野市産の卵、牛乳



ショークースには彩り豊かなベジタブルスイーツが8種類以上並ぶ

こんな東京産食材使ってます
三鷹市・調布市・小金井市・八王子市・練馬区産の野菜、三鷹市産の寺島ナス

西多摩 あきる野市
15 割烹 川波
●かっぱうかわみ
☎042-596-4456

窓越しに秋川の流れを眺めながら、地元の山の幸、川の幸を味わえる。6〜11月には秋川のコケを食べて育ったアユを提供。ヤマメやイワナ料理も天然ものにこだわる。

☎あきる野市留原785 ☎JR武蔵五日市駅(JC86)から徒歩5分 ☎11時30分〜22時(18時以降は要予約) ☎木曜(祝日の場合は営業) ☎10台

こんな東京産食材使ってます
秋川のアユ、あきる野市産の野菜



東京しゃもをたっぷり使った軍鶏丼1450円も大人気
竹林を眺めながら食事を楽しめる

南多摩 八王子市
17 生粉打ちそば処 さんじ庵
●きこうちそばどころさんじあん
☎042-635-7882

つなぎを使わないそば粉100%に、そば若葉の粉を加えた「十二割そば」が名物。十二割そばと東京しゃもの付け汁、TOKYO Xの豚丼、地魚入り寿司3貫の地三点セットが人気。

☎八王子市兵衛1-25-5 ☎JR八王子みなみ野駅(JH30)から徒歩2分 ☎11時30分〜14時、17〜21時(土・日曜、祝日は11時30分〜21時) ☎火曜、月曜の夜不定休 ☎4台



ジャンボ高尾きくらげとTOKYO X、東京しゃもの「合わせ付けもりそば」1620円
夜は東京の地酒とともに

こんな東京産食材使ってます
TOKYO X、東京しゃも、東京うつけいの卵、高尾きくらげ、江戸東京野菜(奥多摩産ワサビ)



北多摩 武蔵野市
18 ムサシノ野菜食堂 miluna-na
●むさしのやさいしょくどうみるな
☎0422-30-9195

近隣の農家から直接仕入れる旬の野菜はヘルシーで、身体の中からキレイになれそう。雑穀ごはんや野菜スープ、いも床に漬けた漬け物がセットのランチ950円〜。

こんな東京産食材使ってます
武蔵野市・小金井市産の野菜

☎武蔵野市境南町2-17-5 センチュリー境南II102 ☎JR武蔵境駅(JC13)から徒歩6分 ☎11時30分〜14時30分LO、17時30分〜20時LO ☎水曜、第1木曜(祝日の場合は翌日) ☎なし



八王子市産の米、卵、ハチミツを使用した八王子マドレーヌ「大和」230円

店名はフランス語で「サンタクロース」の意

南多摩 八王子市
19 ペール・ノエル みなみ野店
●ペー・のえるみなみのてん
☎042-632-0214

八王子市の幸を丸ごと味わえる人気のスイーツ店。ショーウィンドウには、近隣の牧場や農園産のハチミツ、米粉、卵、果物などを贅沢に使った、季節替わりの35種類のスイーツが並ぶ。
☎八王子市西片倉3-11-5 ☎JR八王子みなみ野駅(JH30)から徒歩7分 ☎9時30分〜20時 ☎不定休 ☎10台

こんな東京産食材使ってます
八王子市産の米粉ハチミツ、卵、牛乳、ブルーベリー、サツマイモ、ショウガ