



こんな食材使ってます

武蔵野市・小金井市の野菜

武蔵野市
ムサシノ野菜食堂 miluna-na

●むさしのやさしいよくどうみるなーな
☎0422-30-9195

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になったランチ950円～には、近隣の農家から直接仕入れた旬の野菜をたっぷり使用しており、食べるだけで身体の中からキレイになれるそう。全22席の小ぢんまりとした空間だが、イベントも開催しているのでぜひ訪れてみて。カフェメニューも充実している。

① たつぷり野菜と雑穀ごはん950円
② 店頭では農家直送の野菜も販売している
③ 地元客からも愛されるアットホームな店

●武蔵野市境南町2-17-5 センチュリー境南1102 ●JR武蔵境駅から徒歩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

Restaurant



こんな食材使ってます

東大和産の野菜・果物・茶葉

野菜料理が評判のフレンチレストラン

東大和市
レストラン ダンルシャン

●れすとらんだんるしゃん
☎042-563-9999

パリの3つ星や地方の星付きレストランで修業してきたオーナーシェフが、フレンチの技法を駆使して地元・東大和市の旬野菜を調理。野菜を多用したヘルシーなフレンチが味わえる。多摩地域を中心に活動する陶芸家の器で供される料理は、日本人の味覚や感性に寄り添った四季を感じさせるもの。ランチは1080円～、ディナーは3240円～。



① 東大和の野菜がたっぷり味わえる ② カジュアルにフレンチが楽しめる雰囲気

●東大和市立野1-923-1 ●多摩都市モノレール上北台駅から徒歩5分 ●11時30分～14時30分(13時30分LO)、18時～22時30分(21時LO) ●日曜、第2・3月曜 ●8台

立川市
DANRAN亭 (七輪牛タン・鉄板バル) 立川店

●だんらんてい(しちりんぎゅうたんてつばんぼる)たちかわてん
☎042-540-0229

立川に本社を置く食肉卸会社直営の焼肉店だけあって、素材選びは確か。ブランド豚のTOKYO Xをはじめ、話題の熟成肉のステーキなど極上の肉が味わえる。1階はこだわりのタレで味わう七輪焼肉、2階は鉄板バルとして営業。お酒に合わせたメニューも豊富なので、シーンに合わせて活用できる。

●立川市栄崎町3-10-4コーラル立川1・2階 ●JR立川駅南口から徒歩2分 ●11～23時(土・日曜、祝日は17時～) ●無休 ●なし

① 1階では七輪を使い炭火で焼く焼肉が楽しめる ② 黒毛和牛サーロインステーキ100g 3000円(税抜)～ ③ さくらチップの燻製TOKYO X ロース厚切り1500円(税抜)

こんな食材使ってます

TOKYO X、都内産の野菜



直売所直営のバルで新鮮野菜とお値打ちワインを

こんな食材使ってます

国立産の野菜 日産産の卵

こんな食材使ってます

都内産の野菜・果物・きのこ類・魚介、江戸東京野菜

調布市
こだわりお肉と菜園料理 カムラッド 調布店

●こだわりおにくとさいえんりょうりかむらつどちょうふてん
☎042-488-0411

伊豆諸島から航空便で届く魚介や、20軒の契約農家から直接届く朝採り野菜を使用したメニューが自慢。肉料理やパスタにも新鮮野菜をたっぷり使用しているので、野菜好きにはたまらない。島の魚介類は天候や漁獲量によって入荷がない日もあるので、メニューに見かけたらオーダーしてみてください。

●調布市布田1-26-12 ●京王調布駅から徒歩3分 ●11時30分～23時30分(土・日曜、祝日は12時～) ●無休 ●なし

伊豆諸島や契約農家直送の食材を味わえる



① 伊豆諸島の魚介や近隣農家から届く野菜がずらり ② 野菜は20もの契約農家から直送される ③ 気軽に立ち寄れる雰囲気のお店でヘルシーメニューを

東京産食材が味わえる こだわりの店

朝採り野菜や伊豆諸島の魚介、TOKYO Xをはじめ、東京産食材がずらり。野菜直売所の直営店からフレンチ、イタリアン、焼肉店にいたるまで、素材のおいしさを余すことなく届けてくれる店をご紹介します！

こんな食材使ってます

狛江産の野菜・果物、府中産の黒米

狛江野菜にほれ込んだシェフが届ける素材の妙味



こんな食材使ってます

彩り豊かな盛りつけられた季節の魚の香草石窯焼き

●狛江市元和泉-8-12泉の森会館1階 ●小田急狛江駅から徒歩1分 ●11時30分～14時30分、17時30分～21時30分 ●月曜 ●なし

狛江市
イタリア食堂 Vino uno

●いたりあしよくどうひのうの
☎03-3430-4884

旬の食材を使ったイタリアンが評判のお店。地場野菜に魅せられたオーナーシェフが、素材の持ち味を最大限に活かした料理でもてなしてくれる。黒板には当日入荷した野菜が記されているので要チェック。また、府中産の黒米を使用した自家製酵母のパンやピザも人気。

PICK UP! 野菜と相性抜群のピザをテイクアウトで



こんな食材使ってます

小平産の野菜

季節の野菜がたっぷり乗ったピザは10種類

小平市
農家のピザ ミノールマルシェ

●のうかのびざみのーまるしえ
☎080-3911-5100

農業を営むオーナーが作るピザが人気の、テイクアウトピザ専門店。たっぷりの野菜と、薄めでモチモチの生地は相性抜群だ。第4回小平ご当地グルメコンテストのグランプリに輝いた「チキンと野菜のタル照りピザ」930円～など、メニューは10種類以上。注文から焼き上げるまでに25分ほどかかるので、事前に電話で注文を。



① オーナーの自家菜園の近くに立つ農家のピザ屋さん ② 隣りに野菜直売所も併設されている

●小平市回田町385-15 シュビアリア101 ●JR武蔵小金井駅から西武バス小平駅南口行きで10分、御幸町西下車、徒歩2分 ●11時30分～20時、●不定休 ●4台