



八王子市
北前廻船紀行 けいの家
 ●きたまえかいせんきょうけいのや
 ☎042-649-1724

採れたての直送食材「採り直」がモットーの居酒屋。八王子の農家が丹精込めて育てた野菜や、北海道十勝の幸を直接仕入れている。時期によっては江戸東京野菜の高倉ダイコンが入る八王子野菜の採り直サラダ880円や、北前船寄港地と地元味がコラボした十勝鮭と八王子野菜の石狩鍋900円がおすすだ。

①八王子市明神町3-9-1MKビル ②京王八王子駅から徒歩5分 ③11時30分～14時、17～23時(土曜は17～23時のみ) ④日曜 ⑤なし

とんな食材 使ってます
 八王子産の野菜
 江戸東京野菜
 (高倉ダイコン、川口エンドウなど)

①地元の素材が味わえる八王子野菜の採り直サラダ②十勝鮭と八王子野菜の石狩鍋。北国と地元の幸が楽しめる



多摩市
ベジフルキッチン トレーノ ノッテ
 ●べじふるきっちんとれーののって
 ☎042-373-7323

多摩中央公園にある複合文化施設「パルテノン多摩」にあるサラダビュッフェが楽しめるレストラン。多摩市の旬の野菜や、友好都市の長野県富士見町の野菜をメインに使用したランチのサラダビュッフェはドリンクバーが付いて1000円。ドレッシングも種類豊富に揃っている。ディナーには野菜のカルパッチョや肉のかたまりグリルなども登場する。

①多摩市落合2-35パルテノン多摩5階 ②京王京王多摩センター駅から徒歩8分 ③11時30分～14時30分、17～22時 ④不定休(パルテノン多摩に準ずる) ⑤なし



①ランチはサラダビュッフェがメイン ②ハーブティやデトックスウォーターのドリンクバー③ディナーのアラカルト、鹿児島県産かたまり川辺牛のグリル

多摩市
青木農園 農家料理
 ●あおきのうえんのうかりょうり
 ☎090-2206-9517

女性農業者のオーナーが作るランチは、土づくりにこだわって栽培した野菜がメイン。店から歩いてすぐの自家農園で採れた生野菜たっぷりのサラダは、その“えぐみ”までおいしく、赤タマネギを使った特製ドレッシングとの相性も抜群だ。ゆっくりとランチを楽しんでほしいというオーナーの意向から、入れ替え制なし。気さくなオーナーとの会話も楽しみたい。

①多摩市和田1705 ダイヤモンド聖蹟110号室 ②京王聖蹟桜が丘駅から徒歩20分 ③12～15時(要予約) ④不定休(要問合せ) ⑤3台



①サラダはオーナー特製ドレッシングで②ランチ1200円の内容は季節の野菜によって変わる③④店からすぐの場所にある自家農園で採れた野菜を使う



カラダも喜ぶ採れたて野菜をランチで味わおう



東京産食材が味わえる こだわりの店

とんな食材 使ってます
 多摩産の野菜・果物



地元産の野菜に、肉やフルーツ、キノコ、小麦粉など、南多摩エリアの食材は種類が豊富。レストランから居酒屋、そば店にいたるまで、その味わいを存分に届けてくれる7軒を紹介!

レストラン 編



とんな食材 使ってます
 TOKYO X、東京しゃも、東京うこっけいの卵、高尾さくらげ、江戸東京野菜(奥多摩産ワサビ)

八王子市
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

十割そばに若菜の風味が香る「十二割そば」が名物のそば処。なかでも、地ポーク(TOKYO X)の豚肩、地鶏(東京しゃも)の付け汁と十二割そば、地魚入り寿司3貫の地三点セットが人気。夜は東京しゃもやTOKYO Xを使った単品料理も充実。東京の蔵元6軒から仕入れた地酒604～853円や、東京地ビール1080円に合わせて楽しめる。

①八王子市兵衛1-25-5 ②JR八王子みなみ野駅から徒歩2分 ③11時30分～14時、17時～21時(土・日曜、祝日は11時30分～21時) ④火曜、月曜の夜は不定休 ⑤4台



①地三点セット2160円 ②東京の蔵元6軒から直送される地酒 ③八王子みなみ野駅の近くにある



稲城市
走る! 洋食屋さん) いなぎ satoyama キッチン
 ●はしる! ようしょくやさん) いなぎさとやまきっちん
 ☎042-331-3318

料理に使用するの、地元・稲城市の里山で育った、鮮度抜群の野菜。契約農家から直接仕入れており、それらを使った洋食が評判だ。オススメは、長時間煮込んだビーフシチューや野菜とスパイスが絶妙にマッチしたタコライス。キッチンカーでの販売やケータリングも行っている。

①稲城市平尾31-1-1平尾住宅36-104 ②小田急新百合ヶ丘駅から小田急バス稲城駅行きで8分、平尾団地下車すぐ ③11時30分～16時、17～21時(土・日曜は11時30分～21時) ④水曜 ⑤なし

①牛スネ肉を長時間煮込んだビーフシチュー 1050円 ②地元の人愛されている洋食屋さん ③稲城の野菜がたっぷり載ったタコライス 950円

とんな食材 使ってます
 稲城産の野菜・果物



多摩の地粉で作ったコシの強い自家製麺

とんな食材 使ってます
 多摩市の小麦粉

多摩市
多摩うどん「ぼんぼこ」
 ●たまうどん「ぼんぼこ」
 ☎042-319-6441

多摩の農村に、古くから伝わるうどん文化を継承。地粉をほどよく配合したコシの強い自家製麺は、関西風のだしでいただく。看板メニューのぼんぼこうどん520円は、店名の由来にもなったためぎ(揚げ玉)うどん。濃いめのだしのつけ汁うどん650円も人気だ。生めんも販売している。

①多摩市聖ヶ丘2-21-3-7 ②京王永山駅から徒歩15分 ③11～19時(18時30分LO) ④木・日曜 ⑤なし



①一番人気のぼんぼこうどん ②落ち着いた雰囲気の内店 ③入口ではタヌキの置物がお出迎え



とんな食材 使ってます
 町田産の野菜

新鮮素材をハリハキキー スタイルで満喫

町田市
かき小屋 町田
 ●かきこやまちだ
 ☎042-851-8134

産地直送の牡蠣や魚介など、厳選されたシーフードをバーベキュースタイルで楽しめる、焼き牡蠣食べ放題コースが人気だ。生牡蠣をはじめ一品料理も充実しており、1人600円でドリンクの持ち込みも可能だ。また、町田産の旬の野菜もあるので、自分好みに焼いてアツアツで食べよう。

①町田市中町1-3-2シェル都1階 ②小田急町田駅北口からすぐ ③16時～23時30分(土・日曜、祝日は12～23時) ④無休 ⑤なし



①手作り牡蠣だし汁餃子 ②各テーブルで自ら焼くバーベキュースタイルの「ワイワイ焼き」③小田急線町田駅近く。白い暖簾が目印の店

