

とうきょうを、 食べよう。2019

とうきょう特産食材使用店ガイド

世界中の食材が集う美食の都、東京。
三ツ星の名店で世界を食べるのもいいけれど、
「とうきょう特産食材使用店」で、
とうきょうを食べるのも悪くない。



東京都が地産地消に取り組む 飲食店を応援します。

とうきょう特産食材使用店とは

都民の食の安全安心に対する関心や地産地消を求める声が高まる一方で、生産量及び流通量が限られている都内産農林水産物については、消費者に十分に認知されていない状況にあります。

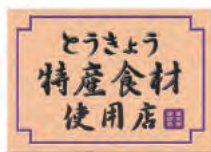
東京都では、都内産農林水産物を積極的に使用している飲食店を「とうきょう特産食材使用店」として登録し、PRすることにより、飲食店における地産地消の取組拡大や消費者の都内産農林水産物への理解促進を図り、消費及び生産の拡大を目指します。

登録されているお店は

都内(区部及び多摩地域)で営業している飲食店で、以下の取組みをしています。

- 都内産農林水産物を食材としておおむね年間を通じて使用している。
- 使用している都内産農林水産物の情報を来店者に提供している。
- 地産地消の促進につながる取組を行っている。
- 今後もさらに都内産農林水産物の使用をすすめる。
- 都の食育・地産地消推進の施策等に協力する。

このボードが目印です



INDEX

千代田区

楠公レストハウス	9
ザ・フォレスト北の丸	9
mikuni MARUNOUCHI	10
ラー・エ・ミクニ	10
ジャックポット 丸の内	11
ジャックポット 国際ビル店	11
やきとり都夏 大手町店	12
かき小屋 新橋	12
かき小屋 新橋2号店	13
神田明神下みやび本店	13
東京オープン 本店	14
東京オープン プチ	14
ラ・カンパーニュ	15
気生根(きふね)	15
ヴァンピックル 丸の内	16

中央区

ヴァンピックル 銀座	16
銀座 壮石	17
玉ひで	17
日本橋ゆかり	18
てん茂	18
伊勢重	19
日本橋舟寿し	19
のみくい処 酒菜や	20
銀座 神籬	20
日本橋室町 豊年萬福	21
数寄屋橋 えどわん	21
みのる食堂	22
みのりカフェ	22
鶏味座 京橋エドグラン店	23

港区

青山 鶏味座 本店	23
有機和食 山藤	24
ナチュラルカフェ&レストラン 梔の木	24
東京愛らんど	25
新橋亭 新館	25
ジャックポット 品川	26
ジャックポット 汐留	26
ラ・ベファーナ 汐留店	27

総本家 更科堀井 麻布十番 本店	27
editor's favるるぶキッチンAKASAKA	28
erba da nakahigashi(エルバダナカヒガシ)	28

新宿区

オテル・ドウ・ミクニ	29
HATAKE CAFÉ	29
ジャックポット 新宿	30
エカイエJP	30
ごまや 新宿三丁目店	31
東京諸島焼酎 こっこめ	31
玄菜本店	32
玄菜売上	32
カフェ はなのき	33
レストラン ゆりのき	33
貝だらけ	34
炭火活烹三是 新宿西口店	34
魚の三是	35
三是食堂	35
東京ケータリング 都庁第二庁舎職員食堂	36
ユーレストジャパン(株)東京都庁店	36
青ヶ島屋	37

文京区

東京軍鶏専門店 根津 鶏はな	37
江戸下町料理 宮戸川 江戸川橋店	38

台東区

江戸下町料理 宮戸川 浅草店	38
浅草酒膳 一文 本店	39
浅草酒膳 一文 別館	39

墨田区

押上 よしかつ	40
東京軍鶏専門店 根津 鶏はな 両国江戸NOREN店	40
パール トラットリア Tomtom	41

江東区

亀戸升本 本店	41
鶏味座 ダイバーシティ東京 プラザ店	42

品川区

品川菓匠 孝庵	42
ビストロ おきみくら	43
BISTRON	43
隼 (はやぶさ)	44
旬彩 和食部 (わたべ)	44
ちゃんこ 晴海	45
庄や 荏原町駅前店	45
手打ち蕎麦 ほかげ	46
トルコレストラン DEDE	46
中華料理 やまこ飯店	47

目黒区

かき小屋 祐天寺	47
自由が丘スイーツフォレスト ベリーベリー	48
自由が丘スイーツフォレスト メルシークレープ	48
肉とチーズとゴリコ 自由が丘店	49
ベジタブルイタリアン Yakumo 111	49

大田区

蕎麦香房 はた野	50
御菓子司 わたなべ	50
おおた マルシェ	51

世田谷区

ケーキ工房 七つの水仙	51
亜細亜食堂 サイゴン上町店	52
せたがやファーム	52
成城 櫻子	53
第三新生丸	53
下北沢ジャックポット	54
ラ・ペファーナ 下北沢店	54
都夏	55
雷や	55
牛タン 夏火鉢	56
ラム&パクチー “Salad Days”	56
イタリア料理 GITA (ジータ)	57
香港・韓国料理 味膳	57

渋谷区

恵比寿 鶏味座	58
ごまや 渋谷店	58

ジャックポット恵比寿	59
かき小屋 恵比寿	59
KEISUKE MATSUSHIMA	60
炭火活烹三是	60
三是寿司	61
市場仲間	61
ビストロアスリート with カムラッド	62
そば處 大野屋 元代々木町店	62
梅の花 南新宿店	63
JA 東京アグリパーク	63
fun.ice! (ファンアイス)	64

中野区

お家ダイニング くらや	64
-------------	----

杉並区

かき小屋 高円寺	65
ベルソーレ	65
たべごと屋のらぼう	66
魚酒房 扇子	66

豊島区

第一イン池袋 レストラン ピノ	67
くさやバー	67

北区

Furukawaya (古川屋)	68
洋風創采鉄板台所せをりい赤羽	68

板橋区

イタリアン居酒屋 呑たんと	69
酒処 のんべえ	70

練馬区

エン座	70
ごちそう酒場 yasu	71
Chinese Tapas hachi	71
中華 大勝軒	72
小料理 石井	72
パティスリー カミタニ	73
ボンクラージュ	73
東京ワイナリー	74

Vieill (ヴィエイユ)	74
ピツェリア ジターリア ダ フィリップポ	75
和フレンチ Komorebi	75
日本料理 むさしの	76
中国料理 白楽天	76
ラウンジ ボワザン	77
ベーカリーショップ ボンパルファン	77
くつろぎ処 とりで	78
手作り焼豚炙り焼豚丼 桂や	78
とんかつ まるとし	79

足立区

東京料理 糸の木	79
みんなのダイニング tomatoma	80
魚処 溪	80
キッチンとれたて	81

葛飾区

石臼碾き 手打そば 一念	81
炭火串焼 うゑ草	82

江戸川区

そば処 長寿庵	82
日本料理 銀扇	83
伝統工芸カフェ・アルティザン	83
ヘルシーな家庭料理とインド風カレーの店 ヴィオレッタ	84
レストラン「グリーンパレス」	84
ドーナツあんどドーナツ	85
旬野菜 和料理 いし井	85
旬鮮菜膳 拓樹 船堀本店	86
旬鮮菜膳 拓樹 南小岩店	86
旬鮮菜膳 福こぼし 平井店	87
二代目 TATSU～龍～	87
ベーカリーレストラン マルコ	88

八王子市

生粉打ちそば処 さんじ庵	88
手打そば 山泉	89
ペール・ノエル みなみ野店	89
北前廻船紀行 けいの家	90
けいの家 八王子みなみ野店	90
龍神丸市場 八王子店	91

磯沼牧場 セレオ八王子店	91
小麦工房 メリッサ	92
手打ち蕎麦 つくし家	92
こころ味あじなお	93

立川市

RestaurantBar STOLAS	93
手打ち蕎麦 萱草庵	94
中国料理 五十番	94
七輪牛タン DANRAN亭	95
hoccori *cafe (ほっこりかふえ)	95
レストラン イル・パベ (パレスホテル立川)	96
鉄板焼 明日香 (パレスホテル立川)	96
中国料理 瑞麟 (パレスホテル立川)	97
和食堂 樺 (パレスホテル立川)	97
ヴォーノ ミイナ 加藤	98
鉄板焼 千珠	98
みのーれCafé	99
ビストロ&バル ラポール	99

武蔵野市

ラ・ベファーナ 吉祥寺店	100
ムサシノ野菜食堂 miluna-na	100
Tar Tar T (タルタート)	101

三鷹市

森の食堂	101
TAVERNE (タベルネ)	102
居酒屋ふく家	102
こだわりお肉と菜園料理 カムラッド 三鷹店	103
菜園カフェ ドーノ	103
旬味オリジナル料理 シンモン	104
手打そば いしかわ	104

青梅市

Dining&Gallery 薊蔵	105
紅梅苑	105
うなぎ・天ぷら・食事処 寿々喜家	106
いもうとや	106
軽食喫茶「びるつ」	107
つぶあんカフェ	107
儘多屋	108

CAFE YUBA ～ちいさな喫茶店ゆば～	108
茶房ふきのと	109
中国国家常菜 楽家家	109
大正庵	110
手打ちうどん 根岸屋	110
青梅宿 ボンボン亭	111
イタリアンレストラン トスカーナ	111
蕎麦 榎戸	112
そば處 津久茂	112
玉川屋 総本店	113
手打そば 玉川屋	113
蕎麦処 いなりや	114
森万	114
割烹 三河屋	115
岩蔵温泉 司翠館	115
古民家 いろり	116
そば処 つくも	116
創作そば「静蕎麦」	117
薪釜屋 YOSHIZO Cafe 御岳店	117
富士峰軒	118
つけ蕎麦 KATSURA	118
カフェ&レストラン ガンバ! ガンバ!!	119
手打蕎麦 ごろう	119
大むら	120
そば処 和樂	120
鮎処 美登里家	121
甘味とごはん処 やお九	121
麴料理×shotBar SINBOW	122
noco BAKERY & CAFE	122
そば・うどん処 かわしま	123

府中市

奈美喜庵	123
古都見カフェ	124
そば酒庵 寿々屋	124
そば処 萬蔵庵	125
LAMPIONE (ランピオーネ)	125
とんかつ割烹 やすいみ〜と	126
蔵カフェ	126
和風ダイニング きらり	127
レストラン カンターロ	127
マーケットレストラン AGIO 府中店	128

トラットリア ラ ヴィータ	128
オリエンタルバル AKICHI	129
平次のおうどん	129
Wine Terrace Yu-me (ワインテラス ユーメ)	130
武蔵野うどん	130
アプリーレ	131

昭島市

手打ちそばの店 soba みのり	131
手打ち蕎麦・日本料理 むら田	132

調布市

ハーモニーガーデン	132
居酒屋 鳥清	133
みっちゃん仙川本店	133
産食 お肉&菜園料理 カムラッド 調布本店	134
産食 グリル&生パスタ トリエ京王調布店	134

町田市

チャオベッタ	135
かき小屋 町田	135
農家料理 高宮	136
カフェ ラララ キッチンcafé LaLaLa kitchen	136
なごみ庵 恵	137

小金井市

ヴァン・ド・リュ	137
小金井タウンショップ黄金や	138
割烹 たけ バンブー	138
キッチンブラウン	139
くりやぶね	139
魚やの台所	140
KAISEKI DINING B.L.	140
Cafe 5884	141
サクラキッチン	141
自然派ダイニング Bare GREEN	142

小平市

宮廷麵 なにや	142
喜楽鮎	143
カフェ ラグラス	143
イタリア料理 GIALLO	144

(有)大野家	144
ぼくの空間 大番 一橋学園本店	145
いろいろの里	145
手打ち蕎麦と酒 佳蕎庵	146

日野市

手打ちうどん どんたく	146
農あるまち日野 みのり處	147
日野市民食堂 ベル・ハート	147
レストラン 木馬	148
アルティジャーノ・ジェラテリア	148
green oasis cafe 042	149

東村山市

鮎孝 東村山	149
彩雅 (SAIKA)	150
てんぷら 天菟	150
kitchen KEIJ	151
すばいす	151
手打ちうどん こせがわ	152
ブラスリー ラ・リヴィエル・ドール	152
御菓子司 清水屋	153
シャモア洋菓子店	153

国分寺市

シエル ドゥ リヨン	154
ぼくの空間 大番 国分寺店	154
めぐるみ Labo&Cafe	155
bar Future Flight	155
May cafe (メイカフェ)	156

国立市

ルミエール ドュ ソレイユ	156
ワインバル くにたち村酒場	157
食彩わらび亭	157
くにたち野菜工房 中道カフェ	158
ほっこりごはん・ひよこ豆	158
くにたち桜花	159

福生市

シュトゥーベン・オータマ	159
くら蔵 福生本店	160

玄米ごはんとお酒 ごしま	160
いけすレストラン 浜膳	161

狛江市

亜細亜食堂 狛江サイゴン	161
イタリア食堂 Vino uno	162
ジャックポット狛江	162
太乃志	163
鉄板TOKIO	163

東大和市

生そば 大むら	164
---------	-----

清瀬市

カジュアルフレンチレストラン Arbre (アルブル)	164
旬菜魚 hiro	165
イカバル×肉バル Haru	165
焼き鳥 西のやかた	166
プティ ポアン じょうねん	166

東久留米市

ぎょうざやへいはち	167
-----------	-----

武蔵村山市

村山 満月うどん	167
本格手打ちうどん 笑乃讃	168
手づくりアイス工房ヴェルデ	168
ビアレストラン こっこんふい〜んど	169
手作り郷土料理の店「翔」	169
肉汁うどん 長嶋屋	170

多摩市

多摩うどん「ぼんぼこ」	170
ベジフルキッチン トレーノノッテ	171
横丁ワイン酒場 リド	171
畑 de きっちゃん	172
寒天茶房「遊夢」	172
青木農園 農家料理	173

稲城市

green world cafe	173
走る!洋食屋さん) いなぎ satoyama キッチン	174

※お店の情報は平成30年12月時点のものです。

手打ち蕎麦 あかりや狐仙	174
ORTOLANA (オルトラーナ)	175
imacoco coffee (イマココ コーヒー)	175

羽村市

イタリアンレストラン クレッシェレ	176
手打そば 河邊	176
54CAFE & Crepe	177

あきる野市

自家栽培粉100%のうどん・蕎麦 初後亭	177
割烹 川波	178
石臼挽手打蕎麦 いぐさ	178
炭火焼・山里料理 黒茶屋	179
コテージ森林村 併設 レストラン「FOREST」(フォーレスト)	179
薪釜屋 YOSHIZO	180
甘味茶房 見世蔵 久森	180
手作りパン工房スリール	181
パンの家 あ・ら・もーど	181
寿司・中華料理・鰻 音羽鮨	182
蕎麦処 柳屋	182
ダイニングバー KAI 秋川店	183
KAI'S BAL (カイズ バル)	183

西東京市

中国家庭料理 墨花居 田無店	184
レストラン けんぞう	184
吉之助	185
ワイン酒場 いちぞう	185

瑞穂町

そば処 えびす屋	186
四季菜中華 彩華房	186
たまご工房うえの	187
そば処 大むら	187
家庭料理 おだか	188
家庭料理おだか 箱根ヶ崎店	188
くら蔵 瑞穂店	189

日の出町

さかな園	189
手打ちそば ほそ川	190

生涯青春の湯 つるつる温泉	190
---------------	-----

檜原村

観光旅館 三頭山荘	191
NPOのお店 ひのはら 四季の里	191
檜原温泉センター 数馬の湯	192
とちの実	192
カラオケ居酒屋 花水	193

奥多摩町

森の中のお肉レストラン アースガーデン	193
みやぎ	194
鳩の巣釜めし	194
山里料理「上鍛冶屋」	195
古民家 お食事処 ちわき	195
松乃温泉 水香園	196
奥多摩温泉 もえぎの湯	196
山鳩	197
丹下堂	197
民話の宿 荒澤屋	198
炉ばた あかべこ	198
膳	199
寿々喜家	199
やませみ	200
釜めし なかい	200
氷川サービスステーション	201
氷川郷麻葉の湯 三河屋旅館 土蔵食亭	201
奥多摩水と緑のふれあい館	202
天益	202
奥多摩リバーサイドカフェ awa	203

食材の仕入れ状況によっては掲載のメニュー内容・価格が変更になっている場合がありますので、ご了承ください。

楠公レストハウス

店名

☎ 03-3231-0878

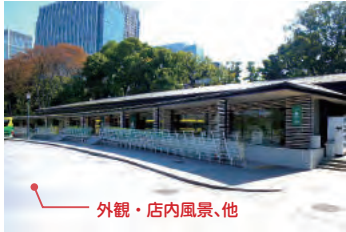
☎ 電話番号

URL <http://www.fng.or.jp/>

URL

区市町村

千代田区



外観・店内風景、他

☉ 千代田区皇居外苑1-1

所在地

☎ 11:00~14:00

営業時間

☎ 12月28日~1月1日

休み

☎ JR東京駅・有楽町駅より徒歩約10分
地下鉄二重橋前駅・日比谷駅より徒歩約5分

最寄駅等

主なメニュー、他



代表的なメニュー

メニュー名・価格・提供時期・使用食材等

「江戸エコ行楽重」

提供価格 1,836 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 魚類(八丈島)、野菜(練馬)、塩(大島)

「一汁三菜御膳」

提供価格 1,000 円(税込)~

提供時期 通年

使用食材 厳選した新鮮な地場の食材を中心に使用(日替り)



*塩は大島産の「海の精」を使用しています

*メニューには都内産農林水産物を使用した代表的なメニューを掲載しています。

なお、季節等によりメニューに変更がある場合がありますのでご了承ください。

*消費税率の変更に伴い、提供価格が変更になる場合があります。

*お店の情報は平成30年12月時点のものです。

地図

お店の地図はすべて上が北の方角です

「とうきょう特産食材使用店」については、以下でご紹介しています。

東京都産業労働局農林水産部ホームページ

とうきょう特産食材 検索

<http://www.sangyo-rodo.metro.tokyo.jp/norin/syoku/ouenten/>

とうきょう特産食材使用店・登録制度事業紹介 東京都

とうきょう特産食材
使用法の概要

とうきょう特産食材
取組の目的

とうきょう特産食材
使用法一覧
食材一覧

とうきょう特産食材
取組らせ

とうきょう特産食材使用店登録制度とは

都庁の食の安全安心に対する関心や地産地消を促す声が高まる一方で、生産量及び流通量が限られている都内産農林水産物については、消費者に十分に認知されていない状況にあります。東京都では、都内産農林水産物を積極的に使用している飲食店等を「とうきょう特産食材使用店」として登録し、PRすることにより、飲食店等における地産地消の取組拡大や消費者の都内産農林水産物への理解促進を図り、消費及び生産の拡大を目指します。

とうきょう
特産食材使用店
になると

- 登録店をホームページやパンフレット等で、紹介します。
- 登録証、「とうきょう特産食材使用店」の木型ポスターを提供します。
- 都内産農林水産物に関する情報を提供します。

楠公レストハウス

☎ 03-3231-0878

URL <http://fng.or.jp/koukyo/>



☒ 千代田区皇居外苑1-1

☒ 11:00~14:00

☒ 12月28日~1月1日

☒ JR東京駅・有楽町駅より徒歩約10分
地下鉄二重橋前駅・日比谷駅より徒歩約5分



代表的な
メニュー

「江戸エコ行楽重」

提供価格 1,836 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 魚類(八丈島)、野菜(練馬)、
塩(大島)

「一汁三菜御膳」

提供価格 1,000 円(税込)~

提供時期 通年

使用食材 厳選した新鮮な地場の食材
を中心に使用(日替り)



※塩は大島産の「海の精」を使用しています

ザ・フォレスト北の丸

☎ 03-3214-3730

URL <http://fng.or.jp/koukyo/>



☒ 千代田区北の丸公園1-1

☒ 8:30~17:00

☒ 年中無休

☒ 都営新宿線九段下駅より徒歩約5分
東京メトロ東西線竹橋駅より徒歩約10分



代表的な
メニュー

「八丈島産むろあじメンチカツバーガー」

提供価格 680 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 むろあじ(八丈島)

「八丈島産フィッシュサンド」

提供価格 680 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 トビウオ(八丈島)



※塩は大島産の「海の精」を使用しています

mikuni MARUNOUCHI

☎ 03-5220-3921

URL <http://www.mikuni-marunouchi.jp/>代表的な
メニュー

「シェフおすすめの東京素材メニュー」

提供価格 3,700 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 野菜中心(西東京産 等)、
町田産たまご

「東京野菜旬づくしメニュー」

提供価格 5,800 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 江戸川小松菜、
滝野川牛蒡 等

ラー・エ・ミクニ

☎ 03-3213-0392

URL <http://lart-et-mikuni.jp/>代表的な
メニュー

「ピッコロコース(ランチ)」

提供価格 3,500 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 旬の都内産野菜を使用
(メニュー内容は変動)

「グランドコース(ランチ/ディナー)」

【コース料理の一例】(6~7月 あやめ雪カブ使用)
真鱈のソテーと厳選旬野菜ラグザナソース

提供価格 ランチ5,500 円(税別)

ディナー6,000 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 旬の都内産野菜を使用(メニュー内容は変動)



ジャックポット 丸の内

☎ 03-6267-0008

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>



☎ 千代田区丸の内2-3-1
三菱商事ビルディングB1F
☎ 平日 11:30~14:30/17:00~23:00
土日祝 12:00~15:00(LO)
15:00~23:00(LO22:00)

☎ なし
☎ JR東京駅 徒歩2分
東京メトロ千代田線 二重橋前駅5a出口 徒歩1分



代表的な
メニュー

「牡蠣と野菜のスパゲッティ」

提供価格 1,380 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 粕江、三鷹産の季節の野菜

「盛っとグリーンサラダ」

提供価格 900 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 粕江、三鷹産の季節の野菜



ジャックポット 国際ビル店

☎ 03-6213-0007

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>



☎ 千代田区丸の内3-1-1 国際ビルB1F
☎ 平日 11:30~14:00/17:00~23:00
土日祝 13:00~22:00

☎ なし
☎ JR有楽町駅 徒歩3分(国際フォーラム前)
地下鉄 有楽町駅 徒歩1分/日比谷駅 徒歩2分



代表的な
メニュー

「新鮮野菜のバーニャカウダ」

提供価格 950 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 粕江、三鷹産の季節の野菜

「いろいろなお野菜のつけもりサラダ」

提供価格 850 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 粕江、三鷹産の季節の野菜



やきとり都夏 大手町店

☎ 03-6213-0088

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>

- ㊟ 千代田区大手町1-3-2
カンファレンスセンターB1F
- ㊟ 月～金 11:30～14:00/17:00～22:30
土曜日 12:00～15:00/17:00～21:00
- ㊟ 土曜・日曜
- ㊟ 地下鉄 大手町駅 C2b出口 徒歩1分



代表的な
メニュー

「生キャベツ自慢の塩ダレ」

提供価格 432 円

提供時期 通年

使用食材 キャベツ(狛江、三鷹)

「きゅうり1本 うまい味噌で」

提供価格 270 円

提供時期 通年

使用食材 きゅうり(狛江、三鷹)



かき小屋 新橋

☎ 03-6205-4328

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>

- ㊟ 千代田区内幸町1-6-1 JRガード下
- ㊟ 月～金 16:00～23:30
土日祝 12:00～23:00
- ㊟ なし
- ㊟ JR新橋駅 徒歩2分



代表的な
メニュー

「キャベツの浅漬け」

提供価格 300 円(税抜)

提供時期 通年

使用食材 狛江産キャベツ、ニンジン、
きゅうり等

「焼き野菜盛り」

提供価格 600 円(税抜)

提供時期 通年

使用食材 狛江産季節の野菜



かき小屋 新橋2号店

☎ 03-6205-4335

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>



- ☎ 千代田区内幸町1-6-1 JRガード下
- ☎ 月～金 11:30～14:00/16:00～23:30
土日祝 12:00～23:00
- ☎ なし
- ☎ JR新橋駅 徒歩2分



千代田区

代表的なメニュー

「キャベツの浅漬け」

提供価格 300 円(税抜)

提供時期 通年

使用食材 狛江産キャベツ、ニンジン、きゅうり等

「焼き野菜盛り4種」

提供価格 600 円(税抜)

提供時期 通年

使用食材 狛江産季節の野菜



神田明神下みやび本店

☎ 03-3251-0155

URL <http://www.miyabi.org/top.html>



- ☎ 千代田区外神田2-8-9
- ☎ 11:30～14:00/17:30～22:00
- ☎ 日祝
- ☎ JR御茶ノ水駅～8分



千代田区

代表的なメニュー

「鱧の天ぷら」

提供価格 648 円

提供時期 通年

使用食材 東京湾産 鱧

「穴子の天ぷら / 上天丼(昼)」

提供価格 864 円 / 1,200 円

提供時期 通年

使用食材 東京湾産 穴子



東京オーブン 本店

☎ 050-2018-1792

URL <http://tokyooven.favy.jp/>

- ☎ 千代田区内神田2-6-9
 ☎ 月～金 ランチ 11:30～14:00
 ディナー 17:00～24:00
 土曜日 ランチ お休み
 ディナー 16:00～23:00
 ☎ 日曜日・祝日
 ☎ JR神田駅 西口 徒歩5分
 地下鉄大手町駅 A2出口 徒歩5分

代表的な
メニュー

「農家野菜の自家製ピクルス」

提供価格 430円

提供時期 入荷状況による

使用食材 都内産季節の野菜(西東京産
のラディッシュほか)

「東京野菜の鉄鍋蒸し」

提供価格 680円

提供時期 入荷状況による

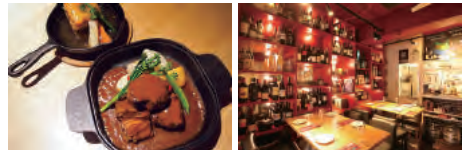
使用食材 都内産季節の野菜(三鷹の野
菜中心に)

東京オーブン プチ

☎ 03-6206-0789

URL <http://tokyoovenpetit.favy.jp/>

- ☎ 千代田区内神田2-8-12
 ☎ ディナーのみ 17:00～24:00
 ☎ 土曜・日曜・祝日
 ☎ JR神田駅 西口 徒歩3分

代表的な
メニュー

「農家野菜の自家製ピクルス」

提供価格 430円

提供時期 入荷状況による

使用食材 都内産季節の野菜(西東京産
のラディッシュほか)

「東京野菜の鉄鍋蒸し」

提供価格 680円

提供時期 入荷状況による

使用食材 都内産季節の野菜(三鷹の野
菜中心に)

ラ・カンパーニュ

☎ 03-5293-1171

URL <http://www.minoriminoru.jp/campagne/>



☒ 千代田区大手町1-3-2
大手町カンファレンスセンターB1

☎ 11:30~14:00
17:30~22:00

☎ 日曜・祝日

☎ 地下鉄千代田線 大手町駅C2b直結
地下鉄東西線・半蔵門線・三田線 各大手町駅と
地下道直通



代表的な
メニュー

「田無野菜のアンチョビバター風味」

提供価格 620円(税込)

提供時期 通年

使用食材 東京都産旬の野菜
(小松菜、ほうれん草、ルッコラなど)

「本日のパスタ」

提供価格 1,000円(税込)

提供時期 通年

使用食材 東京都産旬の野菜
(ルッコラなど)



気生根(きふね)

☎ 03-6273-7177

URL www.kanda-kifune.com/



☒ 千代田区神田小川町3-11 木村ビル1F

☎ ランチ 火~金 11:30~15:00
ディナー 月~金 17:30~24:00

☎ 土曜・日曜・祝祭日
ランチのみ月曜も定休

☎ 都営新宿線・小川町B7出口~徒歩3分



代表的な
メニュー

江戸野菜のパーニャカウダ

提供価格 1,000円

提供時期 通年

使用食材 都内産の季節の野菜

花籠ランチ

提供価格 1,000円

提供時期 通年

使用食材 都内産の季節の野菜



ヴァンピックル 丸の内

☎ 03-6212-1011

URL <http://www.auxamis.com>代表的な
メニュー

「東京しゃもの炭火焼き」

提供価格 2,160円(税込)

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも(八王子)

- ☑ 千代田区丸の内3-3-1 新東京ビルB1F
 ☑ 平日 11:30~15:00(LO14:00)
 17:30~23:00(LO22:00)
 土日祝 11:30~22:30(LO21:30)

☑ 年末年始

- ☑ JR有楽町駅 国際フォーラム口 徒歩3分(国際フォーラム前)
 地下鉄有楽町線 有楽町駅 徒歩2分
 地下鉄日比谷線 日比谷駅 徒歩3分



ヴァンピックル 銀座

☎ 03-3567-4122

URL <http://www.auxamis.com>代表的な
メニュー

「八王子産東京車鶏胸肉の炭火焼き」

提供価格 2,400円(税込)~から

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも(八王子)

- ☑ 中央区銀座4-3-4 銀座屋酒店ビル2F
 ☑ 平日 17:30~24:00(LO23:15)
 土日祝 14:00~23:00(LO22:00)
 ☑ 年中無休(年末年始要確認)
 ☑ 地下鉄銀座線 銀座駅から徒歩2分
 JR有楽町駅から徒歩5分



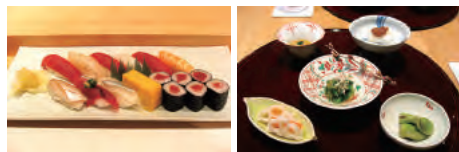
銀座 壮石

☎ 03-6228-4659

URL <http://www.nishitani-sushi.com/>



- ☎ 中央区銀座5-14-14
サンリット銀座ビル2-201
- ☎ 11:30~14:00/17:00~22:00
- ☎ 日曜・祝日
- ☎ 東京メトロ日比谷線「東銀座」徒歩1分(4番出口)
東京メトロ「銀座」・都営大江戸線「築地市場」
徒歩10分



中央区

代表的な
メニュー

「江戸前寿司」

提供価格 昼 980 円～ 夜 3,000 円～

提供時期 通年

使用食材 アナゴ、キス、コハダ、
奥多摩わさび

「毛ガニ甲羅揚げ」

提供価格 1,300 円

提供時期 季節による

使用食材 千住ネギ



※季節の食材(江戸東京野菜など)を使ったメニューをスポットで提供

玉ひで

☎ 03-3668-7651

URL <http://www.tamahide.co.jp/>



- ☎ 中央区日本橋人形町1-17-10
- ☎ 昼 11:30~13:30
夜 17:30~22:00(LO21:00)
- ☎ 不定休
- ☎ 地下鉄日比谷線「人形町」駅 A2出口 すぐ

代表的な
メニュー

「元祖親子丼 / 極 親子丼など」

提供価格 1,500 円～2,200 円

提供時期 通年

使用食材 東京じゃも

「軍鶏すき焼きコース」

提供価格 12,000 円～

提供時期 通年

使用食材 東京じゃも



中央区

日本橋ゆかり

☎ 03-3271-3436

URL <http://www.nihonbashi-yukari.com/>



- ☒ 中央区日本橋3-2-14
 ☒ 11:30~14:00/17:00~22:00
 ☒ 日曜・祝日
 ☒ JR東京駅 徒歩3分
 地下鉄銀座線 日本橋駅 徒歩1分



代表的な
メニュー

「TOKYO Xの角煮
千住葱添え」

提供価格 2,160 円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X、千住葱

「東京しゃものつくね
金町小蕪のみぞれあんかけ」

提供価格 2,700 円

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも、金町小蕪



てん茂

☎ 03-3241-7035

URL <http://www.tenmo.jp/>



- ☒ 中央区日本橋本町4-1-3
 ☒ 12:00~14:00/17:00~20:00
 ☒ 日曜・祝日、8月の土曜日
 ☒ 銀座線「三越前」・JR新日本橋駅より徒歩2分



代表的な
メニュー

「江戸東京野菜のてんぷら」
(コースの中の一品)

提供価格 —

提供時期 季節ごとに異なる

使用食材 東京うど(立川)・寺島なす(三鷹他)・品川かぶ(小平 練馬 他)

「お新香」

提供価格 — 提供時期 通年

使用食材 かぶ(清瀬 他)・馬込半白きゅうり(国分寺)・三河島菜(小平 他)・キャベツ(練馬 他)・ひんぎゃの塩(青ヶ島)



伊勢重

☎ 03-3663-7841

URL <http://iseju.com/>



☎ 中央区日本橋小伝馬町14-9

☎ 11:00~22:00

☎ 日曜・祝日

☎ 日比谷線「小伝馬町」駅
JR総武快速線「馬喰町」駅
都営新宿線「馬喰横山」駅 から
それぞれ徒歩3分



代表的な
メニュー

「すき焼き屋の角煮
〜小松菜添え〜」

提供価格 620 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 小松菜(江戸川産)



※その他、コース料理や単品料理の中でキャベツ、カブ、絹さや、大根等を使用

日本橋舟寿し

☎ 03-3661-4569

URL <http://www.funazushi.info>



☎ 中央区日本橋小舟町11-2 深澤ビル内

☎ 11:30~14:30/16:30~22:00

☎ 日曜・祝日 及び 第4土曜日

※土曜日の夜は要前日予約(10名様前後)

☎ 地下鉄 三越前駅 A4またはコレド室町2出口
徒歩5分
地下鉄 人形町駅 A5出口 徒歩5分



代表的な
メニュー

「江戸前煮穴子、穴子白焼 / にぎり」

提供価格 1,620 円 / 330 円

提供時期 通年

使用食材 東京湾内産

「江戸前キスの刺身 / にぎり」

提供価格 1,300 円 / 330 円

提供時期 通年

使用食材 東京湾内産



※握りは1カンから

のみくい処 酒菜や

☎ 03-5166-0144

URL <http://midorinavi.jp/result.php?sc=13109>

- ☪ 中央区勝どき1-8-1
勝どきビュータワーB0103a
- ☪ 火～土 17:00～22:30(LO)
日・祝 15:30～21:30(LO)
- ☪ 月曜日
- ☪ 都営地下鉄大江戸線 勝どき駅A4出口より
徒歩1分

代表的な
メニュー

『冷製野菜の大盛サラダ』

提供価格 800 円

提供時期 通年

使用食材 狛江地野菜

『冷製トマトおでん』

提供価格 550 円

提供時期 夏季限定

使用食材 狛江地トマト



銀座 神籬

☎ 03-6274-6779

URL <http://himorogi.tokyo/>

- ☪ 中央区銀座8-2-15 明興ビル1F
- ☪ [月～金] ランチ 11:30～14:00
ディナー 17:00～翌4:00(LO3:00)
[土・日・祝] ランチ 11:30～14:00
ディナー 17:00～23:00(LO22:00)
※年末年始を除く
- ☪ 銀座、新橋、日比谷、内幸町から徒歩5分

代表的な
メニュー

『焼き鳥“東京しゃも”もも肉』

提供価格 420 円

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも(あきる野市)

『江戸しゃも鍋』

提供価格 2,500 円(一人前)

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも(あきる野市)



日本橋室町 豊年萬福

☎ 03-3277-3330

URL <http://www.hounenmanpuku.jp/>



☞ 中央区日本橋室町1-8-6

☞ ランチ 11:30~14:30

17:00~23:00(平日)

17:00~22:00(土・日・祝)

☞ 無し

☞ 地下鉄 三越前駅 B6出口~徒歩1分
日本橋駅 B10・D4出口~徒歩3分



代表的な
メニュー

「上州産もち豚と江戸東京野菜と旬野菜の蒸籠蒸」

提供価格 1,350 円(1人前・税別) ※注文は2人前~

提供時期 通年

使用食材 都内産を中心とした季節の江戸東京野菜
(小松菜・うど・千住葱 等)



数寄屋橋 えどわん

☎ 03-3289-0026

URL <https://sukiyabashi-edowan.com/>



☞ 中央区銀座5丁目1-7 数寄屋橋ビルB1

☞ 17:00~24:00

☞ 日曜日・祝日

☞ 地下鉄銀座駅~徒歩1分 / JR有楽町駅~
徒歩3分



代表的な
メニュー

「TOKYO-X 出汁しゃぶ鍋」

提供価格 2,000 円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

「江戸前穴子の一本揚げ」

提供価格 1,700 円

提供時期 通年

使用食材 穴子(東京湾)



中央区

中央区

みのる食堂

☎ 03-5524-3128

URL <http://minoriminoru.jp/diner/>



- ☎ 中央区銀座4-6-16
銀座三越9F 銀座テラス
- 🕒 11:00～23:00
- 📅 銀座三越の休館日に準ずる
- 🚶 東京メトロ銀座線・丸ノ内線・日比谷線
「銀座駅」直通徒歩1分
JR「有楽町駅」中央口・銀座出口より徒歩9分



代表的な
メニュー

「野菜の天ぷら 国産生ハム添え」

提供価格 830 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 東京都西東京市産の野菜
(ズッキーニ、ししとう、ナス他)

「ランチタイムの物菜ビュッフェ」

提供価格 ランチセット1,690 円(税込)～

提供時期 通年

使用食材 東京都西東京市産の野菜
(ズッキーニ、ゴーヤ、リーフレタス、いんげん他)



みのりカフェ

☎ 03-5524-3127

URL <http://minoriminoru.jp/cafe/>



- ☎ 中央区銀座4-6-16
銀座三越9F 銀座テラス
- 🕒 10:30～23:00
- 📅 銀座三越の休館日に準ずる
- 🚶 東京メトロ銀座線・丸ノ内線・日比谷線
「銀座駅」直通徒歩1分
JR「有楽町駅」中央口・銀座出口より徒歩9分



代表的な
メニュー

「小松菜&りんごスムージー」

提供価格 594 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 都内産小松菜

「みのりサラダ」

提供価格 626 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 都内産野菜
(きゅうり、ズッキーニ)





- ☎ 中央区京橋2-2-1 京橋エドグラン1F
- ☎ ランチタイム 11:00~17:00
ディナータイム 17:00~23:00
- ☎ 無休(施設の休館日に準ずる)
- ☎ 東京メトロ銀座線「京橋」駅直結

代表的な
メニュー

「東京軍鶏の究極の親子丼」

提供価格 1080 円(ランチ時)

提供時期 通年

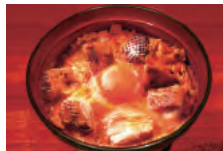
使用食材 東京しゃも

「東京軍鶏の水炊き」

提供価格 1980 円(一人前)

提供時期 通年

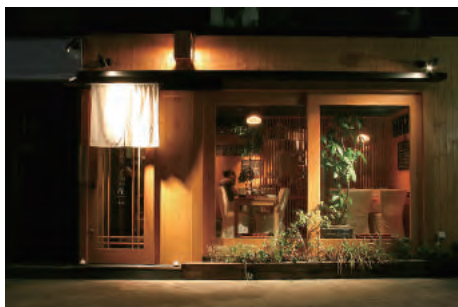
使用食材 東京しゃも



とりみくら
青山 鶏味座 本店

☎ 03-5770-5039

URL <http://www.wid.co.jp/tenpo/torimikura-aoyama/>



- ☎ 港区南青山3-12-4
- ☎ 月~金 11:30~16:00
18:00~23:30 (LO22:30)
- 土日祝 11:30~16:00
17:00~22:30 (LO21:30)
- ☎ 年中無休(年末年始を除く)
- ☎ 地下鉄 表参道駅 A4出口より徒歩4分

代表的な
メニュー

「東京軍鶏の炭火焼き親子丼」

提供価格 1,080 円(ランチ時)

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも

「東京軍鶏の水炊き」

提供価格 2,050 円(一人前)

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも



有機和食 山藤

☎ 03-5795-2683

URL <http://www.yamafuji.net/>

- ☉ 港区南麻布5-15-25
広尾六幸館2階E号
- ☎ 17:00~22:00 (LO)
- ☎ 日曜日
- ☎ 日比谷線 広尾駅 2番出口より徒歩30秒

代表的な
メニュー

「阪本じゃが芋の唐揚げ」

提供価格 780円

提供時期 7月~12月

使用食材 じゃがいも(小金井産)

「川里かぶ炭火焼き」

提供価格 780円

提供時期 4月~5月/10月~11月

使用食材 かぶ(小平産)



ナチュラルカフェ & レストラン 榎の木

☎ 03-3280-1916

URL <http://tokyo.moa-natural.jp/clinic/tabunoki/index.html>

- ☉ 港区高輪4-9-16 東京療院新館1階
- ☎ 月~金 11:00~21:00
土 曜 11:00~18:00
- ☎ 日曜日
- ☎ JR・京浜急行 品川駅より徒歩3分

代表的な
メニュー

「大地のハーモニー」

提供価格 980円

提供時期 通年

使用食材 都内産の旬の野菜(西東京市等)

「榎の木ランチセット」

提供価格 2,050円

提供時期 通年

使用食材 都内産の旬の野菜(西東京市等)



東京愛らんど

☎ 03-5472-6559

URL <http://www.tokyoislands-net.jp/>



- ☎ 港区海岸1-12-2
竹芝客船ターミナル内
- ☎ 9:00~22:30
- ☎ なし
- ☎ ゆりかもめ 竹芝駅 徒歩1分
JR浜松町駅/都営地下鉄 大門駅 徒歩7分

代表的な
メニュー

「ムロアジメンチバーガー」

提供価格 550 円

提供時期 通年

使用食材 八丈島産ムロあじメンチ

「島のりとあしたばの天ぷらうどん」

提供価格 700 円

提供時期 ~6月頃まで

(夏季は変更の場合あり)

使用食材 伊豆諸島産 島のり、明日葉



しんきょうてい 新橋亭 新館

☎ 03-3580-2211

URL <http://shinkyotei.com/>



- ☎ 港区新橋2-4-2
- ☎ 平日 11:00~22:00(LO)
土日祝 11:00~21:00(LO)
- ☎ 年末年始
- ☎ JR新橋駅 日比谷口~3分

代表的な
メニュー

「東京宴コース」

(10~11月限定の東京産厳選素材を使ったコース)

提供価格 9,000 円 提供時期 10~11月

使用食材 都内産の野菜、東京しゃも、TOKYO-X、
奥多摩産キノコ、伊豆諸島・東京湾の魚類
梨、ぶどう 等

「東京X豚のチャーシュー」

提供価格 1,800 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 TOKYO-X



港区

港区

ジャックポット 品川

☎ 050-3184-4055

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>



☪ 港区港南2-16-3
品川セントラルタワーグランパサーージュB1F

☪ 月～金 11:30～14:30
17:00～23:00
土日祝 11:30～23:00

☪ なし

☪ JR品川駅 港南口 徒歩2分
京急線 京急品川 JR港南口 徒歩2分



代表的な
メニュー

「季節の温野菜
アンチョビソース」

提供価格 1,080 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜

「東京野菜をメインにいろいろ選んで
カスタマイズJackpotサラダ」

提供価格 ハーフサイズ850円(税別)、フルサイズ1,600円(税別)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜



ジャックポット 汐留

☎ 03-6252-3655

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>

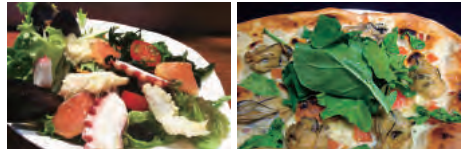


☪ 港区東新橋1-8-2
カレッタ汐留キャニオンテラス2F

☪ 平日 11:30～14:30/17:00～23:00
土 曜 11:30～23:00
日・祝 11:00～22:00

☪ なし

☪ JR新橋駅 徒歩5分
ゆりかもめ・都営大江戸線「汐留駅」 徒歩2分



代表的な
メニュー

「魚介も野菜も欲張りシーフードサラダ」

提供価格 1,350 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜、
パクチー

「牡蠣とお野菜の熱々ピッツァ」

提供価格 1,600 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜



ラ・ベファーナ 汐留店

☎ 03-5537-0414

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>



☎ 港区東新橋1-8-2
カレッタ汐留キャニオンテラス2F
☎ 平日 11:30~14:30/17:00~23:00
土 曜 11:30~23:00
日・祝 11:30~22:00

☎ なし
☎ JR新橋駅 徒歩5分
ゆりかもめ・都営大江戸線「汐留駅」 徒歩2分



代表的な
メニュー

『サラノバ』 たっぷりサラダピッツァ

提供価格 1,450 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 店内の野菜工場と狛江の野菜

『契約農家野菜と工場野菜で！ 野菜の王国パーニャカウダ』

提供価格 1,500 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 店内の野菜工場と狛江の野菜



総本家 更科堀井 麻布十番 本店

☎ 03-3403-3401

URL <http://sarashina-horii.com/>



☎ 港区元麻布3-11-4
☎ 平日 11:30~20:30(ラストオーダー)
土、日、祝日 11:00~20:30(ラストオーダー)

☎ 無休
☎ 都営地下鉄大江戸線麻布十番駅7番出口より 徒歩5分
東京メトロ南北線麻布十番駅4番出口より 徒歩5分



代表的な
メニュー

『若竹そば』

提供価格 1,770 円

提供時期 4月下旬~5月上旬

使用食材 八王子産 竹の子
(江戸東京野菜)

『寺島そば』

提供価格 1,880 円

提供時期 8月中

使用食材 寺島なす
(江戸東京野菜)



※当店の使用しているネギは年間を通して江戸干住ネギを使用しています。

港区

港区

editor's fav
るるぶキッチンAKASAKA

☎ 03-5544-8786

URL <http://jtbpublishing.co.jp/service/rurubukitchen.html>

☉ 港区赤坂 3-17-1

☎ 平日(月～金) 11:30～14:00

月～木 17:00～23:30

金 17:00～26:00

土 11:30～23:30 / 日 11:30～22:30

☎ なし

☎ 東京メトロ銀座線・赤坂見附駅 10番出口～徒歩3分 / 千代田線・赤坂駅～徒歩5分

代表的な
メニュー「東京発ブランド TOKYO-Xの
ポークソテー」

提供価格 1,500 円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

「八丈島のムロアジメンチ」

提供価格 650 円

提供時期 通年

使用食材 八丈島産ムロアジメンチ



erba da nakahigashi (エルバダナカヒガシ)

☎ 03-5467-0560

URL www.erbadanakahigashi.com

☉ 東京都港区西麻布4-4-16

NISHIAZABU4416 B1F

☎ 17:00～20:30 (L.O.)

☎ 日曜日

☎ 東京メトロ日比谷線 広尾駅 徒歩6分

代表的な
メニュー

「ミネストローネスープ」

提供価格 〈コース料理12,000円～(税・サ別)より抜粋

提供時期 通年

使用食材 コースの全てに都内産の食材を使用(八王子・あぎる野
産の季節の野菜、東京烏骨鶏卵、都内産畜産物・川魚等)

オテル・ドウ・ミクニ

☎ 03-3351-3810

URL <http://www.oui-mikuni.co.jp>



- ☎ 新宿区若葉1-18
- ☎ 12:00~14:30 (LO)
18:00~21:30 (LO)
- ☎ 日曜日の夜・月曜日
- ☎ JR・地下鉄丸ノ内線・南北線「四ツ谷駅」
赤坂口より徒歩7分



新宿区

代表的な
メニュー

「ランチコース(月替り)」

提供価格 9,000 円

提供時期 通年

使用食材 金胡麻・椎茸・パッション
フルーツ 等季節の食材

「ディナーコース(月替り)」

提供価格 23,000 円

提供時期 通年

使用食材 胡瓜・ラディッシュ・ゴーヤ・栗ぼうか
ぼちゃ・西瓜・梨・バナナ 等季節の食材



HATAKE CAFÉ

☎ 03-5925-8220

URL <http://www.hatake-cafe.com>



- ☎ 新宿区新宿3-14-1
新宿伊勢丹本館B2F
- ☎ 10:30~20:00
- ☎ 不定休(新宿伊勢丹の休業日に準ずる)
- ☎ 東京メトロ丸ノ内線「新宿三丁目」駅 徒歩1分
都営新宿線「新宿三丁目」駅 徒歩3分
JR/西武新宿線「新宿」駅 徒歩5分



新宿区

代表的な
メニュー

「HATAKEの野菜 スペシャルランチセット」

提供価格 1,840 円 提供時期 通年

使用食材 都内産の季節の野菜を一部使用
(仕入れ状況により内容は異なる)



※季節の食材(江戸東京野菜など)を使ったメニューをスポットで提供。

ジャックポット 新宿

☎ 03-5312-0345

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>



☪ 新宿区新宿3-12-2

☪ 月～金 17:00～23:30

☪ 土日祝 12:00～23:30

☪ なし

☪ JR新宿駅 東口 徒歩10分

各線「新宿三丁目」駅 B2出口 徒歩3分



代表的な
メニュー

「いろいろ野菜のバーニャカウダ」

提供価格 980 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜

「牡蠣とお野菜のリゾット」

提供価格 1,380 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜



エカイエJP

☎ 03-5919-3880

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>



☪ 新宿区新宿3-12-1 佐藤ビル1F

☪ 17:00～23:30

☪ なし

☪ JR新宿駅 東口 徒歩10分

各線「新宿三丁目」駅 B2出口 徒歩3分



代表的な
メニュー

「海老とキャベツのアヒージョ」

提供価格 800 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 三鷹・狛江の季節の野菜

「いろいろ野菜のバーニャカウダ」

提供価格 980 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜



ごまや 新宿三丁目店

☎ 03-5269-8158

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>



- ☎ 新宿区新宿3-4-1 東新宿ビル5F
- ☎ 11:30~15:30/16:30~23:30
- ☎ なし
- ☎ JR新宿駅 東口 徒歩5分
地下鉄「新宿三丁目」駅C3出口 徒歩1分



代表的なメニュー

「びっくりザックリどっさりサラダ」

提供価格 1,400 円(税抜)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜

「野菜がたっぷりいろいろ炎のバーニャカウダ」

提供価格 1,500 円

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜



東京諸島焼酎 こっこめ

☎ 080-9971-3471

URL <https://m.facebook.com/kokkome8jo/>



- ☎ 新宿区歌舞伎町1-1-5
ゴールデン街 まねき通り2階
- ☎ 19:00~午前 3:00
- ☎ 不定休
- ☎ JR新宿駅東口より約10分



代表的なメニュー

「八丈島産くさや (ムロ中干し・ムロ生干し・トビウオ)」

提供価格 600 円~ 800 円

提供時期 通年

使用食材 八丈島産 ムロアジ・トビウオ

「明日葉 お浸し・天ぷら」

提供価格 400 円~ 800 円

提供時期 通年

使用食材 明日葉(八丈島・神津島 他)



玄菜本店



代表的な
メニュー

「金目鯛しゃぶサラダ」

提供価格 1,500 円

提供時期 通年 (11:30 ~)

使用食材 金目鯛 (大島・神津島・新島)

「泳ぎ穴子 刺身/天ぷら/白焼」

提供価格 1,850 円

提供時期 通年 (17:00 ~)

使用食材 穴子 (江戸前・その他)



☎ 03-3371-7533

URL <http://gensai.co.jp>

☪ 新宿区西新宿7-10-11 第二伊藤ビル1F

☺ 11:30~14:30/17:00~23:30

(土曜日は ~23:00)

☹ 日曜・祝日

☒ 都営大江戸線 新宿西口駅 徒歩2分

西武新宿駅 徒歩2分

各線「新宿駅」西口 徒歩5分



玄菜壺上



代表的な
メニュー

「金目鯛かぶと煮付」

提供価格 1,250 円

提供時期 通年

使用食材 金目鯛 (神津島)

※刺身・煮おろし・しゃぶしゃぶ等も用意

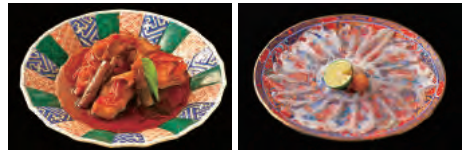
「そでいか刺身」

提供価格 1,250 円

提供時期 通年

使用食材 そでいか (小笠原)

※食用イカ中では最大級のイカ



☎ 03-3369-5110

URL <http://gensai.co.jp>

☪ 新宿区西新宿7-9-17

第一伊藤ビル2F

☺ 11:30~14:00/17:00~23:00

☹ 日曜・祝日

☒ 都営大江戸線 新宿西口駅 徒歩1分

西武新宿駅 徒歩2分

各線「新宿駅」西口 徒歩3分



カフェ はなのき

☎ 03-3341-1461

URL <http://www.fng.or.jp>



- ☑ 新宿区内藤町11番地
(新宿御苑インフォメーションセンター内)
- ☑ 9:00~16:00
- ☑ 新宿御苑休園日
- ☑ 新宿御苑[新宿門]横インフォメーションセンター内
新宿門までの最寄駅：
地下鉄「新宿御苑前」「新宿三丁目」駅より徒歩5分



代表的な
メニュー

「江戸東京野菜」

内藤とうがらし入りイチゴソースアイスcream

提供価格 360 円

提供時期 通年

使用食材 都内産野菜(練馬・小平・小金井等)

「長葱と唐辛子のケーキ ゆず風味セット」

提供価格 650 円

提供時期 通年

使用食材 都内産野菜(練馬・小平・小金井等)



※塩は大島産「海の精」を使用しています。

レストラン ゆりのき

☎ 03-3341-1461

URL <http://www.fng.or.jp>



- ☑ 新宿区内藤町11番地(新宿御苑内 ※別途入園料)
- ☑ 9:00~16:00
- ☑ 新宿御苑休園日
- ☑ 新宿門・大木戸門：
地下鉄「新宿御苑前」「新宿三丁目」駅より
徒歩5分(各線「新宿」駅より徒歩10分)
千駄ヶ谷門：
JR「千駄ヶ谷駅」/地下鉄「国立競技場駅」より徒歩5分



代表的な
メニュー

「内藤とうがらし入り」 森の幸シカ肉カレーライスセット

提供価格 1,000 円

提供時期 通年

使用食材 都内産野菜(練馬・小平・小金井等)

「里帰り御膳」

提供価格 1,500 円

提供時期 通年

使用食材 都内産野菜
(練馬・小平・小金井等)



※塩は大島産「海の精」を使用しています。

貝だらけ

☎ 03-6279-0116

URL <http://mikore.info/>

☪ 新宿区西新宿1-13-8

LeCIEL西新宿 1F

☎ 11:30~23:30

(ランチは15:00まで)

☎ 日曜日

☎ 各線・新宿駅西口から徒歩約5分

代表的な
メニュー

「グリーンサラダ」

提供価格 600円

提供時期 通年

使用食材 三鷹産の季節の野菜を使用(キャベツ、
レタス、トマト、人参、きゅうり等)

「野菜の天ぷら」

提供価格 780円

提供時期 通年

使用食材 三鷹産の季節の野菜を使用(き
のご類、いも類、大葉、人参等)

炭火活烹三是 新宿西口店

☎ 03-6302-0903

URL <http://mikore.info/>

☪ 新宿区西新宿1-15-5 升屋ビル3F

☎ 11:30~24:00

(ランチは15:00まで)

☎ 年末年始

☎ 各線・新宿駅西口から徒歩約5分

代表的な
メニュー

「新鮮野菜サラダ」

提供価格 680円

提供時期 通年

使用食材 三鷹産の季節の野菜を使用(キャベツ、
レタス、トマト、人参、きゅうり等)

「季節の天ぷら」

提供価格 780円

提供時期 通年

使用食材 三鷹産の季節の野菜を使用(き
のご類、いも類、大葉、人参等)

魚の三是

☎ 03-5990-5906

URL <http://mikore.tokyo/>



☎ 新宿区西新宿1-3-1
サンフラワービルB1F

☎ 11:30～翌 5:00
(ランチは16:00まで)

☎ 年末年始

☎ 各線・新宿駅西口から徒歩約3分



新宿区

代表的な
メニュー

「朝どれ野菜スティック」

提供価格 600 円

提供時期 通年

使用食材 三鷹産の季節の野菜を使用
(大根、いんげん、人参、きゅうり等)

「冷シタタキ胡瓜」

提供価格 420 円

提供時期 通年

使用食材 三鷹産きゅうり



三是食堂

☎ 03-6279-4767

URL <http://mikore.top/>



☎ 新宿区西新宿1-16-9 盛栄ビル2階

☎ 11:00～15:00/17:00～23:00
※変更の可能性があります

☎ 日曜日

☎ 新宿駅・西口～3分



新宿区

代表的な
メニュー

「有機野菜と豆腐のサラダ」

提供価格 520 円

提供時期 通年

使用食材 三鷹産・世田谷産の季節の野菜(キャベツ、
サニーレタス、人参、ブロッコリー、胡瓜等)

「梅きゅうり」

提供価格 350 円

提供時期 通年

使用食材 胡瓜(三鷹・世田谷産)



東京ケータリング 都庁第二庁舎 職員食堂

☎ 03-5320-7516

URL



- ☑ 新宿区西新宿2-8-1 東京都庁第二本庁舎4階
(庁舎1階又は2階で入庁手続きが必要です)
- ☑ 昼食 11:30~14:00
職員クラブ 17:30~21:00
- ☑ 休 土・日・祝(都庁休館日に準ずる)
- ☑ 交 都営地下鉄大江戸線都庁前駅 徒歩2分

代表的な
メニュー

「東京野菜のヘルシーランチ(週替わり)」

提供価格 690円 提供時期 通年(週替わりで毎日提供)
 使用食材 都内産の季節の野菜を使用
 (メニュー一例:「鶏のから揚げ 黒酢南蛮」6/5~
 6/9提供 町田産にんじん、小松菜、わけぎ使用)

「スペシャルバラエティランチ」

提供価格 750円
 提供時期 通年(毎月2週間程度)
 使用食材 柔豚(立川産)(例)



ユーレストジャパン(株) 東京都庁店

☎ 03-5320-7510

URL



- ☑ 新宿区西新宿2-8-1 都庁第一本庁舎32階
(庁舎1階又は2階で入庁手続きが必要です)
- ☑ 11:30~14:00
- ☑ 休 土日・祝日・年末年始
- ☑ 交 大江戸線・都庁前すぐ またはJR新宿駅~
徒歩10分

代表的な
メニュー

「明日葉ロールカツ」

提供価格 690円
 提供時期 通年
 使用食材 八丈島産明日葉

「ムロ節コロッケと東京X豚の豚汁」

提供価格 690円
 提供時期 通年
 使用食材 八丈島産ムロ節、東京X豚



青ヶ島屋

☎ 03-6908-9723

URL <https://tabelog.com/tokyo/A1304/A130401/13184156/>



☎ 新宿区西新宿7-15-15 東宝観光ビル2F

☎ ランチ 火～金 11:45～14:00

終わり次第閉店

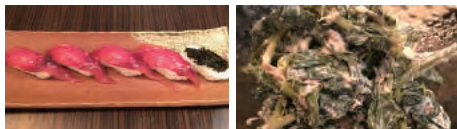
夜 17:00～24:00(23:00L.O.)

☎ 日曜日・祝日

☎ 新宿西口駅徒歩5分

新宿駅西口徒歩10分

丸ノ内線西新宿駅徒歩7分



代表的な
メニュー

「島寿司」

提供価格 海苔130円/魚250円

提供時期 通年

使用食材 青ヶ島、伊豆諸島産の鮮魚、
島海苔

「明日葉のツナマヨ」

提供価格 625円

提供時期 通年

使用食材 青ヶ島、伊豆諸島産の明日葉



東京軍鶏専門店 根津 鶏はな

☎ 03-5834-8079

URL <http://tokyoshamo.com>



☎ 文京区根津1-27-1 第2高野ビル2F

☎ 火～土 12:00～14:00(LO13:30)

火～土 17:30～22:30(LO21:30)

日・祝 17:30～21:30(LO20:30)

☎ 月曜日(月曜日が祝日の場合は火曜日)

☎ 地下鉄 根津・千駄木・東大前より徒歩5～6分



代表的な
メニュー

「東京軍鶏焼鶏コース」

提供価格 3,000円(税込)

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも

「東京軍鶏の親子丼」

提供価格 1,490円(税込)

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも



※「東京たまごの輝きプリン」(410円)「東京牛乳の大納言プリン」(450円)は店内で提供の他、お土産用としても販売しています。

江戸下町料理 宮戸川 江戸川橋店

☎ 03-5802-5160

URL <http://tabelog.com/tokyo/A1309/A130905/13184762/>

☒ 文京区水道1-4-6 浅野屋ビル1階

☒ 平日 11:30~14:00

17:00~24:00

土・祝 17:00~24:00

☒ 不定休

☒ 東京メトロ 有楽町線 江戸川橋駅～徒歩約7分

代表的な
メニュー

「本日の東京地場野菜盛り」

提供価格 600円 提供時期 通年

使用食材 三鷹産の季節の野菜を使用(トマト、キュウリ、パプリカ、南瓜、寺島茄子など) ※季節により変化

「寺島茄子の炊き合わせ」

提供価格 650円

提供時期 約3か月間(6月~9月頃)

使用食材 寺島茄子(三鷹市)



江戸下町料理 宮戸川 浅草店

☎ 03-3841-9362

URL <http://tabelog.com/tokyo/A1311/A131102/13111645>

☒ 台東区浅草2-7-13

☒ 平日 17:00~24:00

土日祝 12:00~24:00

☒ 水曜日

☒ 都営浅草線 浅草駅 A4出口より徒歩5分

東京メトロ銀座線 浅草駅 1番出口より徒歩5分

代表的な
メニュー

「寺島茄子焼き」

提供価格 600円

提供時期 6月~9月頃

使用食材 寺島なす(墨田区)

「ねぎま」

提供価格 550円

提供時期 通年

使用食材 千寿ねぎ(墨田区)



浅草酒膳 一文 本店

☎ 03-3875-6800

URL <http://www.asakusa-ichimon.com/>



- ☎ 台東区浅草 3-12-6
- ☎ 平日 18:00~23:00
土日祝 17:00~22:00
- ☎ 無休 (年末年始を除く)
- ☎ 地下鉄 田原町駅徒歩7分
地下鉄日比谷線 入谷駅徒歩12分
つくばエクスプレス 浅草駅徒歩3分



台東区

代表的な
メニュー

「江戸ねぎま鍋 上・極上」

提供価格 (2人前) 3,800~12,000円

提供時期 通年

使用食材 季節の江戸東京野菜

「江戸前煮穴子、小肌酢」

提供価格 各 600円

提供時期 通年

使用食材 東京湾 穴子、小肌



浅草酒膳 一文 別館

☎ 03-3871-1015

URL <http://www.asakusa-ichimon.com/>



- ☎ 台東区浅草 3-32-2
- ☎ 18:00~22:30
- ☎ 日曜日・祝日
- ☎ 地下鉄 浅草駅徒歩8分
東武伊勢崎線 浅草駅徒歩8分
つくばエクスプレス 浅草駅徒歩6分



台東区

代表的な
メニュー

「会席コース
(江戸前魚貝類、江戸東京野菜を使用)」

提供価格 3,000~25,000円

提供時期 通年

使用食材 江戸前魚貝類全般全般
季節の江戸東京野菜

「江戸ねぎま鍋 上・極上」

提供価格 (2人前) 3,800~12,000円

提供時期 通年

使用食材 季節の江戸東京野菜



押上 よしかつ

☎ 03-3829-6468

URL <http://www.hotpepper.jp/strJ000104266/>



☒ 墨田区業平5-10-2

☒ 月～日・祭日 17:00～24:00

(22:30入店終了)

日祭日のみランチ 11:30～14:00

(日・祭日の夜は予約がある場合のみ営業)

☒ 不定休

☒ 各線 押上駅B1出口より徒歩4分



代表的な
メニュー

「とうきょう特産食材を
使用したおつまみ、刺身、漬物のセット“椿”」

提供価格 1,490 円 提供時期 通年

使用食材 江戸東京野菜、島しょの魚、東京
しゃも、七国峠ざくらたまご(町田)、
TOKYO-X、大豆(日の出・青梅)

「緑のもんじゃ
(明日葉のもんじゃ・バケットつき)」

提供価格 1,320 円 提供時期 通年

使用食材 柳久保小麦(東久留米)、小麦粉(青梅)、キャ
ベツ(都内)、明日葉(島しょ)、TOKYO-X
ソーセージ、大島バター(伊豆大島)



*調味料はひんぎゃの塩を始め全般に東京の調味料を使用しています。

東京軍鶏専門店 根津 鶏はな 両国江戸NOREN店

☎ 03-6658-8208

URL <http://www.tokyoshamo.com/>



☒ 墨田区横綱1-3-20

☒ ランチ 11:00～14:00

ディナー 17:00～22:00

☒ 基本無休(不定休あり)

☒ JR両国駅西口直結



代表的な
メニュー

「東京軍鶏焼鶏コース」

提供価格 3,000 円

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも

「東京軍鶏親子丼」

提供価格 1,490 円

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも



パールトラットリア Tomtom ☎ 03-3610-0430

URL <http://www.kinshicho-tomtom.com/>



- ☎ 墨田区東向島5-3-7-2F
- ☎ 11:00~14:30
17:30~23:00
- ☎ 無休
- ☎ 東武伊勢崎線 東向島駅から徒歩1分



代表的なメニュー

寺島なすとフルーツ
トマト・アンチョビのピッツァ

提供価格 1,200 円(税別)

提供時期 夏季

使用食材 寺島なす(三鷹産)

寺島なすのアラビアータ
スパゲッティ

提供価格 1,000 円(税別)

提供時期 夏季

使用食材 寺島なす(三鷹産)



※年間を通じて、旬の江戸東京野菜等を使用しています。

亀戸升本 本店

☎ 03-3637-1533
URL <https://masumoto.co.jp/>



- ☎ 江東区亀戸4-18-9
- ☎ 月~金 11:30~14:30/17:00~21:00
土日祝 11:00~14:30/17:00~21:00
※ラストオーダー19:30
- ☎ 第3月曜日(1月、8月、12月を除く)
月曜が祝日の場合翌日火曜日
- ☎ 各線 亀戸駅より徒歩7分

代表的なメニュー

「亀戸大根 あさり鍋」

提供価格 1人前 2,750 円(2名様より)

提供時期 デイナー通年

使用食材 亀戸大根(葛飾区・江戸川区)

「亀戸コース」

提供価格 5,000 円

提供時期 デイナー通年

使用食材 亀戸大根(葛飾区・江戸川区)



とりみくら
鶏味座

ダイバーシティ東京プラザ店

☎ 03-6457-2636

URL <http://www.wid.co.jp/>

- ☉ 江東区青海1-1-10
ダイバーシティ東京プラザ6F
- ☎ ランチタイム 11:00~16:00
ディナータイム 16:00~23:00
- ☎ 無休(施設の休館日に準ずる)
- ☎ りんかい線「東京テレポート」駅 徒歩3分
ゆりかもめ「台場」駅 徒歩5分

代表的な
メニュー

「東京軍鶏の炭焼き親子丼」

提供価格 1,080 円(平日ランチ時)

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも

「東京軍鶏の水炊き」

提供価格 1,990 円(一人前)

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも



品川菓匠 孝庵

きょうあん

☎ 03-3471-6395

URL <http://kyo-an.net/>

- ☉ 品川区北品川2-30-27-1F
- ☎ 9:30~20:00
- ☎ 火曜日
- ☎ 京急「新馬場駅」より徒歩約4分

代表的な
メニュー

「品川蕪のケーキ」

提供価格 430 円(税込)

提供時期 11月~3月(蕪の収穫時期)

使用食材 品川蕪(品川区・小平市)

「品川カブレ」

提供価格 130 円(税込)

提供時期 11月~3月(蕪の収穫時期)

使用食材 品川蕪(品川区・小平市)



ビストロ おきみくら

☎ 03-5715-3688

URL <http://www.miyakejima.com/okimikura/>



☎ 品川区南品川3-5-3 青横ビル3F

☎ ランチ(月～金)

11:30～14:00(LO13:30)

ディナー(月～土)

17:30～23:00(LO 22:20)

☎ 日曜日・祝日

☎ 京浜急行 青物横丁駅より徒歩3分



代表的な
メニュー

「オムレツ」

提供価格 900 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 三宅島の魚(ソースに使用)

「トビウオのアヒージョ」

提供価格 1,200 円(税別)

提供時期 3月～9月

使用食材 トビウオ(三宅島)



BISTRON

☎ 03-6451-3143

URL <https://www.bistron-ebaramachi.com/>



☎ 品川区中延5-7-4 魚染ビル1F

☎ ランチ 平日11:30～15:00(L.O.14:30)

土日祝11:30～16:00(L.O.15:00)

ディナー 17:00～22:00(L.O.21:00)

☎ 不定休

☎ 東急大井町線・荏原町～1分



代表的な
メニュー

「チーズフォンデュ用野菜」

提供価格 690 円

提供時期 通年

使用食材 都内産の季節の野菜

「彩りグリル野菜のバーニャカウダ」

提供価格 1,020 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 都内産の季節の野菜



隼(はやぶさ)

☎ 03-6426-8441

URL <http://www.torifuji.jp/>

- ☎ 品川区中延6-1-26
- ☎ 18:00～24:00 (L.O.23:30)
- ☎ 毎週月曜日／第2、4日曜日
- ☎ 東急大井町線・荏原町～3分／都営浅草線・中延～6分



代表的なメニュー

「選べる隼サラダ」

提供価格 500円

提供時期 通年

使用食材 都内産季節の野菜

「鳥と季節野菜の炒め物」

提供価格 600円

提供時期 通年

使用食材 都内産季節の野菜



旬彩 和食部(わたべ)

☎ 03-6426-9779

URL <https://r.gnavi.co.jp/ku529988000/>

- ☎ 品川区中延 5-11-19
- ☎ ランチ(火水金) 11:45～13:30
夜(ディナー)17:00～22:00/L.O.21:30
- ☎ 日曜日・祝日
- ☎ 東急大井町線・荏原町 正面口～4分



代表的なメニュー

「立ち寄りセット(ワンドリンク付)前菜、刺身、鉢肴」

提供価格 2,300円(税別)

提供時期 通年

使用食材 都内産の季節の野菜 東京湾の鮮魚

※季節、収穫状況により変動あり



ちゃんこ 晴海

☎ 03-3787-0141

URL <http://www.ha-ru-mi.com/>



☒ 品川区中延 5-4-11

☒ 17:00~24:00

☒ 木曜日

☒ 東急大井町線・荏原町～2分



代表的な
メニュー

「東京産刺身盛り合わせ」

提供価格 2,376円(税込)

提供時期 通年

使用食材 東京産魚貝類

※季節、収穫状況により変動

「東京産ちゃんこ鍋」

提供価格 2,376円(税込)

提供時期 冬季

使用食材 都内産の季節の野菜



庄や 荏原町駅前店

☎ 03-5498-7270

URL <http://www.daisyo.co.jp/>



☒ 品川区中延5-3-10 イセロクビル2F

☒ 日・火 16:00~26:30

☒ 水・木 11:30~26:30

☒ 金・土 11:30~27:30

☒ 月曜日

☒ 東急大井町線・荏原町～すぐ



代表的な
メニュー

「小松菜塩こんぶ和え」

提供価格 420円(税別)

提供時期 通年

使用食材 都内産の小松菜

「ほうれん草のシーザーサラダ」

提供価格 550円(税別)

提供時期 通年

使用食材 都内産のほうれん草



手打ち蕎麦 ほかげ

☎ 050-3761-3517

URL www.facebook.com/手打ち蕎麦ほかげ-755680981197700/

☪ 品川区中延6-1-21 1F

☎ 11:30~14:30 (L.O.14:00)
18:00~22:00 (L.O.21:30)

☎ 月曜日(祝日の時は翌火休み)

☎ 東急大井町線・荏原町~4分

代表的な
メニュー

「野菜天婦羅」

提供価格 800円

提供時期 通年

使用食材 都内産の季節の野菜

「季節のお浸し」

提供価格 500~800円

提供時期 通年

使用食材 都内産の季節の野菜



トルコレストラン DEDE

☎ 03-3786-5600

URL



☪ 品川区中延 5-6-17

☎ ランチ 11:00~14:30
ディナー 17:00~23:00

☎ 不定休

☎ 東急大井町線・荏原町 正面口~1分

代表的な
メニュー

「ケバブ用野菜」

提供価格 600円~

提供時期 通年

使用食材 都内産の季節の野菜

「シェフのおすすめグリル/サラダ等」

提供価格 1,500円/900円

提供時期 通年

使用食材 都内産の季節の野菜



中華料理 やまこ飯店

☎ 03-3782-4990

URL <http://yamakohanten.jp/>



☞ 品川区中延 5-13-15

☎ 11:30~14:30

17:00~21:30

☎ 月曜日

☎ 東急大井町線・荏原町~5分



品川区

代表的なメニュー

「鮮魚の蒸し物」

提供価格 宴会の5,000円以上コースに使用*(通年)

提供時期 通年

使用食材 伊豆諸島の鮮魚

「東京卵の炒め」

提供価格 800~1,200円

提供時期 通年

使用食材 都内産の季節の野菜(主に国立、立川産)、日野産たまご



かき小屋 祐天寺

☎ 03-5768-3069

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>



☞ 目黒区五本木2-13-2

☎ 平日 17:00~23:30(22:30L.O)
土・日・祝 14:00~23:30(22:30L.O)

☎ 不定休

☎ 東急東横線 祐天寺 徒歩4分



目黒区

代表的なメニュー

「キャベツの浅漬け」

提供価格 300円(税抜)

提供時期 通年

使用食材 狛江・三鷹産の季節の野菜

「焼き野菜盛り4種」

提供価格 600円(税抜)

提供時期 通年

使用食材 狛江・三鷹産の季節の野菜



自由が丘
スイーツフォレスト

ベリーベリー ☎ 03-5731-6600

URL <http://www.sweets-forest.com/>

- ☎ 目黒区緑が丘2-25-7
ラ・クール自由が丘2F
- 🕒 10:00～20:00
- 🏠 年中無休(元旦を除く)
- 🚶 東急東横線・大井町線「自由が丘」駅
南口から徒歩約5分

代表的な
メニュー

「東京産ミルクジェラートパフェ」

提供価格 650円(税別)

提供時期 通年(冬季は一次停止の可能性あり)

使用食材 黄金律ミルクジェラート(八王子 磯沼牧場)

自由が丘
スイーツフォレスト

メルシークレープ ☎ 03-5731-6600

URL <http://www.sweets-forest.com/>

- ☎ 目黒区緑が丘2-25-7
ラ・クール自由が丘2F
- 🕒 10:00～20:00
- 🏠 年中無休(元旦を除く)
- 🚶 東急東横線・大井町線「自由が丘」駅
南口から徒歩約5分

代表的な
メニュー

「丘ばちカスタード」

提供価格 800円(税別)

提供時期 通年(採蜜状況により冬季は止の可能性あり)

使用食材 自由が丘産蜂蜜(丘ばちプロジェクト)



肉とチーズとゴリコ 自由が丘店

☎ 03-3725-1831

URL <http://be-comrade.com/>



- (処) 目黒区自由が丘1-14-16 1F
- (営) 11:30~22:00 (フードラストオーダー 21:20ドリンクラストオーダー21:40)
- (休) 火曜日
- (交) 東急東横線・大井町線 自由が丘駅より徒歩2分



代表的なメニュー

「牛リブと東京野菜のステーキ」

提供価格 4,800 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 東京産の季節の野菜を使用

「丸ごとトマトとカチョカバロチーズのカプレーゼ」

提供価格 800 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 東京産の季節の野菜を使用



ベジタブルイタリアン Yakumo 111

☎ 03-3724-5515

URL <http://yakumo111.com/>



- (処) 目黒区八雲1-1-1 めぐるパーシモンホール内
- (営) ランチ 11:00~15:00 (LO14:30)
ティータイム 15:00~17:00
ディナー 17:00~22:00 (LO21:00)
- (休) 不定休
- (交) 東急東横線 都立大学駅から徒歩約7分



代表的なメニュー

「地場(目黒)野菜のサラダビュッフェ」 *ランチセットに付く

提供価格 単品 1,000 円 提供時期 通年

使用食材 数10種類のうち、数種を地場の野菜で提供(季節による)



蕎麦香房 はた野

☎ 03-3771-4310

URL <http://www.soba-hatano.com/>

☎ 大田区南馬込 5-30-9

☎ 11:30~14:00

☎ 17:30~21:00

☎ 毎週火曜日 第3水曜日

☎ 都営浅草線・西馬込 西口~1分

代表的な
メニュー

「馬込大太三寸人参切り蕎麦」

提供価格 900円(税込)

提供時期 11~3月位

使用食材 馬込大太三寸人参
(大田区産)

「かき揚げ」

提供価格 600円(税込)

提供時期 通年

使用食材 都内産の季節の野菜
(馬込大太三寸人参は11~3月位)

御菓子司 わたなべ

☎ 03-3772-5082

URL



☎ 大田区南馬込 5-32-3

☎ 8:00~20:00

☎ 水曜日

☎ 都営浅草線・西馬込~3分

代表的な
メニュー

「馬込三寸人参まんじゅう」

提供価格 140円(税込)

提供時期 通年

使用食材 江戸東京野菜
(馬込大太三寸人参)

おおた マルシェ

☎ 03-6715-5951

URL facebook おおたマルシェ



☞ 大田区東矢口2-15-15 友光ビル106

☎ 15:00~24:00

☎ 不定休

☎ 東急多摩川線・矢口渡~3分



大田区

代表的な
メニュー

「東京野菜まるかじり盛」

提供価格 880円(税別)

提供時期 通年

使用食材 都内産の季節の野菜
(主に大田区、世田谷産等)

「東京野菜あつあつオープン焼き」

提供価格 880円(税別)

提供時期 通年

使用食材 都内産の季節の野菜
(主に大田区、世田谷産等)



ケーキ工房 七つの水仙

☎ 03-3427-0414

URL <http://nanatsunosuisen.com/>



☞ 世田谷区経堂2-10-10

☎ 平日・土曜 10:30~18:30

日曜 10:30~17:00

☎ 月曜・火曜

☎ 小田急線 経堂駅下車 北口より徒歩5分

世田谷区

代表的な
メニュー

「世田谷スフレ(ロールケーキ)」

提供価格 340円(税別)

提供時期 通年

使用食材 小松菜・ミニトマト・枝豆など
(世田谷産)季節の野菜

「キャロットチーズケーキ」

提供価格 340円(税別)

提供時期 通年

使用食材 人参(世田谷産)



亜細亜食堂 サイゴン上町店

☎ 03-3420-5581

URL



- ☎ 世田谷区世田谷3-3-5
- ☎ 営 11:30～15:30/17:00～24:00
- ☎ 休 月曜昼(夏休み・正月休み有り)
- ☎ 交 東急世田谷線「上町駅」降りてすぐ



代表的な
メニュー

「パクチーサラダ えびせん付」

提供価格 780 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 パクチー(狛江産、喜多見産)

「空芯菜炒め」

提供価格 900 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 空芯菜(狛江産、喜多見産)



せたがやファーム

☎ 03-3702-4500

URL <http://www.setagayafarm.com/>

- ☎ 世田谷区等々力5-5-3
- ☎ 営 10:00～20:00
- ☎ 休 不定休
- ☎ 交 東急大井町線 尾山台駅 徒歩1分



代表的な
メニュー

「明日葉ナムル」

提供価格 650 円

提供時期 通年

使用食材 明日葉(新島産)

「明日葉ぷりん」

提供価格 500 円

提供時期 通年

使用食材 明日葉(新島産)



成城 櫻子

☎ 03-3483-5296

URL <http://seijosakurako.blog77.fc2.com/>



☺ 世田谷区成城6-10-2 ハナビル3階

🕒 10:30~18:00(LO)

📅 日曜・祝日・月曜日

🚶 小田急線・成城学園前 北口よりすぐ

代表的な
メニュー

「おきまり」

提供価格 1,180 円(税込) 提供時期 通年

使用食材 ナス、人参、かぶ、トマト、キュウリ、ズッキーニ、
タケノコ、じゃがいも、里いも、ほうれん草、小松
菜など多岐に渡る野菜(世田谷区喜多見産)



第三新生丸

☎ 03-6322-1933

URL



☺ 世田谷区北沢2-15-6-B1

🕒 17:00~23:00(LO)

📅 火曜日

🚶 小田急線・京王井の頭線 下北沢駅 南西口より
徒歩3分

代表的な
メニュー

「旬のお刺身」

(例:鰹、飛魚、尾長鯛 等)

提供価格 一人前680 円より

提供時期 通年

使用食材 八丈島産等

「明日葉料理各種」

(天ぷら、お浸し、胡麻和え、うどん、そば 等)

提供価格 お浸し 480 円/ 天ぷら 780 円

提供時期 通年

使用食材 八丈島産



下北沢ジャックポット

☎ 03-3412-6900

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>

☎ 世田谷区北沢2-2-4

☎ 月～金 17:00～24:00

☎ 土日祝 12:00～24:00

☎ なし

☎ 小田急線・京王井の頭線「下北沢駅」南口徒歩5分

代表的な
メニュー

「カポナータ お野菜のトマト煮」

提供価格 780円(税別)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜

「牡蠣と野菜のスパゲッティ」

提供価格 1,100円(税別)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜



ラ・ベファーナ 下北沢店

☎ 03-3411-9500

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>

☎ 世田谷区代田5-31-3

☎ 月～金 11:30～15:00/17:30～23:00(LO22:00)

☎ 土 11:30～15:30/17:30～23:00(LO22:00)

☎ 日祝 11:30～15:30/17:30～22:30(LO22:00)

☎ なし

☎ 小田急線・京王井の頭線「下北沢駅」西口より徒歩1分

代表的な
メニュー「野菜いろいろ
アンチョビソースがけ」

提供価格 1,000円(税別)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜

「ピッツァ オルトラーナ」

提供価格 1,700円(税別)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜



つげ 都夏

☎ 03-3410-8237

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>



- (処) 世田谷区代沢5-29-16
- (営) 月～土 17:00～23:00
日(祝日を除く) 12:00～23:00
- (休) なし
- (交) 小田急線・京王井の頭線「下北沢駅」徒歩5分



代表的な
メニュー

「フレッシュ野菜盛
旨い味噌・マヨネーズ・ドレッシング」

提供価格 840円(税別)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜

「野菜天ぷら盛り合せ」

提供価格 820円(税別)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜(人参・ナス・
万願寺とうがらし・サツマイモなど)



雷や

☎ 03-3413-0452

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>



- (処) 世田谷区北沢2-19-13 斉藤ビル1F
- (営) 月～金 17:00～23:00
土 13:00～23:00
日 13:00～22:30
祝 15:00～22:30
- (休) なし
- (交) 小田急線・京王井の頭線「下北沢駅」南口徒歩1分



代表的な
メニュー

「産直野菜のどっさりサラダ」!

提供価格 800円(税別)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜

「おばんざい盛り合わせ」

提供価格 980円(税別)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜



牛タン 夏火鉢

☎ 03-3414-5206

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>

☪ 世田谷区代沢5-36-13

☎ 月～金 17:00～24:00

土 13:00～24:00

日 13:00～23:00

☎ なし

☎ 小田急線・京王井の頭線 下北沢駅 南口徒歩5分

代表的な
メニュー

「生野菜どっさり盛り」

提供価格 750円

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜

「上タントロしゃぶ鍋」

提供価格 1人前1,980円(税抜)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜



ラム& パクチャー “Salad Days”

☎ 03-5787-8974

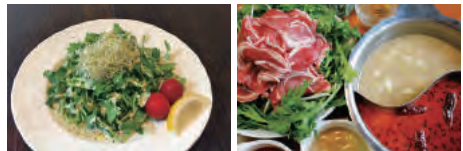
URL <http://www.jack-pot.co.jp/>

☪ 世田谷区太子堂2-30-2

☎ 17:00～23:00(LO 22:30)

☎ 12月31日～1月3日

☎ 東急田園都市線 三軒茶屋 北口 徒歩6分

代表的な
メニュー

「パクチャーサラダ」

提供価格 864円(税込)

提供時期 7月～9月頃

使用食材 狛江、三鷹産のパクチャー
(都内産は夏季のみ使用)

「ラムしゃぶしゃぶ」

提供価格 1人前1,500円(税別・2人前より)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の野菜



イタリア料理 GITA(ジータ)

☎ 03-3439-8876

URL <http://gita-setagaya.com/>



- ☎ 世田谷区桜3-2-10-101
- ☎ 11:30~14:00 LO(15:00閉店)
18:00~21:00 LO(22:00閉店)
- ☎ 水曜日
- ☎ 東急世田谷線 上町駅より徒歩約10分



代表的な
メニュー

「世田谷野菜と豚肉のパテ」

提供価格 1,400 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 世田谷の季節の野菜

「Tボーンステーキ フィレンツェ風」

提供価格 6,200 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 世田谷の季節の野菜



香港・韓国料理 味膳

☎ 03-6479-0895

URL <https://azizen.owst.jp/>



- ☎ 世田谷区砧5-1-1
- ☎ 11:00~15:00(LO 13:30)
17:00~23:00(LO 22:30)
- ☎ 年中無休(大晦日・元日は休み)
- ☎ 小田急線 祖師ヶ谷大蔵駅 南口より徒歩10分



代表的な
メニュー

「ユーリン茄子 マーボ茄子」

提供価格 880 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 ナス(狛江市・世田谷区の農園)

「季節新鮮な野菜 塩炒め」

提供価格 900 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜を使用
(狛江市・世田谷区の農園)



恵比寿 鶏味座

とりみくら

☎ 03-5791-5819

URL <http://www.wid.co.jp/tenpo/torimikura-ebisu/>

☪ 渋谷区広尾1-15-6 ヒーロービルB1F
 ☪ 月～木 11:30～15:00/18:00～24:00
 金 11:30～15:00/18:00～26:00
 土 11:30～15:00/18:00～24:00

☪ 日曜・祝日
 ☪ JR恵比寿駅より徒歩約5分



代表的な
メニュー

「東京軍鶏の炭火焼き親子丼」

提供価格 1,080 円(ランチ時)

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも

「東京軍鶏の水炊き」

提供価格 1,980 円(小鍋)

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも



ごまや 渋谷店

☎ 03-3770-8158

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>

☪ 渋谷区道玄坂2-25-13
 松原ビルB1F
 ☪ 月～金 17:00～24:00
 土 15:00～24:00
 日祝 12:00～24:00

☪ なし
 ☪ JR・京王井の頭線「渋谷駅」徒歩3分



代表的な
メニュー

「野菜いろいろごまペロンチーノ」

提供価格 900 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜

「炎のバーニャカウダ」

提供価格 780 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜



ジャックポット恵比寿

☎ 03-3476-5560

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>



☪ 渋谷区恵比寿西1-13-2
 ☎ 月～金 17:00～24:00
 土 16:00～24:00
 日 15:00～24:00

☪ なし

☪ JR・東京メトロ「恵比寿駅」西口 徒歩3分



代表的な
メニュー

「青菜どっさり炒め」

提供価格 700 円

提供時期 通年

使用食材 狛江産キャベツ、ニンジン、
キュウリなど

「茹であげ野菜 ～バーニャカウダソースで～」

提供価格 750 円

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜



かき小屋 恵比寿

☎ 03-3443-0233

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>



☪ 渋谷区恵比寿1-26-14
 恵比寿ACTビル 1F
 ☎ 月～金 17:00～23:00
 土日祝 12:00～16:00/17:00～23:00
 ☪ なし
 ☪ JR恵比寿駅 徒歩7分

代表的な
メニュー

「キャベツの浅漬け」

提供価格 300 円(税抜)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜

「焼き野菜盛り4種」

提供価格 600 円(税抜)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹産の季節の野菜



KEISUKE MATSUSHIMA

☎ 03-5772-2091

URL <http://keisukematsushima.tokyo/>



☪ 渋谷区神宮前1-4-20

パークコート 神宮前1F

☎ 11:30~15:00 (LO14:00)

18:00~22:00 (LO21:00)

☎ 不定休

☎ JR山手線「原宿」駅より徒歩8分

各線「明治神宮前」駅 5番出口より徒歩6分



代表的な
メニュー

コースの一例

「フォアグラのプロヴァンス風、ヌガー
仕立て季節のフルーツ、カマルグの塩」

提供価格 7,000 円のコースより抜粋

提供時期 通年

使用食材 東京蜂蜜 (時期による)

コースの一例

「季節野菜のミネストローネ、
彩巻海老のサラダ仕立て、柑橘のクーリ」

提供価格 13,000 円のコースより抜粋

提供時期 通年

使用食材 東京野菜 (時期による)



※メニュー内容は変更する場合があります。

炭火活烹三是

☎ 03-3377-4488

URL <http://mikore.info/>



☪ 渋谷区代々木2-11-12 田中ビルB1F

☎ 11:30~翌5:00

☎ 年末年始

☎ 各線・新宿駅西口から徒歩約5分



代表的な
メニュー

「新鮮野菜サラダ」

提供価格 680 円

提供時期 通年

使用食材 三鷹産の季節の野菜を使用(キャベ
ツ、レタス、トマト、人参、きゅうり等)

「季節の天ぷら」

提供価格 780 円

提供時期 通年

使用食材 三鷹産の季節の野菜を使用
(きのご類、いも類、大葉、人参等)



三是寿司

☎ 03-3375-5008

URL <http://mikore.jp/>



☞ 渋谷区代々木2-14-1 松本ビル2階

☺ 月～金 11:30～23:00

土日祝 11:30～22:30

(ランチタイム 11:30～15:00)

☹ 年末年始

☎ 都営新宿線・新宿駅 出口6番～1分



代表的な
メニュー

「野菜の天ぷら」

提供価格 840 円

提供時期 通年

使用食材 三鷹産・世田谷産の季節の
野菜

「お新香盛」

提供価格 420 円

提供時期 通年

使用食材 三鷹産・世田谷産の季節の
野菜



市場仲間

☎ 03-6276-7284

URL <https://www.hotpepper.jp/str/J001128021/>



☞ 渋谷区代々木2-16-19 玉川ビル1階

☺ 11:30～24:00

☹ 年末年始

☎ 新宿駅・南口～5分



代表的な
メニュー

「新鮮野菜サラダ」

提供価格 580 円

提供時期 通年

使用食材 三鷹産・世田谷産の季節の
野菜

「野菜の天ぷら」

提供価格 680 円

提供時期 通年

使用食材 三鷹産・世田谷産の季節の
野菜



ビストロアスリートwithカムラッド

☎ 03-5738-2038

URL <http://be-comrade.com/>

- ☉ 渋谷区西原1-40-18
渋谷区スポーツセンター1F
- 🕒 11:00～21:00 (LO20:15)
- 📅 第1・3月曜日(祝日の場合は翌平日)
- 🚶 京王新線 幡ヶ谷駅～6分

代表的な
メニュー

「サーモンとアボカドのクリームパスタ」

提供価格 1,000 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 東京産の季節の野菜を使用

「グラハムハンバーガー(サラダ・ポテトフライ付)」

提供価格 900 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 東京産の季節の野菜を使用



そば處 大野屋 元代々木町店

☎ 03-3467-7513

URL soba-oonoya.gorp.jp

- ☉ 渋谷区元代々木町 3-10
- 🕒 11:30～15:00
17:30～22:30
- 📅 日曜日・祝日
- 🚶 小田急線代々木八幡(北口～2分・南口～3分)

代表的な
メニュー

「鴨なべ」

提供価格 3,300 円

提供時期 10～5月

使用食材 江戸東京野菜
(伝統小松菜、千住ねぎ等)

「辛味大根せいろ」

提供価格 850 円

提供時期 通年

使用食材 江戸辛味大根



梅の花 南新宿店

☎ 03-5354-5757

URL <http://umehohana-restaurant.co.jp/>



- ☎ 渋谷区代々木2-10-12
JA東京南新宿ビル2階
- ☎ 10:00~22:00(ランチ営業 11:00~16:00)
- ☎ 1月1日
- ☎ JR新宿駅南口より 徒歩4分



渋谷区

代表的な
メニュー

「梅の花膳(小松菜のお浸し)」

提供価格 4,640 円

提供時期 通年(11:00~21:00)

使用食材 府中産 小松菜

「季節の野菜のかき揚げ/季節の小鉢」

提供価格

提供時期 通年

使用食材 都内産の季節の野菜



JA 東京アグリパーク

☎ 03-3370-3001

URL www.tokyo.ja.or.jp/



- ☎ 渋谷区代々木 2-10-12
- ☎ 11:00~18:30
(終了時間の変更あり)
- ☎ 毎週日・月曜日
- ☎ 新宿駅南口~4分



渋谷区

代表的な
メニュー

「東京野菜の天ぷらうどん」

提供価格 500 円

提供時期 通年(イベント時にスポットで提供)

使用食材 都内産の季節の野菜

「夏野菜のカレー」

提供価格 500 円

提供時期 通年(イベント時にスポットで提供)

使用食材 都内産の季節の野菜



fun.ice!(ファンアイス)

☎ 080-4342-1522

URL <https://www.facebook.com/fun.iceFromTokyoYoyogi/>



- ☪ 渋谷区代々木5-64-4 1F
- ☺ 12:00～19:00 季節によって変動あり
- ☹ 不定休
- ☎ 千代田線・代々木公園 3番出口～5分 / 小田急線 代々木八幡 北口～5分



代表的なメニュー

「ジェラート(プレミアムミルク)」

提供価格 500円

提供時期 通年

使用食材 八王子・磯沼牧場の牛乳使用(みるくの黄金律)

※季節により、都内産の旬の食材を使ったジェラートを提供しています。

お家ダイニング くらや

☎ 03-3336-0306

URL



- ☪ 中野区鷺宮3-6-6
ベアヴァレイ都立家政 B1F
- ☺ 11:30～24:00
- ☹ 不定休
- ☎ 西武新宿線・都立家政～3分



代表的なメニュー

「小松菜おひたし」

提供価格 380円

提供時期 通年(仕入時)

使用食材 都内産(武蔵野市)の小松菜

「冷やしトマト」

提供価格 380円

提供時期 夏季

使用食材 都内産(武蔵野市)のトマト

かき小屋 高円寺

☎ 03-5913-8168

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>



- ☎ 杉並区高円寺南4-28-6
- ☎ 月～金 11:30～14:30/16:00～23:30
土日祝 12:00～23:00
- ☎ なし
- ☎ JR高円寺駅 徒歩1分

代表的な
メニュー

「キャベツの浅漬け」

提供価格 300円(税抜)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹の季節の野菜

「焼き野菜盛り合せ」

提供価格 600円(税抜)

提供時期 通年

使用食材 狛江、三鷹の季節の野菜



ベルソーレ

☎ 03-3391-5600

URL <http://blogs.yahoo.co.jp/nqgby641>



- ☎ 杉並区天沼3-1-8 千奈利ビル1F
- ☎ 12:00～14:00
18:00～22:00
- ☎ 月曜・祝日
木曜ランチタイム
- ☎ JR荻窪駅北口から徒歩3分

代表的な
メニュー

「自家製ベーコンと三鷹野菜のソテー」

提供価格 1,250円

提供時期 通年

使用食材 三鷹の農家の朝採れ野菜いろいろ

「地玉子のカルボナーラ」

提供価格 1,550円

提供時期 通年

使用食材 三鷹の農家の玉子使用



たべごと屋のらぼう

☎ 03-3395-7251

URL



☒ 杉並区西荻北4-3-5

☒ 営 17:00～0:00

☒ 休 月曜日

☒ 交 中央線 西荻窪駅 北口より徒歩7分

代表的な
メニュー

「地野菜と豆腐のサラダ」

提供価格 1,296 円

提供時期 通年

使用食材 三鷹市産の季節の野菜を使用(ほぼ全て)

「トウモロコシと枝豆のかきあげ」

提供価格 950 円

提供時期 6月～7月

使用食材 三鷹市産とうもろこし・枝豆



魚酒房 扇子

☎ 03-5941-6456

URL facebook 魚酒房 扇子



☒ 杉並区松庵3-31-16

西荻三枝ハイツ106

☒ 営 18:00～LO 24:00

☒ 休 月曜日

☒ 交 西荻窪駅・南口～5分

代表的な
メニュー

「青ムロ干物」

提供価格 600 円

提供時期 通年

使用食材 神津島産

「金目鯛の刺身/煮つけ」

提供価格 刺身780円～/煮つけ1,200円～

提供時期 通年(仕入時)

使用食材 神津島産



第一インレストランピノ

☎ 03-3986-1221
 URL <https://www.hankyu-hotel.com/hotel/dh/ikebukuro/>



- ☎ 豊島区東池袋1-42-8 第一イン池袋
- ☎ 6:30~21:30
(ランチバイキング11:30~14:30)
- ☎ 無休(ランチバイキングは平日のみ)
- ☎ 池袋駅東口より徒歩2分



代表的な
メニュー

「自家製ミックスピッツァ」

使用食材 都内産ルッコラ

「小松菜の煮びたし」

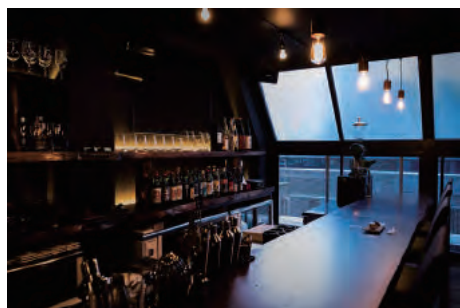
使用食材 都内産小松菜



※バイキングスタイルのため、提供価格や提供期間は決まっておりません。

くさやバー

☎ 03-6912-6636
 URL kusaya-bar.jp



- ☎ 豊島区南池袋2-16-1 長岡ビル4F
- ☎ 15:00~3:00
- ☎ 年中無休
- ☎ 池袋駅東口より徒歩2分



代表的な
メニュー

「くさやチーズ」

提供価格 680円

提供時期 通年

使用食材 八丈島産の青むら鱈くさや、
明日葉

「くさやと明日葉のマヨネーズ和え」

提供価格 780円

提供時期 通年

使用食材 八丈島産の青むら鱈くさや、
明日葉



Furukawaya(古川屋)

☎ 03-5974-0122

URL <http://www.furukawaya.jp>

- ☪ 北区王子1-2-2 第2幸栄ビル2階
 ☪ ランチ：11:30～15:30
 ディナー：17:00～22:30
 ☪ 月曜日(祝日は除く)
 ☪ 京浜東北線 王子駅 北口からすぐ

代表的な
メニュー

「昼のコース」

提供価格 2,900 円(平日 2,300 円)～

提供時期 通年

使用食材 季節の江戸東京野菜を中心に都内産の野菜を使用(収穫時期により内容は異なる)

「夜のコース」

提供価格 4,900 円(平日 3,600 円)～

提供時期 通年

使用食材 季節の江戸東京野菜を中心に都内産の野菜を使用(収穫時期により内容は異なる)



※滝野川ごぼうを使用したロールケーキ「東京・ラ・バルダヌ」をコースのデザートとして提供、販売もしています(1本1,500 円)。

洋風創采鉄板台所せをりい赤羽

☎ 03-6454-4252

URL <https://www.hotpepper.jp/strJ001162446/>

- ☪ 北区赤羽1-29-7
 ☪ (火～日)12:00～15:00/17:30～22:00
 ☪ 月曜日
 ☪ JR赤羽駅 東口より 徒歩5分

代表的な
メニュー

「広島焼き」

提供価格 1,000 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 練馬区産キャベツ

「塩たれキャベツ」

提供価格 410 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 練馬区産キャベツ





☒ 板橋区成増1-15-7

☒ 11:30~14:30/17:30~23:00

☒ 無し

☒ 成増駅 東武東上線3分/有楽町線 1分



代表的な
メニュー

「武蔵野野菜のバーニャカウダ」

提供価格 930 円

提供時期 通年

使用食材 10種類程度の季節の野菜を
使用(ほぼ清瀬産)

「武蔵野野菜のグリーンサラダ」

提供価格 580 円

提供時期 通年

使用食材 サニーレタス・グリーンレ
タス等(清瀬産)



MEMO

酒処 のんべえ

☎ 03-3963-3772

URL <https://tabelog.com/tokyo/A1322/A132203/13084376/>



- ☪ 板橋区大山東町58-2
- ☪ 平日 17:00～翌朝5:00
土日祝 16:00～翌朝5:00
- ☪ 年中無休
- ☪ 東武東上線・大山駅～2分



代表的な
メニュー

「明日葉天ぷら」

提供価格 500 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 東京都式根島産

「新島くさや」

提供価格 500 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 東京都新島



エン座

☎ 03-3995-1577

URL <http://www.udon-enza.com/>



- ☪ 練馬区石神井町5-12-16
石神井公園ふるさと文化館内
- ☪ 11:00～15:30
- ☪ 月曜日・第一火曜日
- ☪ 西武池袋線 石神井公園駅から石神井公園内を
通ってふるさと文化館まで(徒歩15～20分)



代表的な
メニュー

「粟糧うどん(温・冷)」

提供価格 850 円

提供時期 通年

使用食材 葉野菜、小松菜、ほうれん草、
大根等(練馬産)

「地野菜かきあげ」

提供価格 200 円

提供時期 通年

使用食材 なす・玉ねぎ・にんじん・
季節の野菜



※一部の料理には「ひんぎゃの塩」(青ヶ島産)を使っています。

ごちそう酒場 yasu

☎ 03-6479-2252

URL

練馬区



- ☎ 練馬区大泉学園町4-24-5
ダイヤモンドビル105
- ☎ 17:00~23:30(LO23:00)
- ☎ 不定休 お問い合わせください
- ☎ 西武池袋線 大泉学園駅 北口~バス「大泉郵便局前」下車1分



代表的なメニュー

「大根サラダ」

提供価格 600 円

提供時期 大根の採れる時期

使用食材 大根(大泉産)

「ロールキャベツ」

提供価格 750 円

提供時期 キャベツが採れる時期

使用食材 キャベツ(大泉産)



Chinese Tapas hachi

☎ 03-6311-0672

URL <http://www.facebook.com/chinesetapashachi/>

練馬区



- ☎ 練馬区大泉学園町1-1-9
第二パールハイツ1F
- ☎ 11:30~14:30/17:30~21:30
- ☎ 月曜日
- ☎ 西武池袋線 大泉学園駅 北口 徒歩10分



代表的なメニュー

「大根餅」

提供価格 388 円

提供時期 大泉で大根が収穫される時のみの提供

使用食材 練馬区大泉産の大根

「野菜炒め」

提供価格 810 円

提供時期 通年

使用食材 練馬区大泉産の旬の野菜を使用(内容は季節ごとに変化)



中華 大勝軒

☎ 03-3923-7770

URL <http://s-taishouken.com/>



☎ 練馬区石神井台8-22-1

☎ 11:30～21:00

☎ 火曜日

☎ 西武池袋線 大泉学園駅南口から バス
「吉祥寺駅行き」に乗車。
「西村」バス停下車すぐ



代表的な
メニュー

「アントン餃子」

提供価格 580 円

提供時期 通年

使用食材 練馬産キャベツ(収穫時)

「練馬野菜タンメン」

提供価格 880 円

提供時期 通年

使用食材 練馬産キャベツ(収穫時)



小料理 石井

☎ 03-4283-1430

URL <http://www.koryouri-ishii.com/>



☎ 練馬区東大泉5-36-14 1F

☎ 11:30～14:00(LO13:30)

17:30～22:00(LO21:30)

☎ 日曜・祝日・第一月曜日

☎ 西武池袋線 大泉学園駅 南口より徒歩3分



代表的な
メニュー

「夜はコース料理」

提供価格 5,000 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 練馬区はじめ都内産の季節の野菜を使用(当日メニュー黒板に表示しています)

コース内料理一例: 雑司ヶ谷茄子のすり流し/練馬大根のサラダ等(季節による)



パティスリー カミタニ

☎ 03-3922-2780

URL <http://kamitani.cart.fc2.com/>



- ☞ 練馬区東大泉4-27-40
SFCビル1F
- ☑ 平日10:00~19:00
日曜日10:00~18:30
- ☎ 毎週月曜日
月1回日曜日(不定・HPからご確認ください)
- ☒ 西武池袋線・大泉学園駅北口~3分



練馬区

代表的な
メニュー

「大泉学園朝摘み ブルーベリーマドレーヌ」

提供価格 194 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 練馬区大泉学園産ブルーベリー

「練馬モンブラン」

提供価格 540 円(税込)

提供時期 秋~冬

使用食材 練馬区産栗



ボンクラージュ

☎ 03-6915-8822

URL <http://www.boncourage.jp/>



- ☞ 練馬区練馬1-6-18-2F
- ☑ ランチ 11:30~14:30(L.O13:30)
ディナー 17:00~23:00(L.O22:00)
- ☎ 年末年始のみ
- ☒ 西武池袋線 練馬駅~30秒
(大江戸線 練馬駅~2分)



練馬区

代表的な
メニュー

「練馬農園サラダ」

提供価格 1050 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 旬の練馬産野菜

「練馬野菜のスムージー」

提供価格 300 円(税別)

提供時期 通年(ランチのみの提供)

使用食材 旬の練馬産野菜



東京ワイナリー

☎ 03-3867-5525

URL <http://www.wine.tokyo.jp/>



☒ 練馬区大泉学園町2-8-7

☒ 11:00～16:00

☒ 不定休

☒ 西武池袋線 大泉学園駅 北口～10分

代表的な
メニュー

「ワインに合うおつまみ」

【例1】大泉産カリフラワーと西東京市産カブのピクルス

提供価格 500円

提供時期 (8月～11月以外) 通年

使用食材 都内産の季節の野菜を使用

※ワイン1グラスでおつまみ1種 600円/3グラスおつまみ3種 1,700円

「ワインに合うおつまみ」

【例2】府中産しいたけのバルサミコンテ

提供価格 500円

提供時期 (8月～11月以外) 通年

使用食材 府中産しいたけ



Vieill(ヴィエイユ)

☎ 03-5996-3485

URL <https://www.facebook.com/pages/Vieill-BakerycafeGallery/401338819934952>



代表的な
メニュー

「赤ちゃんぱん」

提供価格 420円

提供時期 通年

使用食材 東京牛乳の乳清(ホエー)

「しあわせぱん」

提供価格 340円

提供時期 通年

使用食材 東京牛乳の乳清(ホエー)



ピッツェリア ジター-リア ダ フィリッポ

☎ 03-5923-9783

URL <https://tabelog.com/tokyo/A1321/A132103/13149962/>



- (☎) 練馬区石神井町2-13-5-103
- (🕒) 12:00~15:00/17:30~23:00 (LO30分前)
- (📅) 木曜日
- (🚶) 西武池袋線 石神井公園駅北口から徒歩3分

練馬区

代表的なメニュー

「練馬野菜の気まぐれミックスサラダ」

提供価格 1,200 円

提供時期 通年

使用食材 練馬の農家さんの季節野菜を中心に使用

「練馬菜っぱと武蔵野豚の東京NMP (ピッツァ)」

提供価格 2,200 円 提供時期 通年

使用食材 土支田の白石さんの菜っぱを中心に使用(季節により変動あり)旬の時期には練馬大根も使用



和フレンチ Komorebi

☎ 03-6904-8797

URL <http://r.goope.jp/komorebi2017>



- (☎) 練馬区上石神井1-39-25
メゾンヤマザキ1F
- (🕒) 12:00~15:00
17:00~24:00
- (📅) 不定休(ご予約推奨)
- (🚶) 西武新宿線 上石神井駅南口から徒歩5分

練馬区

代表的なメニュー

「あきる野市 秋川牛の富士山溶岩ステーキ」

提供価格 4,200 円

提供時期 通年

使用食材 秋川牛と練馬野菜

「トリュフと練馬野菜の炊き込みご飯」

提供価格 2,200 円

提供時期 通年

使用食材 練馬野菜
東京しゃものパイヨン



日本料理 むさしの

☎ 03-5372-4501

URL <http://www.h-cadenza.jp/musashino.html>

料理の一例

- ㊟ 練馬区高松5-8 J.CITY
ホテルカデンツァ光が丘1F
- ㊟ 平日 11:30~15:00/17:30~21:30
土日祝 11:30~21:30
- ㊟ 月曜日(祝日は営業)
- ㊟ 東京メトロ有楽町線「成増駅」3番出口、都営大江戸線光が丘駅A5出口、東武東上線「成増駅」南口、西武池袋線「石神井公園駅」より、それぞれ送迎バスあり



「練馬大根とサーモンの黄金蒸し」

提供価格 1,000 円(税・サ込)

提供時期 旬の時期にスポットで提供
(約1か月間)

使用食材 練馬大根

「早稲田茗荷と雑司ヶ谷茄子の天ぷら」

提供価格 1,000 円(税・サ込)

提供時期 旬の時期にスポットで提供
(約1か月間)

使用食材 早稲田茗荷 雑司ヶ谷茄子



中国料理 白楽天

☎ 03-5372-4500

URL <http://www.h-cadenza.jp/hakurakuten.html>

代表的なメニュー

- ㊟ 練馬区高松5-8 J.CITY
ホテルカデンツァ光が丘1F
- ㊟ 平日 11:30~15:00/17:30~21:30
土日祝 11:30~21:30
- ㊟ 火曜日(祝日は営業)
- ㊟ 東京メトロ有楽町線「成増駅」3番出口、都営大江戸線光が丘駅A5出口、東武東上線「成増駅」南口、西武池袋線「石神井公園駅」より、それぞれ送迎バスあり



「練馬大根とポークスペアリブの土鍋スープ」

提供価格 1,500 円(税・サ込)

提供時期 旬の時期にスポットで提供
(約1か月間)

使用食材 練馬大根

「練馬キャベツの回鍋肉まん」

提供価格 300 円(税・サ込)

提供時期 旬の時期にスポットで提供
(約2か月間)

使用食材 練馬産キャベツ



ラウンジ ボワザン

☎ 03-5372-4499

URL <http://www.h-cadenza.jp/voisin.html>



- (廻) 練馬区高松5-8 J.CITY
ホテルカデンツァ光が丘1F
- (営) 平日 9:30~21:00
土日祝 9:30~21:30
- (休) 無休
- (交) 東京メトロ有楽町線「成増駅」3番出口、都営大江戸線光が丘駅A5出口、東武東上線「成増駅」南口、西武池袋線「石神井公園駅」より、それぞれ送迎バスあり



代表的なメニュー

「早稲田ミョウガタケと浅蜷のパスタ」

提供価格 1,350 円(税・サ込)

提供時期 旬の時期にスポット提供(1ヶ月)

使用食材 早稲田ミョウガタケ(練馬区高野台)

「生パスタ ドライトマトソース」

提供価格 1,500 円(税・サ込)

提供時期 旬の時期にスポット提供(3ヶ月)

使用食材 練馬区大泉町産(村田農園)



ベーカリーショップ ボンパルファン

☎ 03-5372-4518

URL <http://www.h-cadenza.jp/bonparfum.html>



- (廻) 練馬区高松5-8 J.CITY
ホテルカデンツァ光が丘1F
- (営) 全日 10:00~20:00
- (休) 無休
- (交) 東京メトロ有楽町線「成増駅」3番出口、都営大江戸線光が丘駅A5出口、東武東上線「成増駅」南口、西武池袋線「石神井公園駅」より、それぞれ送迎バスあり



代表的なメニュー

「練馬のこもれびりーフパイ/ハチミツとみそのフロランタンクッキー」

提供価格 220 円/250 円(税・サ込) 提供時期 通年

使用食材 練馬産ハチミツ、練馬区中村橋花屋三郎右衛門昔みそ

「贅沢なねりまブルーベリータルト」

提供価格 カット750 円/ホール4,500 円(税・サ込)

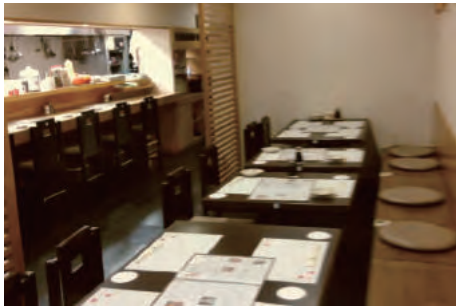
提供時期 旬の時期にスポット提供(約2ヶ月)

使用食材 練馬産ブルーベリー



くつろぎ処 とりで

☎ 03-3995-9378

URL <https://www.hotpepper.jp/strJ00063483/>

☒ 練馬区石神井町3-26-3

☒ 17:00～23:30

☒ 月曜日

☒ 西武池袋線 石神井公園駅から徒歩3分

代表的な
メニュー

「旬野菜のせいろ蒸し」

提供価格 780 円

提供時期 通年

使用食材 練馬産の季節の野菜

「旬野菜の網焼」

提供価格 1,200 円

提供時期 通年

使用食材 練馬産の季節の野菜



手作り焼豚炙り焼豚丼 桂や

☎ 03-3996-1129

URL facebook 桂や



☒ 練馬区下石神井5-1-39 ユタカビル1F

☒ 11:00～15:30

17:30～21:00

☒ 日曜日・祝日

☒ 西武新宿線・上井草駅徒歩6分

代表的な
メニュー

「炙り焼豚丼定食」

提供価格 950 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 練馬産の季節の野菜(※定食には選べる季節野菜の小鉢が2品付きます)

「練馬野菜の料理(夜)」

提供価格 500 円～(税込)

提供時期 通年

使用食材 練馬産の季節の野菜



とんかつ まるとし

☎ 03-3931-2588

URL <http://www.kitamachi.or.jp/marutoshi.htm>



- ☎ 練馬区北町 2-36-3
- ☎ 12:00~15:00
18:00~21:30
- ☎ 不定休
- ☎ 東武東上線・東武練馬～1分



練馬区

代表的なメニュー

「まるとし定食」

提供価格 2,000円(税別)

提供時期 通年

使用食材 練馬産の季節の野菜(キャベツ、お新香の大根、豚汁の人参等)

「練馬北町しぐれ煮定食」

提供価格 1,000円(税別) 提供時期 通年

使用食材 練馬産の季節の野菜(キャベツ、お新香の大根、豚汁の人参等)
※かつの上に大根おろし



東京料理 魚の木

☎ 03-5831-2431

URL <http://enokinoyakata.com/>



- ☎ 足立区西加平2-7-15 Lynx六町
- ☎ 17:00~22:30(土日ランチあり)
- ☎ 火曜日
- ☎ つくばエクスプレス六町駅 徒歩5分
千代田線 北綾瀬駅 徒歩12分
東武スカイツリーライン 五反野駅 徒歩20分



足立区

代表的なメニュー

「A4A5秋川牛の焼き刺し」

提供価格 680円(税別)から

提供時期 通年

使用食材 秋川牛(あぎる野産)、小松菜(足立区六町産)、醤油(亀戸産)

「東京軍鶏 究極の親子丼」

提供価格 1,650円(税別)

提供時期 通年

使用食材 東京軍鶏(あぎる野産)、後藤鶏卵(あぎる野産)、醤油(亀戸産)



みんなのダイニング tomatoma



代表的な
メニュー

「tomatomaセット」

提供価格 950 円

提供時期 通年

使用食材 小松菜・みず菜・サラダ菜

「日替わりセット」

提供価格 950 円

提供時期 通年

使用食材 みず菜

☎ 03-5845-3669

URL <http://tomatoma.kitchen/>

☎ 足立区中央本町1-19-22

☎ 12:00～LO 14:00

☎ 土曜・日曜・祝日

☎ 東武伊勢崎線 梅島駅より徒歩10分
(足立区役所北館より徒歩1分)



魚処 湊



代表的な
メニュー

「おまかせお造り盛り合わせ」

提供価格 1人前 2,700 円

提供時期 通年

使用食材 小笠原産釣り魚(クエ・尾長鯛等)、足立区栗原産ムラメ

「東京の島の焼魚・煮魚」

提供価格 900 円より

提供時期 通年(入荷時のみ)

使用食材 東京島しょ部(主に小笠原)で釣れた釣り魚

☎ 03-3859-4079

URL <http://www.ensen-ado.com/kei/>

☎ 足立区栗原1-18-8-105

☎ 火～土 17:30～22:00
日 17:00～22:00

☎ 月曜日・その他不定休
(サイトにてご確認ください)

☎ 東武伊勢崎線(東武スカイツリーライン)
西新井駅 東口より徒歩8分



キッチン とれたて

☎ 03-3853-4114

URL <http://www.ces-net.jp/toshino/>



- ☎ 足立区鹿浜2-44-1 都市農業公園内
- ☎ 1階:10:00～ 2階:11:00～17:00
- ☎ 1・2階:毎週水曜日/2階:毎週木曜日
- ☎ 西新井駅から東武バス・コミュニティバスはるかぜ「鹿浜都市農業公園行」終点下車

代表的なメニュー

「とれたて定食」

提供価格 900 円

提供時期 通年

使用食材 公園内で採れる野菜を使用

「あだち菜パスタトマトソース (ナス入り)・サラダ付き」

提供価格 850 円 提供時期 通年

使用食材 あだち菜(足立区産小松菜)のペーストを練り込んだパスタ使用
サラダは園内で採れた生野菜使用



石臼碾き 手打そば 一念

☎ 03-5699-8253

URL <http://ichinen.bex.jp/>



- ☎ 葛飾区東水元1-16-5
- ☎ 11:30～14:30/17:00～20:00
- ☎ 水曜日(祝日営業、翌日休み)
- ☎ JR常磐線金町駅 北口から徒歩12分

代表的なメニュー

「鴨汁せいろ」

提供価格 1,130 円

提供時期 通年

使用食材 長葱(葛飾区)

「季節野菜天ぷら」

提供価格 400 円

提供時期 通年

使用食材 季節によって変わります(人参、モロッコインゲン、じゃがいも等/葛飾区)



炭火串焼 うゑ草

☎ 03-3601-3733

URL



- 処 葛飾区亀有3-11-5
 営 17:00～24:00(LO 23:30)
 休 火曜日
 交 JR常磐線 亀有駅より徒歩3分



代表的な
メニュー

「葛飾葱鍋」

提供価格 918 円
 提供時期 11月～3月
 使用食材 ねぎ(葛飾区柴又)

「トマトハーブ焼き」

提供価格 216 円
 提供時期 6月～9月
 使用食材 トマト(葛飾区)



そば処 長寿庵

☎ 03-3654-6739

URL <http://choujyuan.com/choujyuan/>

- 処 江戸川区西一之江3-29-5
 営 11:00～15:00/17:00～20:00
 休 木曜日
 交 都営新宿線 一之江駅から 徒歩17分
 最寄りバス停「西一之江3丁目」 徒歩5分
 ※「小松菜うどん」ののぼりが目印



代表的な
メニュー

「小松菜うどん」

提供価格 600 円
 提供時期 通年
 使用食材 江戸川区産 小松菜

「小松菜そば」

提供価格 600 円
 提供時期 通年
 使用食材 江戸川区産 小松菜



日本料理 銀扇

☎ 03-5636-8055

URL <http://r.gnavi.co.jp/a619100/>



- ☎ 江戸川区南篠崎町3-2-11
- ☎ 11:30~14:00/17:00~22:00
- ☎ 水曜日
- ☎ 都営新宿線 瑞江駅より徒歩約5分



江戸川区

代表的な
メニュー

「会席コースより 止肴 小松菜サラダ」

提供価格

提供時期 通年

使用食材 小松菜(江戸川区春江町)

「小松菜ベーコンサラダ」

提供価格 870円

提供時期 通年

使用食材 小松菜(江戸川区春江町)



伝統工芸カフェ・アルティザン ☎ 03-3676-9083

URL <http://www.shinozaki-bunkaplaza.com/cafe>



- ☎ 江戸川区篠崎町7-20-19
プロシード篠崎タワー3F
- ☎ 9:00~20:30
(LO Food 19:30/Drink 20:00)
- ☎ 12/31~1/2
- ☎ 都営新宿線 篠崎駅下車 駅西口直結
(しのぎ文化プラザ内)



江戸川区

代表的な
メニュー

「小松菜ドリアセット(えび、ミート)」

提供価格 840円

提供時期 通年

使用食材 江戸川区産 小松菜

「小松菜ジュース」

提供価格 360円

提供時期 通年

使用食材 江戸川区産 小松菜



ヘルシーな家庭料理とインド風カレーの店 ヴィオレッタ ☎ 03-3652-1927

URL <http://violettatokyo.jimdo.com/>



- ☎ 江戸川区松島1-23-6
- 🕒 ランチ 11:00~14:00
ディナー 17:30~21:30
- 📅 休 火曜日・第2、第4月曜日(※月曜日はランチのみ)
- 🚶 交 JR総武線「新小岩」駅南口から徒歩24分
バス：葛西または西葛西行4つ目「江戸川区役所前」下車 徒歩5分



代表的なメニュー

「江戸川区産 小松菜カレー」

提供価格 850 円

提供時期 通年

使用食材 江戸川区産 小松菜

「江戸川区産 小松菜サラダ」

提供価格 650 円

(ハーフサイズ 340 円)

提供時期 通年(夏季は休止の場合あり)

使用食材 江戸川区産 小松菜



レストラン「グリーンパレス」

☎ 03-3651-2228

URL <http://www.greenpalace-matsuya.com/restaurant/>



- ☎ 江戸川区松島1-38-1
- 🕒 レストラン「グリーンパレス」11:00~17:00(LO)
- 📅 休 年末年始
- 🚶 交 JR新小岩駅 南口より都営バス
「葛西駅行」「西葛西駅行」
都営新宿線 船堀駅より都営バス
「新小岩駅行」「江戸川区役所前」下車
徒歩3分



代表的なメニュー

「小松菜ときのこの和風パスタ」

提供価格 720 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 江戸川区産小松菜

「小松菜焼きそば」

提供価格 900 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 江戸川区産小松菜

※江戸川区産小松菜を使用したレトルト小松菜カレー(お土産用・430円)あり



ドーナツあんどドーナツ

☎ 03-3656-1142

URL <http://www.donutanddonut.com/>



☞ 江戸川区松島2-39-18
ニューパークハイム1F

☎ 10:00~18:00

☎ 日曜・祝日

☎ 都営バス・京成タウンバス
「江戸川区役所前」下車 徒歩2分



代表的な
メニュー

「小松菜&お味噌」

提供価格 200円(税別)

提供時期 通年

使用食材 江戸川区産 小松菜



旬野菜 和料理 いし井

☎ 03-5243-3010

URL <http://tabelog.com/tokyo/A1312/A131205/13127890/>



☞ 江戸川区上篠崎2-10-14

☎ 17:30~23:00(LO 22:00)

☎ 月曜日(月曜祭日の場合は火曜)

☎ 都営新宿線 篠崎駅 徒歩約7分



代表的な
メニュー

「小松菜シーザーサラダ」

提供価格 756円

提供時期 通年

使用食材 小松菜(江戸川区上篠崎産)

「小松菜豆腐」

提供価格 756円

提供時期 通年

使用食材 小松菜(江戸川区上篠崎産)



旬鮮菜膳 拓樹 船堀本店

☎ 03-5696-0138

URL <https://www.hotpepper.jp/strJ001126183/>

☪ 江戸川区船堀3-5-19
カーサシーダB1F

☪ 平日 16:00~25:00
土曜 15:00~25:00
日祝 15:00~24:30

☪ 年中無休

☪ 都営新宿線 船堀駅 徒歩2分



代表的な
メニュー

「小松菜とキノコのサラダ」

提供価格 745 円

提供時期 通年

使用食材 江戸川区産 小松菜

「小松菜ベーコン炒め」

提供価格 637 円

提供時期 通年

使用食材 江戸川区産 小松菜



旬鮮菜膳 拓樹 南小岩店

☎ 03-6458-9198

URL <https://www.hotpepper.jp/strJ001126184/>

☪ 江戸川区南小岩3-25-12 1F

☪ 平日 16:00~24:30
土日祝 15:00~24:30

☪ 月曜定休

☪ JR総武線 小岩駅 南口 徒歩14分



代表的な
メニュー

「小松菜とキノコのサラダ」

提供価格 745 円

提供時期 通年

使用食材 江戸川区産 小松菜

「小松菜ベーコン炒め」

提供価格 637 円

提供時期 通年

使用食材 江戸川区産 小松菜



旬鮮菜膳 福こぼし 平井店 ☎ 03-6657-2414

URL <https://www.hotpepper.jp/strJ001126182/>



- ☎ 江戸川区平井5-21-12
ベルモエスビル3F
- ☎ 平日 16:00~24:30
土日祝 15:00~24:30
- ☎ 年中無休
- ☎ JR総武線 平井駅徒歩1分



代表的な
メニュー

「小松菜とキノコのサラダ」

提供価格 745 円

提供時期 通年

使用食材 江戸川区産小松菜

「小松菜ベーコン炒め」

提供価格 637 円

提供時期 通年

使用食材 江戸川区産小松菜



江戸川区

二代目 TATSU~龍~ ☎ 03-3877-2255

URL <https://www.facebook.com/nidaime.tatsu/>



- ☎ 江戸川区東葛西5-33-8
ラ・エスキーナ1F
- ☎ 11:30~14:30/18:00~2:00
- ☎ 月曜(火曜は夜のみ)
- ☎ 東西線・葛西駅~9分



代表的な
メニュー

「江戸川小松菜餃子/水餃子」

提供価格 540 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 江戸川区産小松菜

(餃子の皮と餡に使用)



江戸川区

ベーカリーレストラン マルコ

☎ 03-3656-5211

URL <http://r.gnavi.co.jp/b061600/>

- ☒ 江戸川区一之江2-10-7
 ☒ 営 11:00～23:00(LO22:15)
 ☒ 休 年中無休(元旦のみ休日)
 ☒ 交 都営新宿線・一之江駅～13分



代表的な
メニュー

「ベーコンの小松菜クリームパスタ」

提供価格 1,328 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 江戸川区春江町産小松菜

「あさりの小松菜クリームパスタ」

提供価格 1,328 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 江戸川区春江町産小松菜



生粉打ちそば処 さんじ庵

☎ 042-635-7882

URL <http://www.sanjian.jp/>

- ☒ 八王子市兵衛1-25-5
 ☒ 営 平日 11:30～14:00
 17:00～21:00(LO 20:00)
 土日祝 11:30～21:00(LO 20:00)
 ☒ 休 火曜日 月曜の夜不定休
 ☒ 交 JR横浜線 八王子みなみ野駅東側 徒歩2分



代表的な
メニュー

「東京エックスと東京シャモと東京檜原産舞茸が入った合わせつけもりそば」

提供価格 1,620 円 提供時期 通年

使用食材 東京エックス、東京シャモ(八王子、多摩西部)、舞茸(檜原産)

「東京烏骨鶏卵使用のだし巻き玉子」

提供価格 896 円

提供時期 通年

使用食材 東京うこっけい卵(八王子)



手打そば 山泉

☎ 042-668-1212

URL <http://www.yamaizumi.com/>



- ☪ 八王子市千人町4-2-8
- ☎ 11:30～14:00/17:00～20:30
- ☾ 月曜日(祭日は翌火曜日)
- ☒ JR中央線 西八王子駅 北口より高尾方面へ6分



代表的な
メニュー

「かき玉そば」

提供価格 1,296 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 八王子産 玉子



パール・ノエル みなみ野店

☎ 042-632-0214

URL <http://www.pere-noel.co.jp/>



- ☪ 八王子市西片倉3-11-5
- ☎ 9:30～20:00
- ☾ 無休
- ☒ JR横浜線 八王子みなみ野駅より徒歩5分



代表的な
メニュー

「東京八王子マドレーヌ“大和”」

提供価格 1本 230 円

提供時期 通年

使用食材 米粉、はちみつ、卵
(八王子産)

「八王子カステラ」

提供価格 1本 680 円

提供時期 通年

使用食材 はちみつ、卵(八王子産)



※他の商品には八王子産の牛乳使用/季節の八王子産フルーツ等を使ったケーキあり

北前廻船紀行 けいの家

☎ 042-649-1724

URL <http://r.gnavi.co.jp/kcejgfur0000/>

☪ 八王子市明神町3-9-1 MKビル1F

☎ 月～金 11:30～14:00

17:00～23:00

土曜日 17:00～23:00

☎ 日曜日

☎ 京王八王子駅から徒歩5分

代表的な
メニュー

「八王子野菜チーズたっぷり焼き」

提供価格 680円(税別)

提供時期 通年

使用食材 八王子産の季節の野菜を使用(ほうれんそう、かぶ、トマト、里芋、ブロッコリーなど)

「八王子野菜の採り直サラダ」

提供価格 880円(税別)

提供時期 通年

使用食材 八王子産の季節の野菜を使用(レタス、大根、かぶ、ラディッシュ、川口エンドウなど)



けいの家 八王子みなみ野店

☎ 042-683-4987

URL <https://ja-jp.facebook.com/keinoyaminamino/>

☪ 八王子市兵衛1-1-10

☎ 火～土 11:30～14:00/17:00～23:00

日 17:00～23:00

☎ 月曜日

☎ JR横浜線 八王子みなみ野駅より 徒歩1分

代表的な
メニュー

「八王子野菜の採り直サラダ」

提供価格 880円

提供時期 通年

使用食材 八王子野菜(小比企町)

「八王子野菜のチーズたっぷり焼」

提供価格 680円

提供時期 通年

使用食材 八王子野菜(小比企町)



龍神丸市場 八王子店

☎ 042-649-7942

URL <https://ja-jp.facebook.com/ryujinmaruichiba/>



- ☒ 八王子市旭町6-4
- ☒ 月～金 11:30～14:00/17:00～23:00
土 17:00～23:00
- ☒ 日曜日
- ☒ JR八王子駅北口より 徒歩3分



代表的な
メニュー

「TOKYO-Xの豚テキ」

提供価格 1,480 円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO-X (澤井農場 高月町)

「原木しいたけバター醤油焼」

提供価格 620 円

提供時期 通年

使用食材 原木しいたけ (八王子市石川町)



磯沼牧場 セレオ八王子店

☎ 042-686-3177

URL <http://isonuma-farm.com/>



- ☒ 八王子市旭町1-1-1
八王子駅ビルセレオ北館1F
- ☒ 10:00～21:00
- ☒ 不定休(八王子駅ビルセレオに準ずる)
- ☒ JR中央線 八王子駅直結 駅ビルセレオ内



代表的な
メニュー

「みるくの黄金律ソフトクリーム」

提供価格 380 円

提供時期 通年

使用食材 低温殺菌牛乳 みるくの黄金律 (自家牧場/八王子)

「ワッフルプレート」

提供価格 600 円

提供時期 通年販売(時期により素材が変わる可能性あり)

使用食材 東京産牛乳



小麦工房 メリッサ

☎ 042-686-2814

URL <http://kkmelissa.web.fc2.com/>

- ☎ 八王子市台町3-18-10
 ☎ 木 14:30~17:30
 金~日 13:00~17:30
 ☎ 月・火・水
 ☎ JR中央線西八王子駅南口から徒歩10分



代表的なメニュー

「八王子しょうがのチーズケーキ」

提供価格 400円

提供時期 通年

使用食材 八王子しょうが(八王子産)

「パッションフルーツのケーキ」

提供価格 400円

提供時期 通年

使用食材 パッションフルーツ(八王子産)



※自家製ハーブを使った手打ちパスタ教室も開催中です。

手打ち蕎麦 つくし家

☎ 042-651-1987

URL <https://sobatsukushiya.jimdo.com/>

- ☎ 八王子市大楽寺町 116-16
 ☎ 11:30~15:00 (L.O.14:30)
 ☎ 毎週木曜日
 ☎ 八王子駅~バス「神戸会館前」下車1分



代表的なメニュー

「わさび御膳」

提供価格 1,700円(税別)

提供時期 奥多摩わさびは年間5月~2月

使用食材 奥多摩産わさび

「上天せいろ」

提供価格 1,912円(税別)

提供時期 通年

使用食材 八王子産の季節の野菜
檜原産のきのこ類

こころ味あじなお

☎ 042-663-0262

URL <http://ajinao.com/>



- ☎ 八王子市めじろ台1-8-25 アゴラビルB1F
- ☎ 17:00~22:00
(現在ランチは御予約制)
- ☎ 水曜日(不定休あり)
- ☎ 京王高尾線・めじろ台~3分



八王子市

代表的なメニュー

「とうきょう特産食材」と「だし」をふんだんに使ったコース料理

提供価格 3,000 円~

提供時期 通年

使用食材 都内産の季節の野菜・果物(瑞穂町 井垣農園 等)、卯(町田市カトクファーム)、調味料(あさるの市近隣産物)、江戸東京野菜

「とうきょう特産食材」と「だし」の煮物・鍋物

提供価格 500 円~

提供時期 通年(鍋は10~3月)

使用食材 都内産の季節の野菜・果物(瑞穂町 井垣農園 等)、卯(町田市カトクファーム)、調味料(あさるの市近隣産物)、江戸東京野菜



RestaurantBar STOLAS

☎ 042-527-3435

URL <http://ameblo.jp/tachikawa-stolas/>



- ☎ 立川市曙町2-30-5
ロイヤル曙ビル101
- ☎ 19:00~(夏季19:30~)翌1:00
- ☎ 日曜日
(※月曜日祝日の場合は日曜日営業、月曜日休み)
- ☎ JR立川駅北口/多摩都市モノレール立川北より徒歩5~6分

代表的なメニュー

「緑のペペロンチーノ」

提供価格 980 円~

提供時期 通年

使用食材 ほうれん草、小松菜、空芯菜、ルッコラ、ネギ(各東京産、東京ウド(立川産))

「東京ウド(立川産)のアヒージョ」

提供価格 780 円~

提供時期 2月~3月

使用食材 東京ウド(立川産)



立川市

手打ち蕎麦 萱草庵

かんぞうあん

☎ 042-528-2424

URL <http://soba-kanzouan.sun.bindcloud.jp/>

- ☪ 立川市富士見町1-15-7
- ☺ 11:30~14:00/18:00~21:00
- ☹ 火曜日・水曜日(夜は営業)
- ☎ JR西立川駅より徒歩5分

代表的なメニュー

「玉子焼き」

提供価格 520 円(写真はハーフサイズ)
320 円/ 税別)

提供時期 通年

使用食材 地卵(昭島産)

「二八蕎麦の薬味(わさび)」

提供価格 800 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 わさび(奥多摩産)



中国料理 五十番

☎ 042-522-7472

URL <http://www.annex-tachikawa.com/gojyuban>

- ☪ 立川市錦町1-4-5
- ☺ 11:00~21:00(平日15:00~17:00休)
- ☹ お盆と正月
- ☎ JR立川駅 南口 徒歩5分
多摩都市モノレール 立川南駅下車 6分

代表的なメニュー

「うどんラーメン」

提供価格 823 円

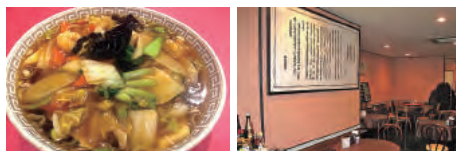
提供時期 通年

使用食材 うど(立川産・萩田園)

「無農薬ブルーベリーとトマトのサラダ」

提供価格 648 円

提供時期 通年

使用食材 ブルーベリー
(立川産 萬田農園)

七輪牛タン DANRAN亭

☎ 042-540-0229

URL <http://www.meat-c.co.jp/danrantei.htm>

立川市



☎ 立川市柴崎町3-10-4
コーラル立川1F

☎ 平日 11:00~23:00
土日祝 17:00~23:00

☎ 不定休

☎ JR立川駅 南口より徒歩2分



代表的な
メニュー

「TOKYO X 一頭食べつくし」

提供価格 980 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X(豚肉)

「TOKYO X サムギョプサル」

提供価格 720 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X(豚肉)



hoccori * cafe (ほっこりかふえ)

☎ 042-595-8379

URL https://m.facebook.com/hoccoricafe/?locale2=ja_JP

立川市



☎ 立川市柴崎町2-5-8 宝ビル1階

☎ 11:30~19:00

☎ 火曜日、水曜日

☎ JR立川駅 南口より徒歩5分

代表的な
メニュー

「酵素玄米の黒カレー」

提供価格 ランチタイム(11:30~14:30) 1,250 円
ランチタイム以降 1,500 円(※ともに彩りサラダ付き)

提供時期 通年

使用食材 玉ねぎ、人参、キャベツなど立川産を中心とした野菜(肉・魚類不使用)と黒すりごま など

「サラダプレート」

提供価格 1,000 円(ドリンク付) 提供時期 通年

使用食材 小松菜、ほうれん草、白菜、リーフレタス、パプリカ、人参、きゅうり、ミニトマト、かぶ など 立川産を中心とした約20種類の野菜



レストラン イル・ペペ (パレスホテル立川)

☎ 042-527-1111

URL <http://www.palace-t.co.jp/>

- ☉ 立川市曙町2-40-15
パレスホテル立川1F
- ☎ 6:30～22:30
- ☎ なし
- ☎ JR立川駅 北口より徒歩3分

代表的な
メニュー

「ビュッフェ“サラダコーナー”

提供価格 ビュッフェ料金は時季により変動

提供時期 通年

使用食材 キャベツ、大根、キュウリ、トマト、
オクラ、水菜(立川、昭島産)

「ビュッフェ“ラトウイユ”ピクルズ」

提供価格 ビュッフェ料金は時季により変動

提供時期 春～秋

使用食材 茄子、ズッキーニ、紫玉葱、いん
げん、キュウリ、人参(立川産)

鉄板焼 明日香 (パレスホテル立川)

☎ 042-527-1111

URL <http://www.palace-t.co.jp/>

- ☉ 立川市曙町2-40-15
パレスホテル立川1F
- ☎ 11:30～14:30 (LO 14:00)
17:30～21:30 (LO 21:00)
- ☎ なし
- ☎ JR立川駅 北口より徒歩3分

代表的な
メニュー

「多摩産地玉子のガーリックライス」

提供価格 ー

提供時期 通年

使用食材 多摩産 地たまご
(立川、町田など)

「鉄板焼き 焼き野菜」

提供価格 ー





提供時期 通年

使用食材 大根、南瓜、ししとう、茄子
(立川産)

中国料理 瑞麟 (パレスホテル立川) 042-527-1111 <http://www.palace-t.co.jp/>

立川市



-  立川市曙町2-40-15
パレスホテル立川2F
-  11:30~21:30 (LO 21:00)
-  なし
-  JR立川駅 北口より徒歩3分



代表的な
メニュー

「中華前菜 甘酢漬」

提供価格 1,296 円

提供時期 季節による

使用食材 うど、きゅうり、大根
(立川産)

「チョイスランチセット」

提供価格 1,500 円・2,000 円

提供時期 季節による





使用食材 茄子、ピーマン、トマトなど
(立川産)



和食堂 櫻 (パレスホテル立川) 042-527-1111 <http://www.palace-t.co.jp/>

立川市



-  立川市曙町2-40-15
パレスホテル立川2F
-  11:30~21:30 (LO 21:00)
-  なし
-  JR立川駅 北口より徒歩3分



代表的な
メニュー

「野菜の炊き合わせ」

提供価格 1,188 円

提供時期 季節による

使用食材 筍、うど、ほうれん草、人参
(立川産)

「天婦羅盛り合わせ」

提供価格 4,752 円より

提供時期 季節による

使用食材 ふきのとう、茄子、タラの芽、ブ
ロccoli、ピーマン(立川産)



ヴォーノ ミイナ 加藤

☎ 042-519-3064

URL <http://buono-miina.jimdo.com/>

- ☎ 立川市高松町2-25-31
- ☎ 11:00~15:00 (LO14:30)
17:00~22:00 (LO21:30)
- ☎ 月曜日
- ☎ 立川駅・北口~12分



代表的な
メニュー

「焼き野菜」

提供価格 500 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 立川産の季節の野菜

「季節のパスタ」

提供価格 1,000 円~1,500 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 立川産の季節の野菜



鉄板焼 千珠

☎ 042-529-6787

URL <http://千珠.com/>

- ☎ 立川市曙町3-4-3 武藤ビル1F
- ☎ 6:00~23:00
- ☎ なし
- ☎ JR立川駅北口から徒歩10分



代表的な
メニュー

「本日のとれたてサラダ」

提供価格 1,000 円 提供時期 通年

使用食材 立川産の季節の野菜
(ゴルゴ、ルナ、もものすけ、ラ
ディッシュ、水菜、レタス等)

「オリジナル野菜のパーニャカウダ」

提供価格 1,800 円 提供時期 通年

使用食材 立川産の季節の野菜
(じゃがいも、トマト、ズッキーニ、
オクラ、ナス、キャベツ、人参等)

みのーれCafé

☎ 042-538-7227

URL <http://tokyomidori.jatokyo.or.jp/minore/>

立川市



- ☉ 立川市砂川町2-1-5
ファーマーズセンターみのーれ立川内
- ☉ 4~10月:10:30~17:00
11~3月:10:30~16:00
- ☉ 12/31~1/4
※イベント時、一部のメニューのみ営業
- ☉ 西武拝島線武蔵砂川駅 徒歩15分
立川バス「砂川五差路」バス停 徒歩1分



代表的な
メニュー

「肉うどん/肉汁うどん」

提供価格 500 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 豚肉(立川産 柔豚)
立川産 葉物(小松菜等)、ネギ

「東京紅茶ソフトクリーム」

提供価格 300 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 東京牛乳、東京紅茶



ビストロ&バル ラポール

☎ 042-529-3088

URL <http://bb-rapport.com/>

立川市



- ☉ 立川市柴崎町3-3-2
立川ステーションフロントビル7F
- ☉ 17:00~26:00
- ☉ なし
- ☉ JR立川駅南口より1分



代表的な
メニュー

「ラポールサラダ」CPN風」

提供価格 800 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 立川産の季節の野菜



ラ・ベファーナ 吉祥寺店

☎ 0422-71-4800

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>



- ☎ 武蔵野市吉祥寺南町1-10-11
- 🕒 11:30～14:30/17:00～22:30
- 🛑 なし
- 🚶 JR中央線 吉祥寺駅 公園口 徒歩3分
京王井の頭線 吉祥寺駅 徒歩3分



代表的なメニュー

「いろいろ野菜のアンチョビ風味」

提供価格 800円(税別)

提供時期 通年

使用食材 その時期採れる野菜
(三鷹産)

「シシリアンルージュとバジリコの冷製パスタ」

提供価格 1,400円(税別)

提供時期 7月～9月上旬

使用食材 シシリアンルージュ、バジリコ
(三鷹産)



ムサシノ野菜食堂 miluna-na

☎ 0422-30-9195

URL <http://ameblo.jp/miluna-na/>



- ☎ 武蔵野市境南町2-17-5-102
- 🕒 11:30～15:30(LO14:30)
17:30～21:00(LO20:00)
- 🛑 水曜日 第一木曜日
(定休日が祝日の場合は営業・翌日休み)
- 🚶 中央線 武蔵境駅 南口から6分



代表的なメニュー

「たっぷり野菜と雑穀ごはん」

提供価格 950円

提供時期 通年

使用食材 武蔵野市・小金井市など季節の近隣地場野菜を使用

「野菜いっぱいカレー」

提供価格 950円

提供時期 通年

使用食材 武蔵野市・小金井市など季節の近隣地場野菜を使用



Tar Tar T(タルタート)

☎ 0422-22-1495

URL <http://www.cporganizing.com/tartart/>



- ☒ 武蔵野市吉祥寺南町1-1-24
アトレ1F2番街
- ☎ 9:00~23:00
- ☎ アトレ吉祥寺に準ずる
- ☎ 吉祥寺駅ビルアトレ内1F



代表的な
メニュー

「むさしの野菜の美食家の贅沢サラダ~魚貝~」

提供価格 1,550 円

提供時期 通年

使用食材 季節のむさしの野菜
(国分寺農家直送、武蔵野市産)

「短角牛の肩ロースステーキサラダ」

提供価格 2,400 円

提供時期 通年

使用食材 季節のむさしの野菜
(国分寺農家直送、武蔵野市産)



森の食堂

☎ 0422-30-9870

URL <http://blog.akyrise.jp/morisoyoku/>



代表的な
メニュー

「日替わり定食」

提供価格 850 円

提供時期 通年

使用食材 野菜全般(三鷹産)

- ☒ 三鷹市野崎3-21-18
株式会社テトト1F
- ☎ 11:30~14:00(要予約)
- ☎ 日曜・祝日・年末年始
- ☎ 人見街道沿い 最寄りバス停「第二小学校前」
または「大沢」(バスは「吉祥寺駅」・「三鷹駅」・
「武蔵境駅」・「調布駅」から発着)



TAVERNE (タベルネ)

☎ 0422-49-5751

URL



- ☪ 三鷹市下連雀3-16-17
三鷹オリентプラザ101
- ☎ ランチ 12:00~14:00(LO)
ディナー 18:00~22:00(LO)
- ☎ 日曜日
- ☎ JR中央線 三鷹駅 南口より徒歩約5分



代表的な
メニュー

「コラーゲンたっぷり豚足のハンバーグ」

提供価格 1,350円(税込)

提供時期 通年

使用食材 下田さん家の豚

「お肉のパテ」

提供価格 500円(税込)

提供時期 通年

使用食材 下田さん家の豚



居酒屋ふく家

☎ 0422-49-0456

URL



- ☪ 三鷹市下連雀1-11-7
- ☎ 17:30~23:00
- ☎ 日曜・祝日
- ☎ JR中央線 三鷹駅 南口より徒歩約20分



代表的な
メニュー

「東京うどん酢ミソ」

提供価格 350円

提供時期 4月~6月

使用食材 東京うどん(昭島産)

「三鷹の野菜たっぷりスイトン」

提供価格 500円

提供時期 11月~1月

使用食材 大根、小松菜、ネギ等
(三鷹産)



- ☎ 三鷹市上連雀6-12-14
 三鷹市芸術文化センターB1F
 ☎ 11:30~21:45
 ☎ 月曜日
 (芸術文化センターの休館日に準ずる)
 ☎ JR三鷹駅南口4・5番バス乗り場から3つ目
 「八幡前・芸術文化センター」下車すぐ



代表的なメニュー

「武蔵野やさいのおまかせサラダ」

提供価格 1,150円(税別)

提供時期 通年

使用食材 季節毎に近隣の農家から仕入れた旬の野菜をふんだんに。

「20品目武蔵野やさい畑のバジルトマトパスタ」

提供価格 1,350円(税別)

提供時期 通年

使用食材 とうきょう野菜がたっぷり入ったヘルシーなパスタ



菜園カフェ ドーノ ☎ 0422-76-3488
 URL http://be-comrade.main.jp/shoplist/dono_mitaka/



- ☎ 三鷹市野崎1-1-1
 三鷹市公会堂さんさん館2階
 ☎ 11:00~21:15(LO20:45)
 ☎ 毎週月曜日(三鷹市公会堂の休館日に準ずる)
 ☎ JR三鷹駅南口 徒歩30分(バス10分)
 小田急バス「三鷹市役所前」停留所 徒歩1分



代表的なメニュー

「16穀古代米の菜色カレー」

提供価格 950円(税別)

提供時期 通年

使用食材 東京産の季節の野菜を使用

「ひき肉たっぷり!和風だしのミートソース」

提供価格 950円(税別)

提供時期 通年

使用食材 東京産の季節の野菜を使用



旬味オリジナルシンモン料理

☎ 0422-76-5031

URL <http://r.gnavi.co.jp/bd6pvjaz0000/>

☪ 三鷹市北野1-2-27

☎ 11:30~21:00

☎ 不定休

☎ 京王線 仙川駅 徒歩23分/
千歳烏山駅 西口 徒歩24分代表的な
メニュー

「シーフードと旬野菜の炒め」

提供価格 1,080 円

提供時期 通年

使用食材 季節の三鷹産野菜

「たっぷり野菜の味噌麺」

提供価格 780 円

提供時期 通年

使用食材 季節の三鷹産野菜



手打そば いしかわ

☎ 0422-43-8520

URL



☪ 三鷹市中原4-27-13

☎ 11:30~14:30/18:00~21:30

☎ 毎週月曜日 第一・第三日曜日

☎ 京王線つつじが丘駅からバス
「上の原小学校」下車1分代表的な
メニュー

「天せいろ」

提供価格 1,450 円

提供時期 通年

使用食材 三鷹市産の野菜を使用

「梅そば」

提供価格 980 円

提供時期 通年

使用食材 三鷹市産青シソ



Dining&Gallery 繭蔵

☎ 0428-21-7291

URL <http://www.mayugura.com/>



- (処) 青梅市西分町3-127
- (営) 11:00~17:00 (LO 16:30)
- (休) 年中無休(年末年始を除く)
- (交) JR青梅駅または東青梅駅より徒歩約10分

代表的な
メニュー

「菜食プレート」

提供価格 1,000 円

提供時期 通年(月替わり)

使用食材 サニーレタス、さやえんどう(青梅産)、のらぼう菜(あきる野産)

「繭膳」

提供価格 1,600 円

提供時期 通年(月替わり)

使用食材 ほうれん草、たけのこ(青梅産)



紅梅苑

☎ 0428-76-1881

URL <http://www.koubaien.net/>



- (処) 青梅市梅郷3-905-1
- (営) 9:30~17:00
- (休) 月曜日
- (交) JR青梅線 日向和田駅 徒歩5分

代表的な
メニュー

「青梅葛切り」

提供価格 925 円

提供時期 通年

使用食材 梅(青梅吉野梅郷産)

「紅梅酒紅梅苑」

提供価格 3,565 円

提供時期 通年

使用食材 梅(青梅吉野梅郷産)



うなぎ・天ぷら・**寿々喜家**
食事処

☎ 0428-22-2064

URL



- ☑ 青梅市本町153
- ☑ 11:30~14:00/17:00~21:00
- ☑ 水曜日(変更の場合有・要電話)
- ☑ JR青梅線 青梅駅より 徒歩約2分



代表的な
メニュー

「天ぷら定食」

提供価格 1,470 円
提供時期 通年
使用食材 野菜天ぷら(西多摩産)

「さしみ定食」

提供価格 1,580 円
提供時期 通年
使用食材 わさび(奥多摩 他)



いもうとや

☎ 0428-78-7230

URL <http://www.sawanoi-sake.com/imoutoya/>



- ☑ 青梅市御岳1-2-5
- ☑ 10:30~16:30
(喫茶 10:30~16:00LO
食事 11:00~15:00LO)
- ☑ 月曜日(祝日の場合翌火曜日)
その他臨時休業あり
- ☑ JR青梅線 御嶽駅より 徒歩5分



代表的な
メニュー

「やまめの魚田」

提供価格 780 円
提供時期 通年
使用食材 やまめ(御嶽)



軽食喫茶「ぴるっ」

☎ 0428-74-4528

URL <http://u-kinoko.jp>



- ☎ 青梅市成木1-90
- ☎ 11:30～15:00
- ☎ 火曜日(6・7・8月は火・水曜日)
- ☎ JR東青梅駅 南口から都営バス「成木循環」乗車「成木1丁目」下車 徒歩5分



代表的なメニュー

「きのこたっぷりピザ」

提供価格 1,100 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 青梅産きのこ類(当園)

「椎茸のアヒーージョとバケットセット」

提供価格 1,100 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 青梅産きのこ類(当園)



つぶあんカフェ

☎ 0428-25-2251

URL <http://tsubuancafe.com/>



- ☎ 青梅市本町131
- ☎ 11:00～17:00
- ☎ 木曜日
- ☎ JR青梅線 青梅駅より徒歩約1分



代表的なメニュー

「今日のごはんサラダ・スープセット」

提供価格 1,000 円

提供時期 通年(平日)

使用食材 青梅産の季節の野菜使用
(スープ・サラダ付き)

「梅しることお茶」

提供価格 700 円

提供時期 通年

使用食材 地元産の梅使用



ま ま だ や
儘多屋



代表的な
メニュー

「食事入浴休憩(個室)コース」

提供価格 5,940円

提供時期 通年(要予約)

使用食材 青梅産卵、多摩川のやまめ、
季節の野菜(一部青梅産)

※西多摩の梅酒3種(きき梅酒)セット(1,080円)あります。

☎ 0428-74-4221

URL <http://mamadaya.com/>

☒ 青梅市小曾木5-3140

☒ 個室利用時間 11:00~15:00

☒ 不定休

(主に週末営業 詳しくはお問い合わせください)

☒ JR東青梅駅 北口より西武バス「飯能駅南口行き」約20分
「岩蔵温泉」バス停下車 徒歩2分



CAFE YUBA ~ちいさな喫茶店ゆば~

☎ 0428-74-4405

URL <http://iwakura-cafeyubajindo.com>



代表的な
メニュー

「手作りケーキ(シフォンケーキ・
さつまいもケーキ・ガトーショコラ等)」

提供価格 380円~

提供時期 通年

使用食材 青梅産卵、自家製のハーブ

「手作りケーキセット」

提供価格 750円~ 提供時期 通年

使用食材 手作りケーキ(青梅産卵等使用)+東京紅茶MIZUHO or
岩蔵コーヒーのセット

☒ 青梅市小曾木5-3142

☒ 金・土・日・祝 10:00~18:00
(11月~2月は10:00~17:00)

☒ 月・火・水・木

☒ JR東青梅駅 北口より西武バス
「飯能駅南口行き」約20分
「岩蔵温泉」バス停下車 徒歩2分



茶房ふきのと

☎ 090-7271-5865

URL



- ☑ 青梅市上町352-2
- ☑ 11:00~17:00
- ☑ 火曜日・第3土曜日
- ☑ JR青梅線 青梅駅より徒歩約8分

代表的なメニュー

〔週替り定食〕

提供価格 800 円

提供時期 通年(平日)

使用食材 キャベツ、トマト、レタス、ゴーヤ、きゅうり、大根、ねぎ(味噌汁の具など)(武蔵村山産)



中国家常菜 楽家家

ルー ジャー ジャー

☎ 0428-32-7761

URL <http://www2.ocn.ne.jp/~lejjajia/>



- ☑ 青梅市今井3-2-19
- ☑ 11:00~14:00/17:00~21:00
- ☑ 不定休
- ☑ JR小作駅東口より西東京バスで15分
三つ原循環(東廻り、西廻り)乗車
「今井三丁目」下車徒歩1分

代表的なメニュー

〔地元新鮮野菜のくらげサラダ〕

提供価格 850 円

提供時期 通年

使用食材 大根、きゅうり、レタスなど(青梅産)

〔青梅きゅうりのにんにくあえ〕

提供価格 600 円

提供時期 夏季

使用食材 きゅうり(青梅産)



大正庵

☎ 0428-22-2765

URL



- ☑ 青梅市上町329
- ☑ 11:30~19:30
- ☑ 月曜日
- ☑ JR青梅線 青梅駅 徒歩約6分



代表的な
メニュー

「TOKYO X 豚南ばん」

提供価格 950 円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X(青梅産)

「TOKYO X 豚ざるそば」

提供価格 1,050 円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X(青梅産)



手打ちうどん 根岸屋

☎ 0428-22-3083

URL



- ☑ 青梅市勝沼1-40-4
- ☑ 11:00~15:00/18:00~20:00
- ☑ 水曜日(月・火曜日)
- ☑ JR青梅線 東青梅駅 南口 徒歩約2分



代表的な
メニュー

「TOKYO-X カレー南ばんうどん」

提供価格 1,000 円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X(豚肉)

「TOKYO-X カレー丼うどん」

提供価格 1,100 円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X(豚肉)



青梅宿 ボンボン亭

☎ 0428-23-0110

URL <http://www.bonbontei.jp>



- ☒ 青梅市住江町65
昭和レトロ商品博物館1F
- ☒ 11:00~21:00
- ☒ 月曜日(祝祭日の時は翌火曜)
- ☒ JR青梅線 青梅駅より徒歩約5分

代表的な
メニュー



「奥多摩やまめ お刺身」

提供価格 1,000 円

提供時期 通年

使用食材 奥多摩やまめ(奥多摩産)

「汁(スープ)ぎょうざ・水ぎょうざ」

提供価格 ランチセット 各500 円

提供時期 通年

使用食材 野菜類全て青梅産 青梅三元豚
(雑穀ごはん、ザーサイ付き)



イタリアントスカーナ レストラン スカーナ

☎ 0428-24-3755

URL <http://toscanaome.vpweb.jp/>



- ☒ 青梅市河辺町10-5-4
- ☒ 11:00~14:30/17:00~21:00
- ☒ 月曜日(祝日の場合は営業)
- ☒ JR青梅線 河辺駅 北口 徒歩約5分

代表的な
メニュー



「地元野菜を使った小さな前菜/季節のスパゲッティ」

提供価格 300 円/1,280 円

提供時期 通年

使用食材 青梅産季節の野菜(夏期:茄子、きゅうり、トマト等/冬期:サツマイモ、大根、じゃがいも等)

「シェフ特製ミネストローネ」

提供価格 550 円

提供時期 11月~3月

使用食材 青梅産季節の野菜(ほうれん草、人参、たまねぎ等)



蕎麦 榎戸

☎ 0428-21-0822

URL



- ☒ 青梅市裏宿町629
- ☒ 11:30～15:00(売り切れ次第終了)
- ☒ 水曜日・第1・3・5木曜日
- ☒ JR青梅線 青梅駅より徒歩約15分

代表的な
メニュー

「肉せいろ」

提供価格 1,400 円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

「榎戸御膳」

提供価格 1,600 円

提供時期 通年

使用食材 奥多摩しめじ



そば處 津久茂

☎ 0428-32-1230

URL <http://www1.odn.ne.jp/~tsukumo>代表的な
メニュー

「青梅生まれTOKYO X 肉うどん/そば」

提供価格 900 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 TOKYO-X ゆず(青梅産)

「東京しゃもそばろ丼セット」

提供価格 1,250 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも、しいたけ
(青梅産)

玉川屋 総本店

☎ 0428-78-8345

URL <http://www.tamagawa-ya.com>



- ☞ 青梅市御岳本町360
- 🕒 11:00~18:00
- 📅 月曜日(祝日の場合火曜日)
- 🚶 JR青梅線 御嶽駅より徒歩3分

代表的な
メニュー

「TOKYO X 肉汁そば/うどん」

提供価格 1,030 円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X(青梅産)

「TOKYO-X 肉南ばんそば/うどん」

提供価格 1,080 円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X(青梅産)



手打そば 玉川屋

☎ 0428-22-2645

URL



- ☞ 青梅市住江町55
- 🕒 11:00~15:00/17:00~19:00
- 📅 月曜日(祝日の場合翌日)
- 🚶 JR青梅線 青梅駅より徒歩約3分

代表的な
メニュー

「TOKYO X 肉南ばん (そば・うどん)」

提供価格 900 円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

「手打ち天ざる (そば・うどん)」

提供価格 1,100 円

提供時期 通年

使用食材 青梅産野菜



蕎麦処 いなりや

☎ 0428-76-0915

URL



- ☪ 青梅市和田町2-419-7
- ☎ 12:00~14:00/18:00~23:00
- ☎ 水曜日
- ☎ JR青梅線 宮ノ平駅・日向和田駅より徒歩約10分



代表的なメニュー

「TOKYO X 肉うどん」

提供価格 850 円

提供時期 通年

使用食材 肉(TOKYO X)、野菜・梅ソース(青梅産)

「TOKYO X メンチカツ」

提供価格 600 円

提供時期 通年

使用食材 肉(TOKYO X)、野菜(青梅産)・卵(青梅産)



※青梅市の梅の跡地で育てた蕎麦粉使用の「東京青梅郷産蕎麦」も提供しています(収穫時)

森万

☎ 0428-22-1331

URL



- ☪ 青梅市東青梅3-9-7
- ☎ 10:00~20:00
- ☎ 13日(月1度)
- ☎ JR青梅線 東青梅駅 北口より徒歩約5分



代表的なメニュー

「TOKYO X かつ丼」

提供価格 1,850 円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X(青梅産)

「TOKYO X うどん」

提供価格 800 円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X(青梅産)



※その他多くのメニューにTOKYO-Xを使用

割烹 三河屋

☎ 0428-22-2716

URL <http://www.t-net.ne.jp/~mikawaya/>



- ☎ 青梅市勝沼1-192
- ☎ 11:00~14:00/16:00~21:00
- ☎ 月曜日
- ☎ JR青梅線 東青梅駅より徒歩約2分



代表的なメニュー

「会席料理」

提供価格 5,000円(税別)~
 提供時期 通年
 使用食材 料理全般卵(市内・小曾木産)、ゆず(市内の沢井産)、のらぼう菜(あきる野産)

「茶碗蒸し」

提供価格 600円
 提供時期 通年
 使用食材 料理全般卵(市内・小曾木産)



岩蔵温泉 司翠館

☎ 0428-74-6868

URL <http://www.sisuikan.com/>



- ☎ 青梅市小曾木1-3466-2
- ☎ お食事日帰りコース
 昼食 11:00~15:00
 夕食 16:30より
- ☎ 月に一回程度(不定休)
- ☎ 圏央道青梅インターより車で約6分(駐車場あり)
 最寄りバス停「岩蔵温泉」



代表的なメニュー

「玉子を使った料理」 (コースの一部として)

提供価格 —
 提供時期 通年
 使用食材 たまご(川鍋養鶏所)

「山女魚料理」 (コースの一部として)

提供価格 —
 提供時期 通年
 使用食材 やまめ(多摩川養殖所)



古民家 いろいろ

☎ 0428-74-7104

URL <https://kominkairori.owst.jp/>



- ☪ 青梅市小曾木1-135
- ☺ 11:00～21:00(LO19:00)
- ☹ 月曜日・火曜日(祝日は営業)
- ☒ 圏央道青梅インターより岩蔵街道沿いに北へ約2km(駐車場あり)



代表的なメニュー

「川魚の塩焼き・甘露煮」

提供価格 一匹600円～800円

提供時期 通年

使用食材 鮎、山女魚、岩魚、紅鱒
(奥多摩 多摩川産)

「いろいろ御膳」

提供価格 2,000円

提供時期 通年

使用食材 青梅産きのこ(しいたけ)



そば処 つくも

☎ 0428-24-5000

URL



- ☪ 青梅市野上町3-23
- ☺ 11:30～19:30
- ☹ 水曜日
- ☒ JR青梅線 河辺駅より徒歩約12分



代表的なメニュー

「肉汁そば・うどん」

提供価格 900円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X 豚バラ

「肉南ばんそば・うどん」

提供価格 900円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X 豚バラ



創作そば「静菴庵」

せいぎょうあん

☎ 0428-31-9887

URL



- (処) 青梅市藤橋2-531-3
- (営) 11:30～15:00
- (休) 水曜日
- (交) JR小作駅東口からバス「河辺駅東口行」
八雲神社下車 徒歩約2分

青梅市

代表的なメニュー

「レディース御膳」

提供価格 1,200 円

提供時期 通年

使用食材 卵、トマト、なす、いんげん、キュウリ、ショウガ、米(青梅産)

「サラダ蕎麦」

提供価格 950 円

提供時期 通年

使用食材 キュウリ、カイワレ、レタス、トマト、サラダ菜(青梅産)



薪釜屋 YOSHIZO Cafe 御岳店

☎ 0428-78-7887

URL <http://yoshizo-cafe.tokyo/>



- (処) 青梅市御岳1-192-4
- (営) 11:30～21:00
- (休) 7月～9月 無休
10月～6月 木曜日定休
- (交) JR御嶽駅から西東京バス「ケーブル下」行き
2分「槍沢」バス停下車すぐ

青梅市

代表的なメニュー

「青梅市川口農園のこだわり野菜のロースト～アンチョビソース～」

提供価格 1,040 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 青梅産の季節の野菜

「川口農園季節の農園野菜トマトソースパスタ」

提供価格 1,300 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 青梅産の季節の野菜



※季節によりメニューに変更があります

富士峰軒



☎ 0428-78-8451

URL <http://www.7b.biglobe.ne.jp/fujimineken/>

- ☉ 青梅市御岳山17番地
ケーブル御岳山 駅前広場
- ☉ 9:00~17:30
- ☹ なし
- ☒ ケーブル御岳山駅よりすぐ



代表的な
メニュー

「わさびそば」

提供価格 800円

提供時期 4月～9月上旬頃

使用食材 わさびの花(奥多摩産)



つけ蕎麦 KATSURA



☎ 0428-24-1723

URL <http://katsuramucho.jimdo.com>

- ☉ 青梅市河辺町6-12-1-104
- ☉ 11:30~15:00/17:00~21:00
- ☹ 火曜日
- ☒ JR青梅線 小作駅・河辺駅より徒歩約10分

代表的な
メニュー

「きのこたっぷり梅おろしつけ蕎麦」

提供価格 1,000円

提供時期 通年

使用食材 梅、大根(青梅市産)

「きのこ野菜の天ぷら」

提供価格 650円

提供時期 通年

使用食材 地元産(入荷時)季節の野菜
(なす、ねぎ、にんじん等)



カフェ&
レストラン **ガンバ! ガンバ!!** ☎ 0428-22-4400

URL



- ☞ 青梅市河辺町4-16-1
青梅市総合体育館1階
- ☎ 11:00~21:00 (LO20:30)
- ☎ 第1水曜日 他不定休あり
- ☎ JR青梅線 河辺駅より徒歩約5分



代表的な
メニュー

「日替わりガンバ弁当」

提供価格 700円(税別)
提供時期 通年
(ランチタイム/予約制)
使用食材 近隣農場の野菜

「“大皿”ガンバサラダ」

提供価格 900円(税別)
提供時期 通年
使用食材 近隣農場の野菜



手打蕎麦 ごろう ☎ 0428-74-9419

URL <http://www.soba560.com/>



- ☞ 青梅市御岳本町266
- ☎ 11:00~14:30
- ☎ 火曜日
- ☎ JR青梅線 御嶽駅より徒歩1~2分



代表的な
メニュー

「奥多摩ヤマメ塩焼き」

提供価格 750円
提供時期 通年
使用食材 奥多摩やまめ

「東京うっけい玉子焼」

提供価格 880円
提供時期 通年
使用食材 東京うっけい



大むら

☎ 0428-22-1822

URL



☒ 青梅市東青梅2-11-12

☒ 11:00~19:30

☒ 不定休

☒ JR青梅線 東青梅駅より徒歩約4分

代表的な
メニュー

〔TOKYO X 肉うどん・そば〕

提供価格 850円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

〔TOKYO X 肉せいろ〕

提供価格 900円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X



そば処 和楽

☎ 0428-33-0141

URL



☒ 青梅市新町8-20-9

☒ 11:00~15:00/17:00~20:00

☒ 水曜日

☒ JR青梅線 小作駅より徒歩約25分

代表的な
メニュー

〔せいろ〕

提供価格 800円

提供時期 通年

使用食材 奥多摩わさび

〔天せいろ〕

提供価格 1,550円

提供時期 通年

使用食材 奥多摩わさび、ピーマン・なす・カボチャ・さつまいも・大葉等(青梅産)



※当店では、すりたての奥多摩わさびを蕎麦に直接つけて食べる方法をおすすめしています。

鮎処 美登里家

☎ 0428-22-7507

URL



- ☒ 青梅市河辺町6-3-15
- ☒ 昼 12:00~14:00
夜 17:00~23:00
- ☒ 月曜日(祭日は営業します)
- ☒ JR青梅線 河辺駅 南口 徒歩9分



青梅市

代表的なメニュー

「穴子重」

提供価格 2,200 円

提供時期 通年

使用食材 活穴子(江戸前)

「玉子焼」

提供価格 500 円

提供時期 通年

使用食材 地元産 玉子



甘味とごはん処 やお九

☎ 0428-78-8411

URL <http://yao9.main.jp/>



- ☒ 青梅市御岳本町266
- ☒ 夏期:11:00~19:00
冬期:11:00~18:00(時期による)
- ☒ 毎週 水・木曜日
- ☒ JR青梅線 御嶽駅から徒歩2分



青梅市

代表的なメニュー

「御岳だんご汁(青梅豚と澤乃井酒粕入り)」

提供価格 750 円

提供時期 通年

使用食材 青梅産の豚肉、澤乃井酒粕、青梅産の季節の野菜を使用

「あんみつ」

提供価格 680 円

提供時期 通年

使用食材 新島産の天草を使用



麺料理×shotBar SINBOW

☎ 070-1054-6601

URL <https://www.facebook.com/sinbow610/timeline>

- ☎ 青梅市木野下1-404
- ☎ 19:00～23:00
(日曜 17:00～23:00)
- ☎ 木曜日
- ☎ JR青梅線 小作駅または河辺駅からバス
「木野下神社」バス下車すぐ



代表的な
メニュー

「野菜を使う全てのメニュー
(鶏肉の醤油麹竜田揚げ/漬物等)」

提供価格 380円～800円

提供時期 通年

使用食材 青梅産の季節の野菜、米

noco BAKERY & CAFE

☎ 0428-27-5456

URL <http://noco.wpblog.jp/>

- ☎ 青梅市柚木町2-332-2
- ☎ 11:00～16:00
- ☎ 火・水曜日
- ☎ JR青梅線 二俣尾駅南口より徒歩14分



代表的な
メニュー

「ブリオッシュのキッシュ」

提供価格 290円(税別)

提供時期 通年

使用食材 青梅産たまご使用

「季節野菜のピッツァ」

提供価格 260円(税別)

提供時期 通年

使用食材 青梅産の季節野菜使用

そば・うどん処 かわしま

☎ 0428-78-9155

URL sobakawasima.moo.jp/



- ☎ 青梅市二俣尾 3-841-3
- ☎ 平日 11:00~18:00
土日祝 11:00~20:00
- ☎ 火曜日
- ☎ 青梅線・二俣尾～3分



代表的な
メニュー

「野菜かきあげせいろ」

提供価格 1,280 円

提供時期 通年

使用食材 青梅。奥多摩産の季節の野菜

「揚げもちと薬味の涼風そば」

提供価格 1,000 円

提供時期 夏季

使用食材 青梅。奥多摩産の季節の野菜



奈美喜庵

☎ 042-362-8462

URL <http://r.gnavi.co.jp/e540000/>



- ☎ 府中市西府町2-29-5
- ☎ 11:00~15:00(平日 11:30~)
17:30~21:30
- ☎ 月曜日
- ☎ JR南武線 西府駅 北口 徒歩7分



代表的な
メニュー

「武蔵府中 古墳天丼」

提供価格 1,400 円

提供時期 通年

使用食材 府中産、八王子産の季節の野菜

「府中産野菜の天ぷらとおそば」

提供価格 1,380 円

提供時期 通年

使用食材 府中産の季節の野菜



古都見カフェ

☎ 042-302-4020

URL <http://www.city.fuchu.tokyo.jp/kirari/sagasu/theme/jiman/kotomicafe.html>

- ☉ 府中市は政6-32-10
(府中市郷土の森観光物産館内)
- ☎ 10:00~18:00
- ☎ 毎週月曜日
(月曜日が祝祭日に当たる場合は翌日休)
- ☎ 京王線・JR南武線「分倍河原駅」より徒歩約20分
JR武蔵野線・南武線「府中本町駅」より徒歩約20分
西武多摩川線「是政駅」より徒歩約20分



代表的な
メニュー

「黒米うどん」

提供価格 500 円

提供時期 通年

使用食材 府中産黒米

「古代米カレー」

提供価格 530 円

提供時期 通年

使用食材 府中産黒米



そば酒庵 寿々屋

☎ 042-361-3834

URL <http://soba-suzuya.jp/>

- ☉ 府中市は政5-7-25
- ☎ 平日 11:00~14:00
17:00~21:00
- ☎ 日曜・祝日 11:00~20:00
- ☎ 毎週木曜
- ☎ 西武多摩川線 是政駅 改札口よりすぐ



代表的な
メニュー

「サラダうどん」

提供価格 1,080 円(税込)

提供時期 夏季

使用食材 都内産野菜(主に多摩地域)

「東京島魚」

提供価格 内容による

提供時期 入荷状況による

使用食材 伊豆諸島産



そば処 萬蔵庵

☎ 042-362-4590

URL <http://r.gnavi.co.jp/gcw0300/>



- ☉ 府中市若松町2-4-7
- ☉ 昼 11:00~15:00
夜 17:30~20:30
- ☉ 火曜日
- ☉ 京王線 東府中駅 徒歩7分



代表的な
メニュー

「蕎麦懐石」

提供価格 4,000 円～

提供時期 通年

使用食材 府中産の季節の野菜

「府中もりあげそば」

提供価格 1,400 円

提供時期 5月～8月

使用食材 府中産の季節の野菜



LAMPIONE (ランピオーネ)

☎ 042-319-2834

URL



- ☉ 府中市本町2-20-11
本町プラザマンション1F
- ☉ 11:30~14:00 (LO)
17:30~22:00 (LO)
- ☉ 月曜日、第2・第3火曜日
- ☉ JR南武線 府中本町駅より徒歩1分



代表的な
メニュー

「インサラータ」

提供価格 800 円

提供時期 通年

使用食材 府中産の旬の野菜

「バーニャカウダ」

提供価格 900 円

提供時期 通年

使用食材 府中産の旬の野菜



とんかつ割烹 やすいみ〜と

☎ 042-363-8601

URL <http://www.yasui-meat.com/>

- ☪ 府中市白糸台1-23-3
 ☪ ランチ：月〜土 11:30〜14:00(日・祝休み)
 居酒屋：17:00〜23:00
 (日 16:30〜22:30/火・祝休み)
 ☪ 火曜夜 祝日
 ☪ 京王線 多磨霊園駅より徒歩10分
 JR中央線 武蔵境駅乗換え(是政行き)で
 白糸台駅より徒歩7分

代表的な
メニュー

「とんかつ定食」

提供価格 ランチ 800 円/ 夜 900 円

提供時期 通年

使用食材 府中産多磨町キャベツ
(収穫時)「都築さん家のお茄子揚げ
(夜メニュー)」

提供価格 410 円

提供時期 夏季

使用食材 府中市多磨町産茄子



※地元産・旬の野菜を使った日替わりメニューあり。

蔵カフェ

☎ 080-9170-3954

URL



- ☪ 府中市宮西町4-2-1
 ☪ 10:30〜18:00
 ☪ 日曜日、第3水曜日
 ☪ 南武線 府中本町駅より徒歩5分
 京王線 府中駅より徒歩7分

代表的な
メニュー

「日替ランチ」

提供価格 850 円
(飲み物/デザート・プラス各200円)

提供時期 通年(月〜土)

使用食材 府中市産の季節の野菜を使用
(仕入の状況による)

「手作りケーキ」

提供価格 400 円

提供時期 通年

使用食材 府中産かぼちゃ、たまご
等(仕入の状況による)

和風ダイニング きらり

☎ 042-302-8808

URL



- ☎ 府中市宮町2-18-2-2F
- ☎ 11:30~14:00/17:30~23:30
- ☎ 日曜日 第2・第4日曜日
- ☎ 京王線 府中駅より徒歩5分



代表的な
メニュー

「府中産オニオンスライスと
カツオたたきサラダ仕立て」

提供価格 842 円(税込)

提供時期 5月中旬~7月上旬

使用食材 府中産 新玉ねぎ 他

「府中産 青菜のおひたし」

提供価格 410 円(税込)

提供時期 11月~7月

使用食材 府中産野菜
(法蓮草・小松菜 他)



※提供価格は時期によって変動する場合があります。

レストラン カンターロ

☎ 050-3734-3208

URL <http://www.cantalto.com/>



- ☎ 府中市浅間町1-2
府中の森芸術劇場1F
- ☎ 11:00~22:00
- ☎ 不定休
- ☎ 京王線 東府中駅北口下車 徒歩7分



代表的な
メニュー

「アンチョビと
地場産キャベツの Pasta」

提供価格 1,000 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 地場のキャベツを使用

「地野菜のバーニャカウダ」

提供価格 850 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 地野菜を使用



府中市

府中市

マーケット レストラン AGIO 府中店

☎ 042-351-9135

URL <http://www.mikasakaikan.co.jp/restaurant/agio/fuchu/index>

- ☉ 府中市宮町1-41-2 伊勢丹府中店 9F
イトパラダイス内
- ☎ 11:00～22:00
- ☾ 伊勢丹休館日
- ☒ 京王線 府中駅よりすぐ(伊勢丹府中9F)



代表的な
メニュー

「府中高野農園のミニトマトとモッツアレチーズのピッツア」

提供価格 2,200 円

提供時期 11月中旬～6月初旬

使用食材 府中産ミニトマト、モッツアレチーズ、グラナパダーノチーズ、小麦、セモリナ粉、オリーブオイル、バジル



トラットリア ラ ヴィータ

☎ 042-360-1166

URL <http://r.gnavi.co.jp/a036400/>

- ☉ 府中市府中町1-8-12
キャッスルプラザ204
- ☎ 11:30～14:30/17:30～22:00
- ☾ 月曜日
- ☒ 京王線 府中駅 北口～3分



代表的な
メニュー

「西府町の石川さんの作った季節の野菜サラダ」

提供価格 1,200 円

提供時期 通年

使用食材 府中市・石川さんの畑で収穫された季節の野菜

「バーニャカウダ」

提供価格 1,500 円

提供時期 9月～3月

使用食材 府中市・石川さんの畑で収穫された季節の野菜



オリエンタルバルAKICHI

☎ 042-333-4311

URL <https://www.facebook.com/akichidining/>



- ☒ 府中市緑町3-8-11
- ☒ 17:00~25:00(LO24:00)
- ☒ 無休
- ☒ 京王線 東府中駅 北口~3分



府中市

代表的なメニュー

「府中産しいたけのフリット」

提供価格 700円

提供時期 通年

使用食材 府中産しいたけ

「フレッシュトマトとバジルのスパゲッティ」

提供価格 1,100円

提供時期 通年

使用食材 府中産トマト、ミニトマト



平次のおうどん

☎ 042-354-8555

URL <https://heijinoudon.jp/>



- ☒ 府中市緑町3-3-1 ヴェールメゾン府中
- ☒ 平日 11:00~15:00/17:00~22:00
土・日・祝 11:00~22:00
- ☒ 毎月第1木曜日
(第1木曜が祭日の場合 翌週木曜日)
- ☒ 京王線 東府中駅より徒歩4分

代表的なメニュー

「肉汁うどん」

提供価格 特小 780円~(税込)

提供時期 通年

使用食材 府中産 わけねぎ

「季節の天ぷら 3点盛り」

提供価格 380円(税込)

提供時期 通年

使用食材 府中産 旬野菜



府中市

Wine Terrace Yu-me(ワインテラス ユーメ)

☎ 042-302-3977

URL <http://wineterraceyume.com/>

- ☎ 府中市宮町2-4-2
- ☎ ランチ 11:30~15:00
ディナー 17:30~23:00
- ☎ 定休日無し
- ☎ 京王線 府中駅より徒歩4分



代表的な
メニュー

「府中野菜の焼バーニャカウダ」

提供価格 972 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 府中産 旬野菜

「府中野菜のピクルス」

提供価格 486 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 府中産 旬野菜



武蔵野うどん

☎ 042-368-6340

URL <https://www.facebook.com/musasinoudon>

- ☎ 府中市府中町1-5-5
- ☎ 11:30~24:00
- ☎ 無し
- ☎ 京王線 府中駅北口より徒歩4分



代表的な
メニュー

「肉とじもりうどん」

提供価格 1,030 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 府中産たまご(高野養鶏場)

「だし巻たまご」

提供価格 600 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 府中産たまご(高野養鶏場)



アプリーレ

☎ 042-361-8411

URL aprile.tokyo/



- ☑ 府中市若松町 1-37-1
- ☑ 11:30~14:00
17:30~21:30 (L.O.20:00)
- ☑ 火曜日、その他不定休あり
- ☑ 京王線・東府中～5分
旧甲州街道沿い駐車場あり

代表的な
メニュー

「府中産完熟トマトの冷製スパゲッティーニ」

提供価格 1,600 円(税別)

提供時期 6月下旬~7月頃

使用食材 府中産トマト

「府中野菜のスパゲッティーニ」

提供価格 1,200 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 府中産の季節の野菜



手打ちそばの店 soba みのり

☎ 042-546-2270

URL <http://www.sobaminori.com>



- ☑ 昭島市緑町4-17-15
- ☑ 11:30~15:00 (LO 14:30)
17:30~21:00 (LO 20:30)
日・祝日 11:30~21:00 (LO 20:30)
- ☑ 火曜日、第3水曜日
- ☑ JR青梅線 拝島駅 南口 徒歩10分
西武拝島線 西武拝島駅 南口 徒歩10分

代表的な
メニュー

「お蕎麦屋さんのカルボナーラ」

提供価格 1,000 円

提供時期 通年

使用食材 卵(昭島市産)

「舞茸ペペロン汁蕎麦」

提供価格 1,000 円

提供時期 通年

使用食材 舞茸(檜原村産)



手打ち蕎麦・日本料理

むら田

☎ 042-545-2248

URL <http://sobamurata.com/>

☉ 昭島市朝日町1-8-10
第一井上ビル1F

☎ 11:00~15:00/17:00~21:00

☎ 水曜日

☎ JR青梅線 中神駅南口より徒歩5分



代表的な
メニュー

「東京エックスのシャブシャブ」

提供価格 3,000円~4,000円(2人前より)

提供時期 通年(要予約)

使用食材 TOKYO-X、昭島・立川・あ
きる野市産の季節の野菜

「江戸前(東京湾)の天麩羅」

提供価格 入荷原価による

提供時期 入荷状況(旬)による

使用食材 穴子(羽田沖)、キンポ(東京内湾)、ハゼ(東京湾)、
シャコ(東京湾)他 ワタリガニ、メゴチ、アサリ等



ハーモニーガーデン

☎ 042-441-1580

URL <http://harmonygarden.jp/>

☉ 調布市深大寺東町7-47-7

☎ 火・水 11:00~18:00

木~土 11:00~19:30

☎ 日曜日・月曜日

☎ 小田急バス「三鷹市役所前」下車3分



代表的な
メニュー

「本日のきまぐれピッツァ」

提供価格 1,180円

提供時期 通年

使用食材 季節の三鷹産採れたて野菜

「本日のきまぐれミックスサラダ」

提供価格 380円

提供時期 通年

使用食材 季節の三鷹産採れたて野菜



居酒屋 鳥清

☎ 042-483-7226

URL <http://www.torisei-group.com/torisei/>



- ☎ 調布市菊野台1-20-2
- ☎ 月～土 17:00～24:00
日・祝 15:00～24:00
- ☎ 無休
- ☎ 京王線 柴崎駅から徒歩3分



代表的な
メニュー

「島魚の刺身」

提供価格 650 円～
提供時期 仕入時
使用食材 新島・三宅島の鮮魚(仕入による)

「青ムロアジのたたき揚げ」

提供価格 580 円(税別)
提供時期 通年
使用食材 新島・三宅島産



みっちゃん仙川本店

☎ 03-6382-9313

URL <https://www.facebook.com/modernyaki>



- ☎ 調布市緑ヶ丘1-10-19
- ☎ 11:00～14:00
17:00～22:00(日・祝は～21:00まで)
- ☎ 不定休
- ☎ 京王線・仙川駅から徒歩7分



代表的な
メニュー

「お好み焼」

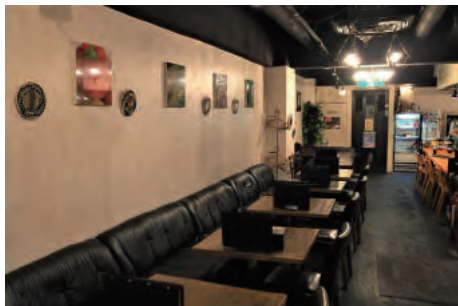
提供価格 930 円(税込)
提供時期 通年
使用食材 三鷹市・調布市産の野菜
(キャベツ、玉ねぎ、人参)

「モツ炒め」

提供価格 1,090 円(税込)
提供時期 通年
使用食材 三鷹市・調布市産の野菜
(キャベツ、ピーマン、玉ねぎ、人参)



産食お肉 & 菜園料理 **カムラッド 調布本店** ☎ 042-488-0411
 URL <http://be-comrade.com/>



☎ 調布市布田1-26-12
 営 11:30~23:00(土・日・祝日 12:00~)
 休 火曜日
 交 京王線 調布駅 東口 徒歩3分



代表的な
メニュー

「生ハムと3種チーズの10穀物サラダ」

提供価格 1,200 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 季節毎の旬の野菜(調布、三鷹、清瀬などの東京産)

「3種チーズと農園野菜のポロネーゼ」

提供価格 1,200 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 季節毎の旬の野菜(調布、三鷹、清瀬などの東京産)



産食グリル&生パスタ
カムラッド トリエ京王調布店

☎ 042-444-2271
 URL <http://be-comrade.com/>



☎ 調布市小島町2-61-1
 トリエ京王調布C館1F
 営 11:00~23:00 (L.O.22:00)
 休 無し
 交 京王線 調布駅~すぐ



代表的な
メニュー

「契約農家直送 むさしの野菜のサラダ」

提供価格 1,200 円

提供時期 通年

使用食材 都内契約農家直送野菜

「伊豆諸島直送 鮮魚のカルパッチョ」

提供価格 1,000 円

提供時期 通年

使用食材 新島などから直接空輸された鮮魚



チャオベツラ

☎ 050-3155-1795

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>



- ☪ 町田市原町田4-4-2 昌興ビルB1F
 ☪ 月～金 11:30～15:00/17:00～23:00
 土日祝 11:30～23:00
 ☪ なし
 ☪ JR町田駅 徒歩2分

代表的な
メニュー

「町田産窯焼き野菜 アンチョビソース」

提供価格 850 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 町田産の季節の野菜

「小海老とスモークサーモンの シーフードサラダ」

提供価格 770 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 町田産の季節の野菜



かき小屋 町田

☎ 042-851-8134

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>



- ☪ 町田市中町1-3-2 シェル都 I 1F
 ☪ 月～金 17:00～23:30
 土日祝 12:00～23:00
 ☪ なし
 ☪ 小田急線 町田駅 徒歩1分

代表的な
メニュー

「キャベツの浅漬け」

提供価格 300 円(税抜)

提供時期 通年

使用食材 町田産の季節の野菜

「町田野菜の網焼き」

提供価格 時価(200 円前後)

提供時期 通年

使用食材 町田産の季節の野菜



農家料理 高宮

☎ 042-734-3336

URL ホームページ準備中



- ☪ 町田市野津田町800-2
 ☪ 11:30～14:30/17:30～20:30
 (要予約 夜は土・日のみ営業)
 ☪ 毎週 水・木曜日
 ☪ 町田・鶴川駅～バス 袋橋バス下車 5分



代表的な
メニュー

「一汁三菜(全5品)～一汁七菜(全9品)」

提供価格 1,500 円～3,800 円

提供時期 通年

使用食材 町田産・自家栽培の山菜や野菜を使用

「お子様ランチ
スタンダード/スペシャル(幼児向け)」

提供価格 1,170 円/500 円

提供時期 通年

使用食材 町田産・自家栽培の山菜や野菜を使用

(料理の一例：季節の山菜天ぷら、味噌漬け、お浸し、白和え 等)



カフェ ラララ キッチン café Lalala kitchen

☎ 042-708-9993

URL <https://tabelog.com/tokyo/A1327/A132701/13133372/>

- ☪ 町田市金井2-7-5
アルカディア スクエア103号
 ☪ 10:00～23:00(LO 22:00)
 ☪ 月曜日(祝日は営業、翌日に振替)
 ☪ 町田駅よりバス「金井小学校入口」バス停下車徒歩1分



代表的な
メニュー

「健康野菜ランチ」

提供価格 1,150 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 町田産の季節の野菜

「町田玉子のプリン」

提供価格 380 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 町田市小野路産たまご



なごみ庵 恵

☎ 042-705-8085

URL



- ☞ 町田市鶴間6-34-45
- ☎ 昼 11:00~14:00(ラストオーダー)
夜 17:30~21:00(ラストオーダー)
- ☎ 月曜日
- ☎ 東急田園都市線 南町田駅 南口より 徒歩15分



代表的な
メニュー

「シルクメロンスイートポテトクレープ」

提供価格 500 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 まちだシルクメロン使用
※プレミアムスイーツコレクション出品

「夏野菜のキーマカレー」

提供価格 1,300 円(税込)

提供時期 6~8月

使用食材 まちベジ使用



ヴァン・ド・リュ

☎ 042-383-4908

URL



- ☞ 小金井市本町2-6-10
シティライフ103
- ☎ 12:00~14:00/18:00~22:00
- ☎ 火曜日
- ☎ JR武蔵小金井駅 北口より徒歩約5分



代表的な
メニュー

「江戸東京野菜のスープ煮」

提供価格 860 円(1/2 560 円)

提供時期 12月~2月

使用食材 馬込三寸人参、亀戸大根

「大蔵大根のステーキ」

提供価格 560 円

提供時期 12月~2月

使用食材 大蔵大根



小金井タウンショップ黄金や

☎ 042-316-1833

URL <https://facebook.com/townshop.koganeya/>



☪ 小金井市東町4-42-21

☺ 1F 10:00~20:00

2F(カフェ) 11:30~

☹ 日曜日

☒ JR東小金井駅 南口より徒歩約1分

代表的なメニュー

「こがねやのカルボナーラサラダ・スープ付」

提供価格 880 円

提供時期 通年

使用食材 小金井・三鷹・西東京・武蔵野の季節の野菜を使用

「野菜たっぷりレディース弁当」

提供価格 650 円

提供時期 通年

使用食材 小金井・三鷹・西東京・武蔵野の季節の野菜を使用



割烹 たけ ばんぶー

☎ 042-381-9213

URL



☪ 小金井市前原町5-6-16

☺ 17:00~24:00(要予約)

☹ 火曜日

☒ JR武蔵小金井駅より徒歩約15分

代表的なメニュー

「寺島茄子田楽」

提供価格 540 円

提供時期 6月~10月

使用食材 寺島茄子(小金井産)

「小松菜巻き江戸風卵焼き」

提供価格 1,080 円

提供時期 通年

使用食材 小松菜(小金井産)



キッチンブラウン

☎ 042-384-0446

URL



☎ 小金井市梶野町5-6-11

☎ 11:45~14:30/18:00~21:30

☎ 木曜日、第3水曜日

☎ JR中央線 東小金井駅 北口より徒歩4~5分



代表的な
メニュー

「オムライスビーフシチューがけ
(サラダ・味噌汁付)」

提供価格 900円 提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(小金井産)



くりやぶね

☎ 042-388-3027

URL <http://kuriyabune.jimdo.com/>



☎ 小金井市本町1-12-6

☎ 10:00~16:00

(商品がなくなり次第終了)

☎ 土・日・祝日

☎ JR中央線 武蔵小金井駅 南口より徒歩約5分



代表的な
メニュー

「江戸東京野菜弁当」

提供価格 850円

提供時期 通年

使用食材 小金井産の野菜

「地場野菜弁当」

提供価格 750円

提供時期 通年

使用食材 小金井産の野菜



魚やの台所

☎ 042-382-1455

URL



- ☎ 小金井市本町2-6-10
- ☎ 11:00~13:30
16:30~23:30(LO23:00)
※天然魚の入荷がない場合はランチを休業する場合あり
- ☎ 不定休
- ☎ JR中央線 武蔵小金井駅北口より徒歩5分



代表的なメニュー

「刺身盛り合せ」

提供価格 1,500 円(税別)

提供時期 不定

使用食材 三宅島産(アジ、サバ等)

「明日葉ごまあえ」

提供価格 500 円(税別)

提供時期 不定

使用食材 伊豆諸島産



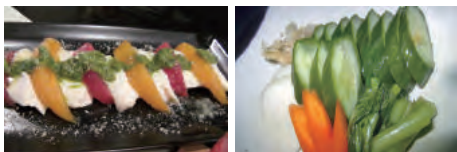
KAISEKI DINING B.L.

☎ 042-385-6477

URL <http://kaiseki-dining-bl.com/>



- ☎ 小金井市東町4-43-12
- ☎ 18:00~24:00
- ☎ 日曜日
- ☎ JR中央線 東小金井駅南口より徒歩1分



代表的なメニュー

「トマトとトーフのカプレーゼ」

提供価格 399 円

提供時期 6月~9月

使用食材 小金井産トマトと自家製豆腐、小金井産バジルのソース

「小金井産野菜のお漬物」

提供価格 399 円

提供時期 通年

使用食材 小金井産の季節の野菜を使用(胡瓜、間引き人参、亀戸大根等)



Cafe 5884

☎ 042-387-1004

URL <http://cafe5884.com>



- ☎ 小金井市桜町1-11-21
- ☎ 11:00~18:00(LO 17:30)
- ☎ 不定休
- ☎ JR中央線 武蔵小金井駅より徒歩20分
関東バス「江戸東京たてもの園前」バス停より徒歩1分
西武バス「小金井橋」バス停より徒歩7分

代表的なメニュー

「本日の5884プレート」

提供価格 900円(税込)

提供時期 通年

使用食材 「小金井 江戸の農家みち」の直売所の野菜を多用
入荷時は江戸東京野菜も使用



※玄米ジェラートのソースに小金井産のブルーベリー、ブラックベリー、ルバーブから作ったソースを使用(季節による)

サクラキッチン

☎ 042-316-3336

URL <http://sakura-kitchen.jp/>



- ☎ 小金井市梶野町4-17-7
- ☎ ランチ(火~日) 11:30~14:00(LO)
ディナー(水~日) 17:30~21:00(LO)
※木・金は ~21:30(LO)
- ☎ 月曜日 祝日(火曜日はランチ・惣菜販売のみ)
- ☎ JR中央線 東小金井駅北口より徒歩15分

代表的なメニュー

「日替わりランチ“一汁三菜” (ご飯・味噌汁・小鉢2品付き)」

提供価格 850円(税込)~

提供時期 通年

使用食材 小金井産の季節の野菜を使用

「小金井野菜の生ハムシーザー サラダ」(ディナーメニュー)

提供価格 600円(税込)

提供時期 3月~6月/10月~12月

使用食材 小金井産の季節の野菜を使用



自然派ダイニング Bare GREEN

☎ 042-403-2176

URL <https://www.facebook.com/baregreen/>



- ☒ 小金井市本町5-12-15 白星加藤ビル2F
- ☒ 11:30~15:00
17:30~22:00
- ☒ 日曜日/第2,4月曜日
- ☒ JR中央線武蔵小金井駅南口より 徒歩3分



代表的なメニュー

「自家製トマトジンジャーカレー」

提供価格 800円(税込)

提供時期 通年

使用食材 主に小金井産の季節の野菜
(ビーガン対応)

「季節の野菜の鉄板バジルオイル焼き」

提供価格 850円(税込)

提供時期 通年

使用食材 主に小金井産の季節の野菜
(その他関東近郊野菜)



宮廷麺 なにや

☎ 042-342-2929

URL



- ☒ 小平市学園西町1-26-25
- ☒ 11:30~14:30/17:30~19:30
- ☒ 月曜日・定休
- ☒ 西武多摩湖線 一橋学園駅 南口から西へ 徒歩3分



代表的なメニュー

「めん菜」

提供価格 900円

提供時期 11月~2月

使用食材 白菜、人参、玉ねぎ、ほうれん草(小平市 宮寺農園)

「冷やし中華(ブルーベリー麺使用)」

提供価格 1,500円 提供時期 7月~10月

使用食材 半白キュウリ、トマト、レタス
(小平市 宮寺農園)
ブルーベリー(小平市 島村農園)



喜楽鮎

☎ 042-341-6781

URL <http://www.kiraku.ne.jp/>



- ☒ 小平市学園東町1-8-4
- ☒ 11:30~14:30/16:30~23:00
- ☒ 水曜日
- ☒ 西武多摩湖線 一橋学園駅北口 徒歩2分

代表的な
メニュー

「元祖小平巻」

提供価格 2,000円(税別)

提供時期 通年

使用食材 ブルーベリー(小平市)

「後関晩生のマール厚焼卵」

提供価格 324円

提供時期 11月~4月

使用食材 後関晩生小松菜(小平市)



カフェ ラグラス

☎ 042-344-7199

URL <http://www.laguras.com/>



- ☒ 小平市美園町1-24-14
ヴァンベル1F
- ☒ 10:30~18:00
- ☒ 不定休
- ☒ 西武新宿線 小平駅 南口 徒歩 3~4分
(あじさい公園手前)

代表的な
メニュー

「ブルーベリーシフォン」

提供価格 460円

提供時期 8月1日~31日

使用食材 小平産 生ブルーベリー(小平ブルーベリー協議会指定農園)



「ゆずケーキ」

提供価格 440円(店内)

提供時期 通年

使用食材 小平産 ゆず(内堀農園)



イタリア料理 GIALLO

☎ 042-347-0210

URL



- ☪ 小平市学園西町1-20-2
 ☎ 18:00～24:00
 ☎ 火曜日
 ☎ 西武多摩湖線「一橋学園」南口下車 徒歩2分



代表的な
メニュー

「小平なサラダ」

提供価格 700 円

提供時期 通年

使用食材 小平産野菜8種～12種使用

「小平産野菜ゴロゴロパスタ」

提供価格 1,100 円

提供時期 通年

使用食材 小平産野菜8種～12種使用

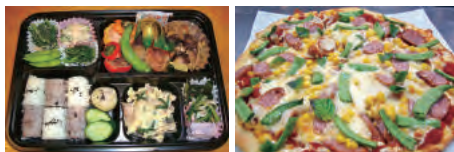


(有)大野家

☎ 042-341-1248

URL <http://www.k-oonoya.com/>

- ☪ 小平市小川町2-1330-17
 ☎ 11:30～14:00/16:30～21:00 (LO)
 ☎ 月曜日
 ☎ 西武多摩湖線 青梅街道駅より
 一橋学園方向へ徒歩3分



代表的な
メニュー

「小平地野菜弁当」

提供価格 1,000 円(税込)～

提供時期 通年

使用食材 使用の食材は全て小平産

「小平産ピザ」

提供価格 1,080 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 トウモロコシ、いんげん、トマト、
パジル、なす、玉ねぎ等(小平産)

ぼくの空間 大番 一橋学園本店

☎ 042-342-5550

URL <http://www.o-ban.jp/>



- ☎ 小平市学園西町2-14-20-102
- ☎ 17:00~24:00
- ☎ 日曜日
- ☎ 西武多摩湖線 一橋学園駅より徒歩1分



代表的な
メニュー

「こだいらラプソディ」

提供価格 550 円

提供時期 通年

使用食材 旬な小平の野菜を5~7種使用したグリル

「小平野菜たっぷり地魚つみれ汁」

提供価格 650 円

提供時期 11月~3月

使用食材 小平で採れた根野菜と室戸の地魚でつくったつみれ汁



いろりの里

☎ 042-321-0294

URL <http://www.ironinosato.jp/>



- ☎ 小平市上水本町2-19-22
- ☎ 11:00~21:30
- ☎ 火曜定休(時季により営業)・不定休有り・年末年始休業
- ☎ 西武多摩湖線 一橋学園駅 南口より徒歩15分



代表的な
メニュー

「ランチコース内で地元野菜を使用」

提供価格 2,500 円

提供時期 通年

使用食材 小平産季節の野菜

「コース料理内で地元野菜を使用」

提供価格 5,340 円~ 9,500 円

提供時期 通年

使用食材 小平産季節の野菜



手打ち蕎麦と酒 佳蕎庵

☎ 042-347-0655

URL <http://bishu-kakyou.com/>

☪ 小平市小川町2-1362

☎ 11:30~14:00

17:30~22:00 (LO 21:00)

☎ 月曜、第3火曜(祝日の場合は翌日)

☎ 西武多摩湖線 青梅街道駅 徒歩3分

代表的な
メニュー

「(小平野菜を主にした)季節のそば」

提供価格 1,000 円位~

提供時期 通年

使用食材 小平産の野菜、小麦

「小平産野菜のつまみ」

提供価格 210 円~

提供時期 通年

使用食材 小平産の野菜



手打うどん どんたく

☎ 042-585-2222

URL



☪ 日野市日野1352-6

☎ 11:00~21:00 (15:00~17:30準備中)

☎ 水曜日

☎ 多摩都市モノレール 甲州街道駅より徒歩3分

代表的な
メニュー

「どんつけ」

提供価格 550 円

提供時期 通年

使用食材 大根、水菜、ニンジン、ほうれん草、長ネギ等(日野産)

「サラダうどん」

提供価格 800 円

提供時期 通年

使用食材 キャベツ、トマト、きゅうり等(日野産)



農あるまち日野 みのり處

☎ 042-843-4320

URL



- ☒ 日野市新町5-20-1 日野市立七ツ塚
ファーマーズセンター内
- ☒ 10:00~18:00
- ☒ 原則定休日なし(12/29~1/3は休み)
- ☒ 最寄りバス停「緑ヶ丘」下車徒歩約1分
駐車場あり



日野市

代表的な
メニュー

「日替りランチ」

提供価格 550 円

提供時期 通年

使用食材 日野産農産物(米・野菜等)

「オムカレーセット」

提供価格 550 円

提供時期 通年

使用食材 日野産農産物(米・野菜等)



日野市民食堂 ベル・ハート

☎ 042-585-2238

URL <http://www.bell-heart.jp/>



- ☒ 日野市神明1-12-1 日野市役所内
- ☒ 10:00~17:00
- ☒ 土・日・祝祭日
- ☒ JR中央線 日野駅より徒歩15分
(日野市役所内)



日野市

代表的な
メニュー

「選之介弁当(日替り)」

提供価格 560 円

提供時期 通年

使用食材 日野産季節の野菜、
たまご等

「日替り定食」

提供価格 510 円

提供時期 通年

使用食材 日野産季節の野菜、
たまご等



レストラン 木馬

☎ 042-594-7375

URL



- ☎ 日野市平山5-12-3 神野ビル2F
- ☎ 11:30~14:00(LO)
17:30~20:00(LO)
- ☎ 月曜日(その他不定休あり)
- ☎ 京王線平山城址公園駅 徒歩5分



代表的なメニュー

「ランチコース」

提供価格 1,650円~ 提供時期 通年

使用食材 日野市平山産の季節の野菜
 (一例: スープは季節の野菜をふんだんに使用した具だくさんの洋風豚汁風、あるいはポタージュ、夏は冷製スープ)

「ディナーコース」

提供価格 3,240円~ 提供時期 通年

使用食材 日野市平山産の季節の野菜
 (一例: サラダやメインのつけ合わせ等にも地元の季節野菜を使用)



アルティジャーノ・ジェラテリア

☎ 042-599-2880

URL <http://www.artigiano-gelateria.com/>

- ☎ 日野市百草 329
- ☎ 11:00~18:00
- ☎ 木曜日
- ☎ 京王線・百草園~7分

代表的なメニュー

「しぼりたてミルク(ジェラート)」

提供価格 S 320円

提供時期 通年

使用食材 自家産牛乳
 (モグサファーム)

「季節の果物のジェラート」

提供価格 S 320円 提供時期 通年

使用食材 自家産牛乳(モグサファーム)
 日野産の季節の果物・野菜(ブルーベリー、いちご、トマト等)



green oasis cafe 042 ☎ 042-843-4038

URL <http://greenoasiscafe.jp/>



- ☎ 日野市万願寺 6-31 JAファーマーズマーケットみなみの恵み併設
- ☎ 10:00~21:00
- ☎ 水曜日
- ☎ 多摩都市モノレール 万願寺~10分 / 京王線 高幡不動~15分



代表的なメニュー

「ランチbuffet(土日祝日限定)」

提供価格 1,680 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 日野市、多摩市、稲城市の季節の野菜、果物、たまご

「東京牛乳ラテ」

提供価格 480 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 東京牛乳



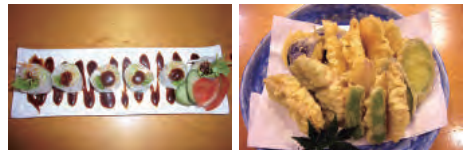
鮨孝 東村山

☎ 042-395-0522

URL <http://www.sushiten.com/tokyo/sushiko>



- ☎ 東村山市本町2-6-25
- ☎ 11:30~14:00(LO 13:40)
17:00~23:00(LO 22:30)
- ☎ 水曜日
- ☎ 西武新宿線 東村山駅 東口より徒歩1分



代表的なメニュー

「季節の野菜の生春巻サラダ」

提供価格 750 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 大根、水菜、トマト、ニンジン、胡瓜等(東村山産)

「季節の野菜の天婦羅」

提供価格 1,200 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 丸十、南瓜、とうもろこし、茄子、オクラ、枝豆等(東村山産)



東村山市

日野市

彩雅 (SAIKA)

☎ 042-392-5505

URL <http://saika-dining.jimdo.com/>

☪ 東村山市栄町2-39-18

☎ 11:00~15:00 (LO 14:30)
17:00~22:30 (LO 22:00)

☎ 火曜日

☎ 西武新宿線 久米川駅より徒歩4分
西武多摩湖線 八坂駅より徒歩5分代表的な
メニュー

「東村山黒焼きそば」

提供価格 980円(税別)

提供時期 通年

使用食材 キャベツ、ニンジン
(東村山産)

「鉄板餃子」

提供価格 600円(税別)

提供時期 通年

使用食材 キャベツ(東村山産)



てんぷら 天堯

☎ 042-392-6682

URL <http://www.kumegawashoutenkai.jp/tenyoshi/>

☪ 東村山市栄町2-32-7

☎ 11:00~14:00/17:00~21:30

☎ 月曜日

☎ 西武新宿線 久米川駅 南口より徒歩3分

代表的な
メニュー

「野菜天ぷら」

提供価格 400円

提供時期 通年

使用食材 なす、かぼちゃ、人参、玉ねぎ等(東村山産)

「野菜サラダ」

提供価格 500円

提供時期 通年

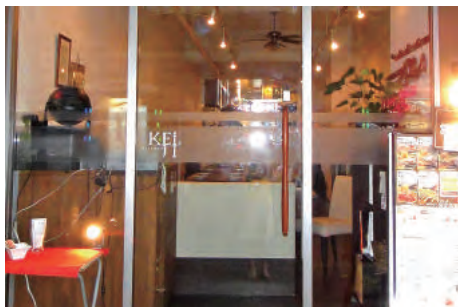
使用食材 水菜、きゅうり、大根、人参、トマト等(東村山産)



kitchen KEIJI

☎ 042-395-3325

URL <http://www.hotpepper.jp/strJ000750035/>



- ☎ 東村山市栄町2-31-1 竹田ビル1階
- ☎ 11:00~15:00/17:00~22:30
- ☎ なし
- ☎ 西武新宿線 久米川駅 南口より徒歩1分



代表的なメニュー

「DONバーグ」

提供価格 1,000 円

提供時期 通年(ランチのみ)

使用食材 付け合せ野菜に使用
(トマト、サニーレタス 等)

「バーニャカウダ」

提供価格 840 円

提供時期 通年

使用食材 トマト、キュウリ、ダイコン
等(東村山産)



すぱいす

☎ 042-395-4447

URL



- ☎ 東村山市本町1-4-1
- ☎ 11:00~22:30(LO)
- ☎ 火曜日
- ☎ 西武新宿線 久米川駅・東村山駅より徒歩10分



代表的なメニュー

「特製ちゃんぽん」

提供価格 780 円

提供時期 通年

使用食材 キャベツ、にんじん 等(東村山産)

「ぎょうざ」

提供価格 400 円

提供時期 通年

使用食材 キャベツ



手打ちうどん こせがわ

☎ 042-391-3440

URL <http://tabelog.com/tokyo/A1328/A132806/13040120/>

- ☪ 東村山市諏訪町1-23-5
 ☪ 10:00～14:00
 ☪ 毎週日曜日 最終月曜日
 ☪ 西武新宿線 東村山駅より徒歩10分

代表的な
メニュー

「ざるうどん 肉汁天ぷら糧付き」

提供価格 830 円

提供時期 通年

使用食材 糧、天ぷらに東村山産の
旬な野菜を使用

「お赤飯(パック入り)」

提供価格 300 円(250g)

提供時期 土曜日のみ

使用食材 地元産ササゲ

ブラッスリー
ラ・リヴィエール・ドール

☎ 042-395-5122

URL <http://riviere-dor.com>

- ☪ 東村山市本町2-6-27
 ☪ 11:30～14:00(LO)
 17:00～22:00(LO 21:00)
 ☪ 月曜日
 ☪ 西武新宿線 東村山駅東口より徒歩1分

代表的な
メニュー「じっくり煮込んだ牛ほほ肉の
赤ワイン煮」

提供価格 1,780 円 提供時期 通年

使用食材 メークイン、人参、ブロッコリー
等(東村山産)「帆立貝のソテー
シーザーサラダ仕立て」

提供価格 1,230 円 提供時期 通年

使用食材 サニレタス、ルッコラ、スナップエンドウ、トマト、エンダイブ等(東村山産)



御菓子司 清水屋

☎ 042-391-0172

URL facebook 清水屋
～東村山銘菓の店～



- ☞ 東村山市野口町2-4-1
- ☞ 9:30～18:30
- ☞ 水曜日
- ☞ 西武新宿線東村山駅 西口から徒歩7分



代表的な
メニュー

「八國山ブルーベリー饅頭/八國山ブルーベリーゼリー」

提供価格 150 円/300 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 東村山市産 ブルーベリー
(寿々木園)

「東村山塩どら」

提供価格 180 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 東村山市産 小麦粉(関田勇蔵)



シャモア洋菓子店

☎ 042-313-3474

URL <https://www.2hp-ez.com/hp/chamois/>



- ☞ 東村山市栄町2-37-8-104
- ☞ 10:00～20:00
- ☞ 不定休
- ☞ 西武新宿線久米川駅南口より徒歩5分



代表的な
メニュー

「多摩っ子アイス」

提供価格 300～330 円

提供時期 通年

使用食材 東村山産の野菜、果物

「多摩っ子ロール/多摩っ子プリン」

提供価格 290 円/260 円

提供時期 通年

使用食材 東村山産小麦粉
東村山産烏骨鶏卵



シエル ドゥ リヨン

☎ 042-580-1026

URL



- ☎ 国分寺市光町1-39-21
マーキュリーマンション1F
- ☎ 11:30~13:30(LO)
18:00~21:00(LO)
- ☎ 日曜日・月曜日・木曜夜
- ☎ JR中央線「国立駅」北口 徒歩3分



代表的な
メニュー

「TOKYO Xバラ肉のロースト」

提供価格 2,600 円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

「小ヤリイカと東京うどフリット」

提供価格 2,400 円

提供時期 2月~4月

使用食材 うど(国分寺産)



ぼくの空間 大番

国分寺店

☎ 042-326-8539

URL <http://www.o-ban.jp/>



- ☎ 国分寺市本町2-3-7 本町Nビル2階
- ☎ 17:00~24:00
- ☎ 月曜日
- ☎ JR・西武線 国分寺駅 北口より徒歩3分



代表的な
メニュー

「東京小平地場野菜シンプル仕立て
~畑からまっしぐら!だからシンプルが旨い~」

提供価格 各350 円から 提供時期 通年

使用食材 東久留米、小平産の採れたて新鮮な野菜
(仕入れ状況による“気変わりメニュー”)



めぐるみ Labo&Cafe

☎ 080-4958-0962

URL <https://www.facebook.com/megurumicafe>



- ☒ 国分寺市本町 2-19-1
- ☒ 10:30~18:00
- ☒ 月曜日
- ☒ 国分寺駅・北口~5分

国分寺市

代表的なメニュー

「国分寺野菜日替わりワンプレートランチ」

提供価格 1,080 円

提供時期 通年

使用食材 市内で採れた野菜を農家さんから直に仕入れ美味しく調理

「本多農園の季節替わりフルーツケーキ」

提供価格 500 円

提供時期 通年

使用食材 市内で採れた野菜を農家さんから直に仕入れ美味しく調理



bar Future Flight

☎ 042-328-7333

URL <http://www.futureflight.jp/>



- ☒ 国分寺市南町3-23-12 山元ビル2F
- ☒ 19:00~25:00(月曜日~金曜日)
- ☒ 日曜日(3連休の場合月曜日休み)
- ☒ 国分寺駅・南口~3分

国分寺市

代表的なメニュー

「こくベジプレート」

提供価格 980 円

提供時期 通年

使用食材 国分寺産の季節の野菜

「チーズポターージュフォンデュ」

提供価格 1,280 円

提供時期 通年

使用食材 国分寺産の季節の野菜



May cafe(メイカフェ)

☎ 042-312-0576

URL <https://www.hotpepper.jp/slrJ001129336/>



☪ 国分寺市南町2-11-16
ヴェローナ国分寺2F

☎ 10:30~19:30(日祝19:00)

☎ 毎水曜日

☎ 国分寺・南口~3分



代表的な
メニュー

「こくベジパスタ」

提供価格 800 円

提供時期 通年

使用食材 国分寺産のプロッコリー、
キャベツ、季節の野菜

「国分寺百花蜜カフェ・オ・レ」

提供価格 700 円

提供時期 通年

使用食材 国分寺百花蜂蜜 その年度の
ハチミツがなくなり次第終了



ルミエール ドュ ソレイユ

☎ 042-574-5537

URL <http://www.geocities.jp/ilssoleil2004/index.html>



☪ 国立市中1-18-36
S・ツインビル1F

☎ 11:30~15:00(LO 14:00)
18:00~22:30(LO 21:00)

☎ 月曜日

☎ JR国立駅 南口より徒歩7分



代表的な
メニュー

「鮮魚のポアレと国産野菜添え」

提供価格 1,980 円

提供時期 通年

使用食材 インゲン、人参、キヌサヤ、カブ、
プロッコリー、アスパラ など

「国産コーンとトマトのサラダ、サマーリュフ添え」

提供価格 5,800 円のディナー・メニュー内

提供時期 6月下旬~

使用食材 とうもろこし、トマト、ルッ
コラ、水菜 など



ワインバル くにたち村酒場

☎ 042-505-6736

URL <http://www.emalico.com/sakaba/>



- ☒ 国立市中1-9-30
国立せきやビルB1
- ☎ 17:30~23:00(LO22:15)
- ☑ 年末年始・夏期休業(8月中旬)
- ☒ JR中央線 国立駅南口より徒歩3分
(西友の入るビルの地下)



国立市

代表的な
メニュー

「地野菜のドカ盛りバーニャカウダ」

提供価格 1,390円 提供時期 通年

使用食材 国立市・立川市・国分寺市の
地場産の旬野菜各種(季節に
より内容は異なる)

「日産卵使用の黒いチーズケーキ」

提供価格 490円

提供時期 通年

使用食材 たまご(日産)



食彩わらび亭

☎ 042-511-7269

URL <http://kunitachi.shop-info.com/units/36236/warabitei/>



- ☒ 国立市東3-7-6-1F
- ☎ 11:30~14:00/17:00~22:00
- ☑ 毎週水曜日・第三火曜日(水曜祝日は営業・翌木曜休み)
- ☒ JR中央線 国立駅より約15分



国立市

代表的な
メニュー

「トマトのゼリー寄せ/もろこし粉薯
椀/いちじく胡麻あん」

提供価格 500円~900円

提供時期 夏季

使用食材 トマト、とうもろこし、いちじく(府中産)

「牛すき煮鍋」

提供価格 5,000円

提供時期 10月~3月

使用食材 玉葱、長葱、春菊、白菜
(府中産)



くにたち野菜工房 中道カフェ ☎ 042-848-4991
 URL <https://www.facebook.com/nakamichicafe>



☎ 国立市富士見台4-12-11-1F
 ☎ 11:30～22:30(日・祝～20:30)
 ☎ 月曜日
 ☎ JR南武線 矢川駅より徒歩1分



代表的なメニュー

【本日のキッシュ】

提供価格 500 円
 提供時期 通年
 使用食材 その日の旬なくにたち野菜で作ります

【本日のくにたち野菜サラダ】

提供価格 500 円～
 提供時期 通年
 使用食材 その日の旬なくにたち野菜で作ります



ほっこりごはん・ひよこ豆 ☎ 070-6459-4195
 URL <http://hiyokomame.sblo.jp/>



☎ 国立市北1-12-2 松澤ビル1F
 ☎ 水～土 11:30～15:00/18:30～20:30
 日 11:30～16:00
 ☎ 月・火
 ☎ JR中央線 国立駅北口より徒歩5分



代表的なメニュー

【日替りごはん定食】

提供価格 1,000 円～
 提供時期 通年
 使用食材 国分寺・立川、国立産の旬の野菜を使用

【自家製赤しそジュースのもと】

提供価格 750 円～
 提供時期 6月末～売り切れまで
 使用食材 立川産の赤シソを使用



くにたち桜花

☎ 042-572-7185

URL <http://www.k-ouka.com/>



☒ 国立市中1-9-45 金文堂ビルB1F

☒ 平日昼 11時～14時半

夜 17時～22時半

日昼 11時半～15時

☒ 日曜日夜と第5日曜日

☒ JR中央線 国立駅南口より徒歩約2分



代表的な
メニュー

「桜花堂ランチ」

提供価格 1,300円

提供時期 通年

使用食材 国立産の季節野菜使用

「漬け物盛り」

提供価格 460円

提供時期 通年

使用食材 国立産の季節野菜使用



シュトゥーベン・オータマ

☎ 042-551-1325

URL <http://www.otama.co.jp/>



☒ 福生市福生785

☒ 平日 11:30～14:00

17:30～21:30

土日祝 11:30～15:00

17:00～21:30

☒ 火曜日

☒ JR青梅線 福生駅 東口より徒歩3分



代表的な
メニュー

「TOKYO X ハム盛り合わせ」

提供価格 1,280円(税別)

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X ハム

「TOKYO X ステーキセット」

提供価格 2,800円(税別)

提供時期 通年(ディナーのみ/要予約)

使用食材 TOKYO X



くら蔵 福生本店

☎ 042-530-0008

URL <http://www.kzkurazo.com/>

☪ 福生市加美平1-13-11

☎ 16:00~24:00

☎ 不定休

☎ JR青梅線 福生駅東口より徒歩7分

代表的な
メニュー

「豚バラキャベツ蒸し」

提供価格 880 円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO-Xバラ肉

「秋山さんちの旬な野菜」

提供価格 380 円～

提供時期 通年

使用食材 青梅産の季節の野菜を使用



玄米ごはんとお酒 ごしま

☎ 042-530-5079

URL <http://goshima54.com/>

☪ 福生市本町45 マンションハピネス107

☎ 11:30~15:00(最終入店14:00)

17:00~24:00(最終入店23:00)

☎ 木曜日(12月は夜の部は無休)

☎ 青梅線 福生駅~3分

代表的な
メニュー

「自家製フレッシュチーズのせサラダ」

提供価格 680 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 立川産・瑞穂産などの有機
無農薬野菜

「エゾシカと安心野菜の鍋」

提供価格 990 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 立川産・瑞穂産などの有機
無農薬野菜

いけすレストラン 浜膳

☎ 042-551-0035

URL www.kourakuen.com



- ☎ 福生市熊川 1018
- ☎ 11:00~22:00
- ☎ なし(年末年始のみ店休あり)
- ☎ 武蔵五日市線・熊川～5分



代表的な
メニュー

「西多摩にぎわい膳」

提供価格 1,980円 提供時期 通年

使用食材 青梅産豚肉、秋川産鮎、あきる野産とうもろこし等
※季節ごとに食材が変動

「天ぶら盛合わせ」

提供価格 1,300円

提供時期 通年

使用食材 檜原産舞茸等



亜細亜食堂 狛江サイゴン

☎ 03-3430-5186

URL <http://www.hotpepper.jp/strJ000230484/>



- ☎ 狛江市和泉本町1-3-1
- ☎ 11:30~15:00 (LO14:30)
17:00~24:00
- ☎ 月曜日(祝祭日で変更あり)
- ☎ 小田急線「狛江」駅より徒歩3~4分



代表的な
メニュー

「パクチーサラダ」

提供価格 780円

提供時期 通年

使用食材 パクチー(狛江・世田谷産)

「空芯菜のにんにく炒め」

提供価格 980円

提供時期 通年

使用食材 空芯菜(狛江・世田谷産)



イタリア食堂 Vino uno

☎ 03-3430-4884

URL <http://vinouno-komae.com/>



- ☒ 狛江市元和泉1-8-12 泉の森会館1F
- ☒ 12:00~14:30(LO 14:00)
18:00~21:30(LO 21:00)
- ☒ 月曜日(祝日の場合火曜振替)
- ☒ 小田急線 狛江駅 北口より徒歩約1分



代表的な
メニュー

「ランチコース」

提供価格 A:1,600 円/B:2,200 円/
C:3,000 円/D:4,000 円(各 税別)

提供時期 通年

使用食材 GAP狛江地野菜、狛江地野菜、府中
産黒米を使用した自家製酵母のパン

「ディナーコース」

提供価格 A:3,000 円/B:4,000 円
(各 税別)

提供時期 通年

使用食材 GAP狛江地野菜、狛江地野菜、府中
産黒米を使用した自家製酵母のパン



ジャックポット狛江

☎ 03-5761-7180

URL <http://www.jack-pot.co.jp/>



- ☒ 狛江市和泉本町1-1-5 1F
- ☒ 11:00~22:00(LO21:00)
- ☒ なし
- ☒ 小田急線 狛江駅 北口 徒歩2分
(狛江市役所内)



代表的な
メニュー

「色々季節野菜のシンプルサラダ」

提供価格 650 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 狛江産の季節の野菜

「牡蠣とお野菜のクリームスパゲッティ」

提供価格 1,200 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 狛江産の季節の野菜



たのし 太乃志

☎ 03-3489-6455

URL <http://r.gnavi.co.jp/gahm600/>



- ☎ 狛江市岩戸北1-14-2
- ☎ 17:00～24:00
- ☎ 月曜日
- ☎ 小田急線 狛江駅 徒歩8分/喜多見駅 徒歩9分

狛江市

代表的な
メニュー

「美味しい野菜を食べよう!バーニャカウダ
～自家製アンチョビガーリックソースで～」

提供価格 880 円(税別)

提供時期 4月～9月

使用食材 狛江、調布産の季節の野菜を使用



「狛江の正美さん家の
茹でたて枝豆」

提供価格 580 円(税別)

提供時期 6月～8月

使用食材 狛江産の枝豆



鉄板TOKIO

☎ 03-5761-8805

URL https://www.instagram.com/iron_plate_tokio/



- ☎ 狛江市東和泉1-20-4 2F
- ☎ 17:00～25:00
- ☎ 木曜日
- ☎ 小田急線 狛江～すぐ

狛江市

代表的な
メニュー

「自慢の自家製ドレッシングのサラダ」

提供価格 480 円(税別) 提供時期 通年

使用食材 狛江産の季節の野菜
※狛江産玉ねぎ、人参等を使用(季節による)の自家製ドレッシングで提供



「狛江産バターナッツかぼちゃのポターージュ」

提供価格 300 円(税別)

提供時期 8～11月頃

使用食材 狛江産バターナッツかぼちゃ



生そば 大むら

☎ 042-561-2421

URL



- ☪ 東大和市南街4-16-10
 ☪ 12:00～15:00/17:00～20:00
 ☪ 土曜日
 ☪ 西武拝島線 東大和市駅より徒歩約3分



代表的なメニュー

「天ざるそば」

提供価格 1,350 円

提供時期 通年

使用食材 東大和産季節の野菜

「野菜天ぷら」

(もりそば、ざるそばご注文の方にお茶葉(1番2番の新芽(5～9月))、梅干し、茄子、さつまいも、人参の中から1品サービス)

提供価格 — 提供時期 通年

使用食材 東大和産季節の野菜



※地元・東大和産を中心に、国産の食材のみ使用しております。

カジュアルフレンチ
レストラン Arbre (アルブル)

☎ 042-492-7800

URL <http://blog.arbre-fr.jp/>

- ☪ 清瀬市松山1-4-17 山加ビル
 ☪ 11:30～15:00(LO 13:30)
 17:45～22:00(LO 20:30)
 ☪ 毎週月曜・第一火曜
 ☪ 西武池袋線 清瀬駅 南口～2分



代表的なメニュー

「ディナーAコース」

(一例：天草産真鯛のグリル、清瀬野菜とともに…)

提供価格 Aコース 3,672 円 提供時期 通年

使用食材 季節の清瀬産野菜(黄丸ズッキーニ、アマランサス、蕪、タイニーシュシュ、にんじん、カリフラワー、ピーツ、新玉ねぎ、トマト等)

「季節の清瀬野菜ポタージュ」

提供価格 540 円

提供時期 通年

使用食材 清瀬産紫芋、蕪等



旬菜魚 hiro

☎ 042-459-1486

URL <http://www.localplace.jp/t100056643/>



- ☎ 清瀬市元町1-13-7 並木ビル1F
- ☎ 11:00~14:30(LO14:00)
16:00~24:00(LO23:00)
- ☎ 日曜日・魚の入荷がない日
- ☎ 西武池袋線 清瀬駅北口より徒歩3分

代表的な
メニュー



「清瀬サラダ」

提供価格 大 810 円/ 小 627 円

提供時期 通年

使用食材 清瀬産の季節の野菜を使用

「魚と清瀬野菜の天ぷら」

提供価格 842 円

提供時期 通年

使用食材 清瀬産の季節の野菜を使用



イカバル×肉バル Haru

☎ 042-497-9268

URL <https://www.facebook.com/ikabarunikubaru/>



- ☎ 清瀬市元町 1-9-3
- ☎ 16:00~24:00 (L.O.23:00)
- ☎ なし (不定休)
- ☎ 西武池袋線・清瀬駅 北口~1分

代表的な
メニュー



「清瀬産ルッコラと生ハムのサラダ」

提供価格 780円

提供時期 通年

使用食材 清瀬産ルッコラ

「清瀬産カブとエビのアーヒージョ」

提供価格 780円

提供時期 通年

使用食材 清瀬産カブ



焼き鳥 西のやかた

☎ 042-495-4522

URL



- ☎ 清瀬市野塩1-171-13 拓実ビル
 ☎ 11:30～14:00(ランチタイム)
 17:00～22:00(ドリンクタイム)
 ☎ 第一・第三日曜日
 ☎ 西武池袋線秋津駅北口から徒歩7分



代表的な
メニュー

「ポテトサラダ」

提供価格 390円(税別)

提供時期 6月～9月

使用食材 ジャガイモ、きゅうり、玉ねぎ、人参
(地元産のもの)

「ぬか漬け5点盛り」

提供価格 480円(税別)

提供時期 通年

使用食材 大根、きゅうり、カブ、人参
(仕入可能な限り地場産)

プチポアン じょうねん

☎ 042-493-2262

URL



- ☎ 清瀬市松山 2-13-11
 ☎ 11:30～13:30
 17:00～20:00(予約のみ)
 ☎ 木曜日
 ☎ 西武池袋線・清瀬(南口)～8分



代表的な
メニュー

「各種野菜のスープ」

提供価格 700円

提供時期 通年

使用食材 清瀬産の季節の野菜

「つけ合わせの温菜」

提供価格

提供時期 通年

使用食材 清瀬産の季節の野菜



ぎょうざやへいはち ☎ 042-471-6715

URL <http://www.giyouzayaheihachi.com/>

東久留米市



- ☎ 東久留米市幸町3-13-1
- ☎ 9:00~21:00
- ☎ 不定休
- ☎ 西武池袋線 東久留米駅西口より徒歩10分



代表的なメニュー

「東久留米餃子 スタANDARD/スタミナ」

提供価格 焼き餃子5個 230円

提供時期 通年

使用食材 東久留米産キャベツ、長ねぎ、玉ねぎ、柳久保小麦(餃子の皮に使用)

「東久留米餃子 でかうま」

提供価格 焼き餃子5個 540円

提供時期 通年

使用食材 東久留米産キャベツ、長ねぎ、玉ねぎ、柳久保小麦(餃子の皮に使用)



村山 満月うどん ☎ 042-560-3559

URL <http://www.mangetsuudon.com>

武蔵村山市



- ☎ 武蔵村山市三ツ木1-12-10
- ☎ 11:00~15:00
(金曜・土曜は18:00~20:30も営業)
- ☎ 月曜日、第2火曜日
- ☎ JR立川駅から立川バス「箱根ヶ崎」行き
「長円寺」バス停下車 徒歩約4分



代表的なメニュー

「肉汁うどん」

提供価格 730円

提供時期 通年

使用食材 小松菜(武蔵村山産)

「炙りチャーシューぶっかけ」

提供価格 850円

提供時期 夏季

使用食材 大根(武蔵村山産)



本格手打うどん 笑乃讚

☎ 042-569-1056

URL <http://www.m-udon-enosan.net/>

- ☎ 武蔵村山市三ツ藤1-86-4
- ☎ 11:00~15:00
- ☎ 月曜日(他 不定休日 有り)
- ☎ 西武拝島線 玉川上水駅からバス15分
JR立川駅からバス25分
(イオンモールむさし村山ニューより徒歩1分)



代表的な
メニュー

「肉汁つけうどん(村山かてうどん)」

提供価格 680円

提供時期 通年

使用食材 小松菜、キャベツ
(主に武蔵村山産)

「野菜天ぷら」

提供価格 単品 100円 3種 280円

提供時期 通年

使用食材 さつまいも、なす
(主に武蔵村山産)

手づくりアイス工房ヴェルデ

☎ 042-560-6651

URL <http://gelat-verde.jp/>

- ☎ 武蔵村山市三ツ藤1-80-3
- ☎ 4月~9月 11:00~18:00
10月~3月 11:00~17:30
- ☎ 火曜日(1月は土・日・祝のみ営業)
- ☎ 立川バス・西武バス「イオンモール」バス停より5分



代表的な
メニュー

「ミルク」

提供価格 260円

提供時期 通年

使用食材 武蔵村山産(自家産)牛乳

「ブルーベリー」

提供価格 260円

提供時期 6月中旬~9月上旬

使用食材 武蔵村山産(自家産)牛乳
武蔵村山産(自家産)ブルーベリー

※季節により、奥多摩わさび、小笠原レモン、檜原産じゃがいも・紅茶、狛江産枝豆、新島産あめりか芋・明日葉、武蔵村山産の栗等

ビアレストラン こっとんふい〜んど

☎ 042-569-2011

URL



☪ 武蔵村山市三ツ藤1-72

☎ 18:00~25:00

☪ 火曜日

☪ 立川バス、西武バス「イオンモール」バス停より徒歩5分



代表的なメニュー

「アヒージョ パスタ付」

提供価格 1,500 円

提供時期 通年

使用食材 武蔵村山市産 季節の野菜
(ブロッコリー、パプリカ)

「こっとん風焼カレー(サラダ付)」

提供価格 850 円

提供時期 通年

使用食材 武蔵村山市産 季節の野菜
(レタス、キュウリ)



手作り郷土料理の店「翔」

☎ 042-561-3744

URL <http://sho.ikidane.com/>



☪ 武蔵村山市大南3-5-4

☎ 11:30~14:00

☪ 月・火・日曜日の3日間

☪ 最寄駅:西武拝島線武蔵砂川駅
※駐車場あり(5台)



代表的なメニュー

「天ぷら付うどん」

提供価格 850 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 武蔵村山産の野菜使用
(玉ねぎ、人参、なす、ピーマン等)、小麦粉

「うでまんじゅう」

提供価格 100 円(税込)

提供時期 6月中旬~9月上旬

使用食材 小麦粉(武蔵村山産と関東
一円のもの)



肉汁うどん 長嶋屋

☎ 042-516-8669

URL <http://www.shokokai.or.jp/13/13223150026/index.htm>

☪ 武蔵村山市大南 1-135-2

☎ 昼 11:30～15:00

夜 18:00～22:00

☎ 不定休

☎ 立川駅からバス～バス停「大南1丁目」より徒歩2分

代表的な
メニュー

「肉汁うどん」

提供価格 700円 提供時期 通年

使用食材 都内産の季節の野菜
(主に武蔵村山産)

※小麦粉の一部は武蔵村山産

松膳(肉汁うどんと天丼) /
竹膳(肉汁うどんと天ぷら)

提供価格 980円/880円 提供時期 通年

使用食材 都内産の季節の野菜
(主に武蔵村山産)

※小麦粉の一部は武蔵村山産



多摩うどん「ぽんぽこ」☎ 042-319-6441

URL <http://tamaudonponpoko.nomaki.jp/>

☪ 多摩市聖ヶ丘2-21-3-7

☎ 11:00～19:00(LO18:30)

☎ 日曜日・木曜日

☎ 京王相模原線・小田急多摩線 永山駅から徒歩15分
永山駅・京王線 聖蹟桜ヶ丘駅から聖ヶ丘団地
方面行きバスで「聖ヶ丘センター」下車代表的な
メニュー

「うどん各種」

提供価格 470円～(つけ汁肉うどん 650円等)

提供時期 通年

使用食材 多摩地粉の自家製麺
都内産の季節の野菜

「わがまうどん」

提供価格 570円 提供時期 通年

使用食材 多摩地粉の自家製麺
さつね&たぬぎ(多摩市
内製造油揚げ使用)

ベジフルキッチン トレーノッテ ☎ 042-373-7323

URL <http://www.treno-notte.com/>



- ☎ 多摩市落合2-35
パルテノン多摩5階
- 🕒 11:30~15:00/17:00~22:00
- 📅 パルテノン多摩の休館日と同じ
- 🚶 京王線・小田急線・多摩モノレール
各駅より徒歩5分



多摩市

代表的な
メニュー

「ランチサラダbuffet」

提供価格 1,000 円

提供時期 通年

使用食材 八王子産の季節野菜を使用



横丁ワイン酒場 リド ☎ 042-400-7445

URL <http://www.lido-vins.com/>



- ☎ 多摩市落合1-11-3 おちあい横丁B1
- 🕒 17:00~24:00
- 📅 不定休
- 🚶 京王線・小田急線・多摩モノレール 各駅より
徒歩1分



多摩市

代表的な
メニュー

「産直野菜の盛り合わせ」

提供価格 680 円

提供時期 通年

使用食材 八王子・多摩産の季節の野菜
を使用



畑 de きっちゃん

☎ 042-400-0915

URL <http://kusamura.org/introduction/kitchen/>



- ☎ 多摩市落合1-46-1
ココリア多摩センター6F
- 🕒 11:00～22:00(LO 21:00)
- 📅 元旦(※ココリア多摩センターの休館日に準ずる)
- 🚶 京王相模原線「京王多摩センター」駅
小田急多摩線「小田急多摩センター」駅
多摩都市モノレール「多摩センター」駅よりいずれも徒歩5分



代表的なメニュー

「畑の野菜 花かご御膳」

提供価格 1,380 円

提供時期 通年

使用食材 八王子産の季節の野菜
(いんげん、椎茸)

「季節野菜の土鍋蒸し」

提供価格 750 円

提供時期 通年

使用食材 八王子産の季節の野菜
(椎茸 等)



寒天茶房「遊夢」

☎ 042-338-4611

URL <http://kusamura.org/introduction/yumu/>



- ☎ 多摩市貝取4-3-1-107
- 🕒 11:00～18:00(夏季は19:00まで)
- 📅 日曜・祝日・年末年始
- 🚶 京王・小田急「多摩センター」駅下車→「聖蹟桜ヶ丘」または「永山」行きバス→「豊ヶ丘4丁目」バス停下車徒歩1分



代表的なメニュー

「日替り定食」

提供価格 600 円 提供時期 通年

使用食材 八王子産の季節の野菜
(スナップエンドウ、ほうれん草、菜花 等)

「豚汁定食」

提供価格 600 円 提供時期 通年

使用食材 八王子産の季節の野菜
(生しいたけ、大根、ほうれん草 等)



青木農園 農家料理

☎ 090-2206-9517

URL http://blogs.yahoo.co.jp/aoki_a_1010

多摩市



- ㊟ 多摩市和田1705
ダイヤモンド聖蹟110号室
- ㊟ 12:00~15:00 (要相談)
- ㊟ 日曜日・月曜日・祝日 (不定休)
- ㊟ 京王線 聖蹟桜ヶ丘駅より徒歩20分
バス停「宝蔵橋」下車徒歩3分



代表的な
メニュー

「サラダ・スープ・旬の野菜のプレート」
(内容は日替り)

提供価格 1,200 円

提供時期 通年

使用食材 自家菜園野菜、地元農家の野菜

※要予約となります。



green world cafe ☎ 042-379-8042

URL <http://green-world-cafe.com/>

稲城市



- ㊟ 稲城市矢野口2208
ステーションサイドビル栗山2F2号
- ㊟ 11:00~16:00 (LO15:30)
18:30~22:00 (LO21:30)
- ㊟ 月曜日、火曜&水曜日
- ㊟ 京王相模原線 京王よみうりランド駅下車
徒歩15秒



代表的な
メニュー

「農家のめぐみごはんランチ
(スープ付)」

提供価格 800 円 提供時期 通年

使用食材 稲城産(坂浜地区・東長沼地区)季節の野菜

「栄養たっぷり!!みどりのオムライス」

提供価格 950 円

提供時期 通年

使用食材 稲城産(坂浜地区・東長沼地区)季節の野菜



※ランチタイムはどのお食事にもスーパーが付きます。

走る！洋食屋さん♪

いなぎsatoyamaキッチン

☎ 042-331-3318

URL <http://soup-shisyou.jimdo.com/>



- ☎ 稲城市平尾3-1-1 平尾住宅36-104
- ☎ 11:30～16:00/17:00～21:00(月火木金)
11:30～21:00(土日祝)
- ☎ 水曜日
- ☎ 小田急線 新百合ヶ丘駅または
京王線 稲城駅からバス利用
「平尾団地」バス停下車すぐ



代表的な
メニュー

「国産とろとろビーフシチュー」

提供価格 単品900円 / セット1,150円

提供時期 通年

使用食材 稲城産の季節の野菜を使用(ブロッコリー、インゲン、人参、サニーレタス等)

「いなぎ里山スペシャルコライス」

提供価格 1,000円 提供時期 通年

使用食材 稲城産の季節の野菜を使用
(サニーレタス、レタス、トマト、
ブロッコリー、人参、インゲン等)



手打ち蕎麦 あかりや弧山

☎ 042-379-9225

URL <http://akariyakosen.com/>



- ☎ 稲城市矢野口310-10
- ☎ 11:30～14:20LO(14:40閉店)
17:30～21:00LO(21:30閉店)
- ☎ 毎週月曜日と第4火曜日
(祝日の場合は翌日)
- ☎ 南武線 矢野口駅～1分



代表的な
メニュー

「鴨鍋」

提供価格 2,900円/1人前

提供時期 10月～3月

使用食材 稲城産の季節の野菜(入荷した
野菜：長ネギ、春菊、椎茸など)

「梨そば」

提供価格 1,100円

提供時期 8月下旬～10月上旬

使用食材 稲城産 梨(稲城・新高など)



ORTOLANA(オルトラーナ) ☎ 042-407-5659

URL <http://ortolana.kitchen/>



- ☎ 稲城市大丸965-1
- ☎ 11:00~14:30LO(土日祝11:30~)
17:30~21:00LO
- ☎ 火曜日(火曜以外にお休みすることがあります)
- ☎ JR南武線南多摩駅より徒歩2分



代表的な
メニュー

「オルトラーナのナポリタン」

提供価格 1,000円

提供時期 通年

使用食材 稲城産の季節の野菜(玉ねぎ、人参、ピーマン、ナス、はやとうり、のらぼう菜、キャベツなど)

「稲城野菜のペペロンチーノ」

提供価格 1,100円

提供時期 通年

使用食材 稲城産の季節の野菜(キュウリ、人参、パプリカ、はやとうり、のらぼう菜など)



imacoco coffee(イマココ コーヒー)

☎ 080-5674-7374

URL <http://imacococoffee.web.fc2.com>



- ☎ 稲城市東長沼 1736-1
- ☎ 平日 7:30~18:00
土日 10:00~18:00
(全日予約制 18:00~21:00)
- ☎ 木曜日・祝日
- ☎ 京王相模原線・稲城駅~10分



代表的な
メニュー

「ランチセットに付く オリジナルドレッシングのサラダとスープ」

提供価格

提供時期 通年

使用食材 稲城産の季節の野菜を出来る限り使用

「自家製パイ 梨ジャム」

提供価格 350円

提供時期 通年

使用食材 稲城産の梨(加弥園)



イタリアンレストラン クレッシェレ

☎ 042-578-3368

URL <http://cordialita.com/>

- ☒ 羽村市五ノ神4-15-11-1F
- ☒ 11:30～15:00 (LO14:30)
17:30～23:00 (LO22:00)
- ☒ 毎週日曜日
- ☒ JR青梅線 羽村駅東口より徒歩2分



代表的な
メニュー

「フレッシュトマト・ピーマン・焼きなすのペペロンチーノ」

提供価格 1,000 円(税別)

提供時期 7月～11月

使用食材 トマト、ピーマン、なす(羽村産)

「なすと挽肉のチーズ焼き」

提供価格 980 円(税別)

提供時期 7月～11月

使用食材 なす(羽村産)



手打そば 河邊

☎ 042-578-1734

URL <http://kabesoba.com/>

- ☒ 羽村市羽西3-1-11
- ☒ 平日 11:30～15:00
17:00～20:00
- ☒ 土日祝 11:30～20:00
- ☒ 木曜日
- ☒ JR青梅線 小作駅西口より徒歩10分



代表的な
メニュー

「青梅和風出汁だんご汁」

提供価格 850 円(税別)

提供時期 11月～2月

使用食材 青梅産の野菜8種類
(大根、人参、ごぼう 等)

「天ぷらそば」

提供価格 1,350 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 青梅産の季節の野菜を使用



54CAFE & Crepe

☎ 042-533-6208

URL <http://54cafecrepe.tokyo/>



- ☒ 羽村市緑ヶ丘1-5-12
マンション中野1F
- ☒ 平日 12:00~20:00
土日祝 10:30~21:00(LO20:30)
- ☒ 火曜日
- ☒ JR青梅線 羽村駅東口より徒歩11分



代表的な
メニュー

「青梅豚の 焼肉チャーハンクレープ」

提供価格 500 円

提供時期 通年

使用食材 青梅産の豚肉を使用

※燻製バターはお店で手作りしています。



自家栽培粉100%の 初後亭

うどん・蕎麦

☎ 042-596-0541

URL <http://www.gws.ne.jp/home/shogotei/>



- ☒ あきる野市三内字初後233
- ☒ 11:00~16:30(最終入店16:00)
- ☒ 木曜日、金曜日(祝日は営業)
- ☒ JR五日市線 武蔵五日市駅より 線路沿い
青梅方向に徒歩3分

代表的な
メニュー

「引きずり出しうどん」

提供価格 830 円

提供時期 通年

使用食材 自家栽培小麦粉(あきる野
市内自家農場)

「もりそば」

提供価格 830 円

提供時期 新蕎麦時のみ

使用食材 自家栽培そば粉・小麦粉(あ
きる野市内自家農場)



割烹 川波

☎ 042-596-4456

URL <http://kappou-kawanami.com>

☪ あさぎの野市留原785

☺ 11:30～22:00

☹ 木曜日(祭日は営業)

☒ JR五日市線 武蔵五日市駅下車 徒歩5分

代表的な
メニュー

「鮎づくし会席」

提供価格 8,000 円

提供時期 6月～11月

使用食材 鮎(川釣り) 地場野菜

「鮎塩焼」

提供価格 800 円

提供時期 6月～11月

使用食材 鮎(川釣り)



石臼挽手打蕎麦 いぐさ ☎ 042-558-8590

URL <http://soba-igusa.jimdo.com/>

☪ あさぎの野市雨間673-4

☺ 11:00～15:00/17:00～21:00

☹ 木曜日・第3金曜日

☒ JR武蔵五日市線 秋川駅、東秋留駅、
共に車で約5分
圏央道あさぎの野インターから、
車で約10分(駐車場あり)代表的な
メニュー

「しゃも丼」

提供価格 1,450 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも(西多摩地区産)
たまご(あさぎの野産)

「TOKYO X の肉うどん」

提供価格 1,300 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X



炭火焼・山里料理 黒茶屋

☎ 042-596-0129

URL <http://www.kurochaya.com/>



- ☎ あきる野市小中野167
- ☎ 11:00~20:00(受付)
- ☎ 火曜日(祭日は営業)
※但し 4、5、8、10、11、12月は無休
- ☎ 檜原街道「小中野」交差点すぐ(駐車場50台)
最寄りバス停「西小中野」からすぐ



代表的な
メニュー

「炭火焼と山里料理」

提供価格 4,800円~9,800円
(税・サービス10%別)

提供時期 通年(炭火焼は夏季休みあり)

使用食材 季節の山菜、川魚等

「朴葉焼きと山菜料理」

提供価格 4,800円~7,800円
(税・サービス10%別)

提供時期 通年

使用食材 季節の山菜、川魚等



コテージ森林村 併設 レストラン「FOREST」(フォーレスト)

☎ 042-595-2210

URL <http://shinrinmura.com/>



- ☎ あきる野市乙津810
- ☎ 11:00~21:00
- ☎ 水曜日(祝祭日の場合はその翌日)
- ☎ JR武蔵五日市駅から西東京バス
(数馬、弘沢の滝入り口、小岩藤倉行き)
約15分 「森林村」バス停下車



代表的な
メニュー

「秋川牛ビーフ赤ワイン煮込み シチュー」

提供価格 2,100円

提供時期 秋川牛生産があるかぎり

使用食材 秋川牛(あきる野市)

「秋川牛サーロインステーキ (180g)」

提供価格 4,980円

提供時期 秋川牛生産があるかぎり

使用食材 秋川牛(あきる野市)



薪釜屋 YOSHIZO

☎ 042-595-3885

URL <http://pizza-yoshizo.com/>

- ☎ あきる野市伊奈808-13
- ☎ 11:30～14:30(LO14:00)
17:00～23:00(LO22:00)
- ☎ 無休(年末年始は休み)
- ☎ JR五日市線 武蔵増戸駅下車すぐ



代表的なメニュー

「焼きトウモロコシの冷製スープ」

提供価格 451 円

提供時期 7月～8月

使用食材 トウモロコシ、グラビス 等
(あきる野市秋川)

「ファーマーズで仕入れたあきる野新鮮野菜のグリル・卵黄とバターソース」

提供価格 1,260 円

提供時期 4月～6月

使用食材 春キャベツ、アスパラ
他5種(あきる野市五日市)

※季節によりメニューに変更があります。

甘味茶房 見世蔵 久森

☎ 042-558-1852

URL <http://www.hisamori.biz/>

- ☎ あきる野市小川633
- ☎ 11:00～18:00
- ☎ 休 火曜日
- ☎ JR五日市線 東秋留駅より徒歩10分



代表的なメニュー

「季節の久森ランチ(地元野菜中心のランチ)」

提供価格 1,500 円(ドリンク付き1,800 円)

提供時期 通年(平日のみ・限定10食)
※事前予約は別途対応いたします

使用食材 あきる野産の季節の野菜を使用

「わらび餅 あんみつ」

提供価格 700 円

提供時期 通年

使用食材 ソフトクリームに東京牛乳
を使用

手作りパン工房スリール ☎ 042-518-7754

URL <http://www.sourire.jp/>



- ☎ あきる野市雨間699
- 🕒 10:00~18:00
- 📅 火曜日
- 🚶 JR五日市線 秋川駅より徒歩約15分



あきる野市

代表的なメニュー

「西多摩もちもちマフィン」

提供価格 180 円

提供時期 通年

使用食材 西多摩産のたまご、東京牛乳、季節の地場野菜を使用

「米麹あんぱん」

提供価格 120 円

提供時期 通年

使用食材 青梅産のお米(青梅産の米を発酵させて作る酵母を使用しています)



パンの家 あら・もーど ☎ 042-550-6505

URL <http://alamode-pan.com/>



- ☎ あきる野市秋川1-1-16
- 🕒 8:00~20:00
- 📅 木曜
- 🚶 JR五日市線 秋川駅よりすぐ



あきる野市

代表的なメニュー

「秋川牛カレーパン」

提供価格 200 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 秋川牛(あきる野市 竹内牧場)

「秋川牛カレーパン(チーズ入り)」

提供価格 200 円(税込)

提供時期 通年

使用食材 秋川牛(あきる野市 竹内牧場)



寿司・中華料理・鰻 音羽鮓

☎ 042-596-0009

URL <http://www.otowasushi.com>

☎ あきる野市五日市50番地

☎ 11:00～14:00(LO13:50)

☎ 16:00～21:00(LO20:40)

☎ 水曜日

☎ 武蔵五日市駅～徒歩8分、駐車場・駐輪場完備



※日替定食の一例「海鮮のっけ丼」

代表的なメニュー

「日替定食(夜も提供)」

提供価格 1,050円(税込)～

提供時期 通年

使用食材 あきる野・五日市産の季節の野菜(キャベツ、レタス、グリーンリーフ、のらぼう菜等)

「秋川牛特上カルビ焼」

提供価格 1,600円(税込)

提供時期 通年

使用食材 秋川牛(あきる野市管生産)
あきる野・五日市産の季節の野菜

蕎麦処 柳屋

☎ 042-596-0071

URL <http://a-yanagiya.com/>

☎ あきる野市舘谷218

☎ 水～金 8:30～14:00

☎ 土曜日 8:30～17:00

☎ 日・祝 11:00～18:00

☎ 毎週 月曜日・火曜日

☎ JR五日市線 武蔵五日市駅より徒歩1分



代表的なメニュー

「里山弁当」

(土・日・祝日5食限定/事前予約で10食対応)

提供価格 1,500円 提供時期 通年

使用食材 五日市周辺の食材を使用(四季ごとにメニューが変わります)春:のらぼう菜・ふきのとう等 夏:鮎・茄子・トマト等 秋:栗・舞茸等 冬:大根・柚子等

季節のおすすめ

提供価格 200円～1,000円

提供時期 通年

使用食材 その日の仕入れによって季節感あふれる一品料理を提供



ダイニングバー-KAI 秋川店

☎ 042-550-6633

URL <http://www.hotpepper.jp/strJ000165757/>



- ☎ あきる野市秋川1-1-10
- ☎ 平日 17:00～翌3:00
金・土・祝前日 17:00～翌4:00
日・祝日 17:00～翌1:00
- ☎ 原則 火曜日
- ☎ JR五日市線 秋川駅北口より徒歩1分



あきる野市

代表的な
メニュー

「秋川牛串焼き」

提供価格 350円(税別)

提供時期 通年

使用食材 秋川牛
(あきる野市竹内牧場)

「冷しトマトのカルパッチョ」

提供価格 520円(税別)

提供時期 夏季

使用食材 地元産トマト(ファーマー
ズセンター秋川で購入)



KAI'S BAL(カイズバル)

☎ 042-518-7888

URL <http://kais-bal.jp>



- ☎ あきる野市秋川1-8 あきる野ルピア1F
- ☎ ランチ 11:00～15:00
ディナー 16:00～24:00
- ☎ 第3水曜日 他不定休
(あきる野ルピア休業日)
- ☎ 武蔵五日市線・秋川～2分



あきる野市

代表的な
メニュー

「秋川牛のステーキ
(サーロイン 200g 3,980円/モモ 150g 1,980円)」

提供価格

提供時期 通年

使用食材 秋川牛(あきる野市竹内牧場)



中国家庭料理 **墨花居 田無店** ☎ 042-451-8852
 URL <https://bokkakyotanashi.owst.jp/>



- ☎ 西東京市田無町4-24-1
 ☎ 平日 11:30~15:00(LO14:30)
 17:00~22:00(LO21:00)
 土・日・祝 11:30~22:00(LO21:00)
 (休) なし
 (交) 西武新宿線 田無駅 北口より徒歩5分



代表的な
メニュー

「鮮魚と香味野菜のお刺身さらだ仕立て」

提供価格 1,490円(スモールサイズ1,000円)(税別)

提供時期 通年

使用食材 田無産(新倉ファーム)
ルッコラ、クレソン など

「新倉ファームのハーブとトマトのサラダ」

提供価格 990円(スモールサイズ600円)(税別)

提供時期 通年

使用食材 田無産(新倉ファーム)
ルッコラ、クレソン など



レストラン **けんぞう** ☎ 042-465-0300
 URL <http://restaurant-kenzou.jimdo.com/>



- ☎ 西東京市田無町6-16-13
 ☎ 11:30~14:30(LO14:00)
 17:30~22:00(LO21:00)
 (休) 月曜日と月1日不定休
 (交) 西武新宿線 田無駅 北口より7~8分



代表的な
メニュー

「ランチコース/ディナーコース」

提供価格 1,750円(税別)/2,900円(税別)~

提供時期 通年

使用食材 西東京産(自家農園で採れる
旬な野菜を使用)

「トマトのファルシー」
(スープ、パン、ドリンク付)

提供価格 1,100円(税別)

提供時期 トマト収穫期

使用食材 西東京市産(自家農園)トマ
ト、人参、玉ねぎ



吉之助

☎ 042-423-6760

URL <http://www.kanpai.biz/>



- ☎ 西東京市ひばりが丘北4-1-6
- ☎ 平日 17:00~24:00 (LO23:00)
日祝 17:00~23:00 (LO22:00)
- ☎ 不定休
- ☎ 西武池袋線 ひばりヶ丘駅 北口~2分



代表的な
メニュー

「旬の野菜と西東京産野菜の バーニャカウタ風」

提供価格 690 円 (税別)

提供時期 通年

使用食材 西東京市産有機野菜



※お料理全般に西東京市産の季節の野菜を使用しています。(仕入の状況による)

ワイン酒場 いちぞう

☎ 042-439-8691

URL http://www.kanpai.biz/i_wine.html



- ☎ 西東京市ひばりが丘1-3-2 永山ビル2F
- ☎ 17:00~24:00 (通常)
17:00~25:00 (金・土・祝前日)
- ☎ なし
- ☎ 西武池袋線 ひばりヶ丘駅 南口~2分



代表的な
メニュー

「バーニャカウタ」

提供価格 780 円 (税別)

提供時期 通年

使用食材 西東京市田無産季節の野菜
を使用

「ラタトゥイユ」

提供価格 500 円 (税別)

提供時期 通年

使用食材 西東京市田無産季節の野菜
を使用



※お料理全般に西東京市産の季節の野菜を使用しています。(仕入の状況による)

そば処 えびす屋

☎ 042-551-3704

URL



☪ 西多摩郡瑞穂町むさし野2-47-26

☎ 11:00～21:30

☎ 水曜日

☎ JR八高線 東福生駅・箱根ヶ崎駅
徒歩約25分代表的な
メニュー

「TOKYO X 肉南ばん」

提供価格 900 円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

「TOKYO X つけ肉汁せいろ」

提供価格 900 円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X



四季菜中華 彩華房

☎ 042-513-9077

URL <http://mizuho.shop-info.com/units/36260/saikabou/>

☪ 西多摩郡瑞穂町長岡長谷部274

☎ 11:30～14:30 (LO14:00)

17:00～22:00 (LO21:30)

☎ 月曜日

☎ 新青梅街道沿い(駐車場あり)

代表的な
メニュー

「餃子(自家製の柚子胡椒付き)」

提供価格 500 円

提供時期 通年

使用食材 瑞穂町産(主に自家製)キャベツ、白菜、柚子、唐辛子

「自家製ネギの“ネギラーメン”」

提供価格 700 円

提供時期 通年

使用食材 瑞穂町産(主に自家製)ネギ



たまご工房うえの

☎ 042-557-0494

URL <http://www.1105ueno.com/>



☞ 西多摩郡瑞穂町駒形富士山133

☎ 10:00~18:00
(※カフェの営業は13:00~)

☎ 月曜日

☎ ザ・みずほモールより国道16号を
川越方面500m



瑞穂町

代表的な
メニュー

「とろけるプリン」

提供価格 230 円

提供時期 通年

使用食材 自家農場の放し飼いタマゴ
東京牛乳

「ロールケーキ」

提供価格 1,200 円~

提供時期 通年

使用食材 自家農場の無農薬小麦粉・
タマゴ 東京牛乳



そば処 大むら

☎ 042-557-0827

URL <http://mizuho.shop-info.com/units/36260/00mura/>



☞ 西多摩郡瑞穂町箱根ヶ崎113-1

☎ 11:00~20:00

☎ 水曜日

☎ JR八高線 箱根ヶ崎駅より徒歩約5分

代表的な
メニュー

「天ざる」

提供価格 1,050 円 提供時期 通年

使用食材 瑞穂町産季節の野菜(にん
じん、なす、かぼちゃ、いんげ
ん、ししとう等)

「せいろ」

提供価格 800 円 提供時期 通年

使用食材 瑞穂町産季節の野菜(にん
じん、なす、かぼちゃ、いんげ
ん、ししとう等)



瑞穂町

家庭料理 おだか

☎ 042-557-5261

URL <http://mizuho.shop-info.com/units/36260/odaka/>



☪ 西多摩郡瑞穂町二本木732-10

☺ 18:00~23:00

☹ 火曜日

☒ ザ・モールみずほ16から東へ約1km
東京環状16号 瑞穂第三小入口から東側に入る



代表的な
メニュー

「ピザマルゲリータ」

提供価格 864 円

提供時期 通年

使用食材 瑞穂町・羽村市産トマト
(5~9月)

「狭山茶入手作りつくね」

提供価格 540 円

提供時期 通年

使用食材 瑞穂町産 茶



家庭料理おだか 箱根ヶ崎店

☎ 042-557-8541

URL <http://mizuho.shop-info.com/units/36260/odaka2/>



☪ 西多摩郡瑞穂町箱根ヶ崎2262
グランドール原島1F

☺ 火・水・木・日 17:00~23:00 (LO22:30)
金・土 17:00~24:00 (LO23:30)

☹ 月曜日

☒ 八高線 箱根ヶ崎駅から徒歩約10分



代表的な
メニュー

「焼き鳥、焼きトン 焼き野菜」

提供価格 110 円~

提供時期 通年

使用食材 ネギ(焼き鳥、焼きトン) 瑞穂町、東京都の近隣市町

「オムとん」

提供価格 660 円

提供時期 通年

使用食材 キャベツ、玉ねぎ(瑞穂町)



くら蔵 瑞穂店

☎ 042-556-0003

URL <http://hitosara.com/0006047746/>



- ☎ 西多摩郡瑞穂町箱根ヶ崎215-15
- ☎ 15:00~24:00
- ☎ 月曜日
- ☎ JR八高線 箱根ヶ崎駅東口より徒歩10分

代表的なメニュー

「TOKYO X 極上ロースとんかつ」

提供価格 1,280 円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO-X ロース肉

「野菜菜籠」

提供価格 中 680 円/ 大 880 円

提供時期 通年

使用食材 瑞穂・羽村・青梅産 季節の野菜(キャベツ、ねぎ、かぼちゃ、ズッキーニ等)



さかな園

☎ 042-597-4911

URL



- ☎ 西多摩郡日の出町大久野3882
- ☎ 9:00~16:30(閑散期は時間変更あり)
- ☎ 火曜日、年末年始
- ☎ JR五日市線 武蔵五日市駅より「つるつる温泉」行きバス「さかな園」下車 徒歩2分

代表的なメニュー

「東京シャモ肉を使用した“とく・とく鍋”」

提供価格 4人分 6,720 円(要予約)

提供時期 10月~3月

使用食材 東京しゃも 地元椎茸・野菜

「シャモ肉鍋うどん」

提供価格 1人前 1,150 円

提供時期 10月~3月

使用食材 東京しゃも 地元椎茸・野菜



手打ちそば ほそ川

☎ 042-578-8058

URL <https://hamurakiyo8.jimdo.com/>

☒ 西多摩郡日の出町大久野114-5

☒ 11:00~14:30

☒ 火曜

☒ 西東京バス「日の出折返場」バス停より徒歩3分

代表的な
メニュー

「天ぷらもりそば」

提供価格 1,300円

提供時期 通年

使用食材 日の出産の季節の野菜

「もりそばとそば雑炊」

提供価格 1,100円

提供時期 秋～冬

使用食材 日の出産の季節の野菜



生涯青春の湯 つるつる温泉

☎ 042-597-1126

URL <http://www.gws.ne.jp/home/onsen/>

☒ 西多摩郡日の出町大久野 4718

☒ 10:00~20:00
(19:00受付終了)

☒ 毎月第3火曜日

☒ 武蔵五日市駅～バス「つるつる温泉」行
終点下車代表的な
メニュー

「東京和牛のつるつる朴葉焼き」

提供価格 1,600円

提供時期 通年

使用食材 秋川牛(あきる野市産)

「赤いうどん」

提供価格 760円

提供時期 通年

使用食材 日の出トマト(日の出町産)



観光旅館 三頭山荘

☎ 042-598-6138

URL <http://www.mitou-sansou.com>



- (廻) 西多摩郡檜原村数馬2603
- (営) 11:00~17:00
- (休) 木曜日(その他不定休あり)
- (交) JR武蔵五日市駅から西東京バス「数馬行き」で終点「数馬」バス下車(都民の森方面に徒歩10分)



代表的なメニュー

「季節の山菜料理 小皿22品料理」

提供価格 1,600 円~2,800 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 地元産 山菜及び野菜類

「天プラ定食/川魚定食」

提供価格 1,700 円~2,000 円(税別)

提供時期 通年(天プラ定食3月~7月末まで)

使用食材 地元産 山菜/地元産 ヤマメ・イワナ



NPOのお店 ひのほら 四季の里

☎ 042-598-1060 (予約のみ)

総合問合せ：NPO法人フジの森事務局(☎042-598-6928)

URL <http://www.fujinomori.net/html/index/sikinatoso.html>



- (廻) 西多摩郡檜原村5493
- (営) 11:30~14:00(LO)
- (休) 月・金(その他不定休あり)
- (交) JR武蔵五日市駅から西東京バス「数馬行き」「藤倉行き」乗車、「払沢の滝入り口」下車



代表的なメニュー

「四季の里ひるげ」

提供価格 1,200 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 檜原村の野菜、山菜
※数量限定

「舞茸と季節の野菜の天ぷら定食」

提供価格 1,200 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 檜原村の舞茸、季節の野菜



檜原温泉センター 数馬の湯

☎ 042-598-6789

URL <http://spa-kazuma.com/>



- ☎ 西多摩郡檜原村2430
- ☎ 平日 10:00~19:00
土日祝 10:00~20:00
- ☎ 月曜日(祝日の場合は翌日)
- ☎ JR武蔵五日市駅より西東京バス「数馬行き」にて約1時間「温泉センター」下車すぐ



代表的なメニュー

「舞茸えび天丼」

提供価格 1,150 円

提供時期 通年

使用食材 檜原産舞茸

「舞茸天ぷら蕎麦/うどん」

提供価格 890 円

提供時期 通年

使用食材 檜原産舞茸



とちの実

☎ 042-598-8355

URL <http://tochinomi.net/>



- ☎ 西多摩郡檜原村7146番地 都民の森 森林館内
- ☎ 夏期 10:00~16:15/冬期 10:00~15:30
- ☎ 都民の森に準ずる(月) 7/21~8/31 10月 11月は無休
- ☎ JR五日市線 武蔵五日市駅よりバス75分 「都民の森」行き または「数馬」行き (数馬から無料連絡バス) ※12月~2月運休



代表的なメニュー

「おいねめし(要予約)」

提供価格 1,200 円~ 1,500 円

提供時期 通年

使用食材 地元産の季節の野菜使用

「舞茸天丼」

提供価格 1,200 円

提供時期 通年

使用食材 地元産の季節の野菜使用



カラオケ居酒屋 花水

☎ 042-598-1058

URL



- ☎ 西多摩郡檜原村4450
- ☎ 18:00~24:00
ランチ営業毎週火金11:30~14:00
- ☎ 毎週日・月曜日
- ☎ 武蔵五日市駅~バス「藤倉」行
バス停「小岩」下車徒歩1分



代表的な
メニュー

「東京烏骨鶏の玉子焼き」

提供価格 500円

提供時期 通年

使用食材 檜原村産東京烏骨鶏卵
(東京牧場)

「檜原産赤じゃがのポテトサラダ」

提供価格 400円

提供時期 通年

使用食材 檜原村産赤じゃが芋



※東京烏骨鶏から出汁をとったスープのラーメンも提供しています。

森の中のお肉レストラン アースガーデン

☎ 0428-85-5101

URL <http://www.okutama-earthgarden.com>



- ☎ 西多摩郡奥多摩町白丸361-1
- ☎ 11:00~16:00
- ☎ 年中無休
- ☎ JR青梅線 白丸駅 徒歩約7分



代表的な
メニュー

「ロースカツ&メンチカツと野菜の盛り合わせ」

提供価格 2,160円(税別)

提供時期 通年

使用食材 奥多摩わさび

「奥多摩わさびコロッケ」

提供価格 1個 300円(税別)

提供時期 通年

使用食材 奥多摩わさび



みやぎ

☎ 0428-83-2572

URL



☒ 西多摩郡奥多摩町氷川207

☎ 16:00~21:30

☎ 不定休

☎ JR青梅線 奥多摩駅から徒歩

代表的な
メニュー

「奥多摩やまめの刺身」

提供価格 700円

提供時期 通年

使用食材 奥多摩やまめ

「奥多摩やまめのくんせい」

提供価格 中 850円/大 1,200円

提供時期 通年

使用食材 奥多摩やまめ



鳩の巣釜めし

☎ 0428-85-1970

URL <http://hatonosukamameshi.com/>

☒ 西多摩郡奥多摩町棚沢375

☎ 10:00~18:30 (LO18:00)

☎ 水曜日(祝日の場合合営業・翌日休業)

☎ JR青梅線 鳩ノ巣駅より徒歩1分

代表的な
メニュー

「きのこ釜めしセット」

提供価格 1,500円

提供時期 通年

使用食材 奥多摩産しめじ

「奥多摩やまめ 塩焼き・燻製・刺身」

提供価格 塩焼き720円 他各780円

提供時期 通年

使用食材 奥多摩やまめ



山里料理「上鍛冶屋」

☎ 0428-85-1040

URL



☒ 西多摩郡奥多摩町大丹波875

☎ 11:30~17:00

☒ 予約制食事処

(利用日の2日前までにご予約下さい)

※冬期休業あり

☒ JR青梅線 川井駅より徒歩約30分

(駅からの送迎あり ※要予約)



代表的な
メニュー

「山里御膳(地元野菜中心のコース料理)」

提供価格 3,000円(税別)

提供時期 4月~12月

使用食材 季節の野菜、川魚、わさび漬
(奥多摩、青梅産)



古民家 お食事処 ちわき

☎ 0428-85-1735

URL <http://www.okutama-chiwaki.com>



☒ 西多摩郡奥多摩町大丹波618-1

☎ 11:00~17:00

☒ 第2火曜日、毎週水曜日、年末年始
(年による)

☒ JR青梅線 川井駅(送迎相談 ※要事前予約)
西東京バス運行あり



代表的な
メニュー

「きのこハンバーグ盆」

提供価格 1,620円

提供時期 通年

使用食材 しいたけ、しめじ
(奥多摩産)

「季節の天ぷら盛合せ」

提供価格 880円

提供時期 通年

使用食材 さつまいも、わさびの葉、しめじ、
くずの葉(ほか(奥多摩産))
※季節により内容は変わります



松乃温泉 水香園

☎ 0428-85-2221

URL <http://www.suiko-en.com/>



☪ 西多摩郡奥多摩町川井640

☎ 11:30～

☎ 水曜日

☎ JR青梅線 川井駅より徒歩約10分



代表的な
メニュー

「奥多摩山女魚の薄造り」

提供価格 1,500 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 奥多摩やまめ(奥多摩町氷川)

「あわび茸天婦羅」

提供価格 1,000 円(税別)

提供時期 通年

使用食材 あわび茸(奥多摩町海沢)



※いずれも入荷時のみ(要TEL確認)

奥多摩温泉 もえぎの湯

☎ 0428-82-7770

URL <http://www.okutamas.co.jp/moegi/>



☪ 西多摩郡奥多摩町氷川119-1

☎ 9:30～20:00(季節により異なる)

☎ 月曜日(祝日の場合は翌日)

☎ JR青梅線 奥多摩駅より徒歩10分



代表的な
メニュー

「根っ辛うどん」

提供価格 700 円

提供時期 12月～6月(7ヶ月間)

使用食材 本わさび(奥多摩産)

「奥多摩ヤマメのお造り」

提供価格 680 円

提供時期 通年

使用食材 奥多摩やまめ(奥多摩産)



山鳩

☎ 0428-85-2158

URL <http://www.yamabatonosu.com/>



- ☑ 西多摩郡奥多摩町棚沢380
- ☑ 10:00~17:00
- ☑ 月曜日
- ☑ JR青梅線 鳩ノ巣駅より徒歩1分

代表的な
メニュー

「ランチセット」

提供価格 1,220 円

提供時期 通年(火曜日~金曜日)

使用食材 野菜全般(青梅市成木地区)
旬のものを使用

「ソバサラダ」

提供価格 800 円

提供時期 通年

使用食材 ごぼう、にんじん(青梅産)



丹下堂

☎ 0428-86-2235

URL



- ☑ 西多摩郡奥多摩町原180
- ☑ 10:00~19:00
- ☑ 木曜日
- ☑ JR奥多摩駅より西東京バスにて
奥多摩湖畔・倉戸口バス停下車

代表的な
メニュー

「しか肉定食」

提供価格 1,500 円

提供時期 通年

使用食材 鹿肉(奥多摩産)

「やまめ塩焼付山菜定食」

提供価格 1,500 円

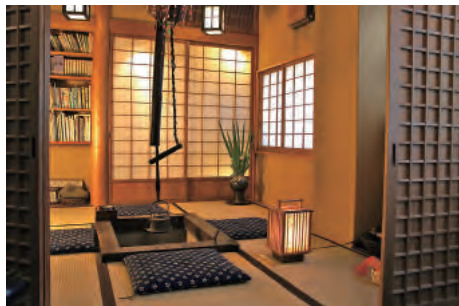
提供時期 通年

使用食材 やまめ、山菜(奥多摩産)



民話の宿 荒澤屋

☎ 0428-83-2365

URL <http://arasawaya.co.jp/>

- ☎ 西多摩郡奥多摩町氷川1446
- ☎ 夕食 18:00、18:30、19:00
(朝食はチェックイン後指定)
- ☎ 不定休(基本的に火曜)
- ☎ JR青梅線 奥多摩駅より徒歩5分



代表的な
メニュー

「お夕飯(一例)」

(奥多摩ヤマメの炭火焼、天然山菜、アワビ茸のお鍋、
手作りこんにやくの刺身 など)

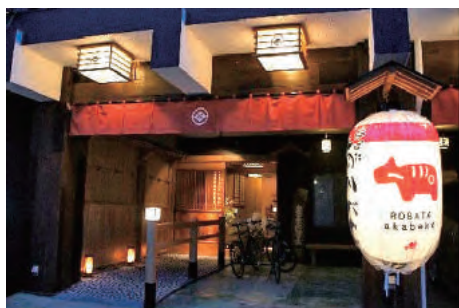
提供価格 ー 提供時期 通年

使用食材 アワビ茸、季節の野菜、魚炭火焼、わさび
(奥多摩産) 他



炉ばた あかべこ

☎ 0428-83-2365

URL <http://akabeko.tokyo/>

- ☎ 西多摩郡奥多摩町氷川1446
- ☎ 17:30~23:00
- ☎ 不定休(基本的に火曜)
- ☎ JR青梅線 奥多摩駅より徒歩5分



代表的な
メニュー

「一品料理」

提供価格 432円～

提供時期 通年

使用食材 奥多摩産季節の野菜、天然川魚、奥多摩ヤマメ、
アワビタケ、山菜各種、TOKYO-X 等





- ☎ 西多摩郡奥多摩町川井12
- ☎ 11:30~17:00
- ☎ 不定休(要予約)
- ☎ JR青梅線 御嶽駅より徒歩約20分

代表的な
メニュー

「おまかせランチ」

提供価格 1,300円

提供時期 通年(要予約)

使用食材 きゅうり、なす、じゃがいも、
いんげん、大根 他(自家菜園)



寿々喜家



- ☎ 西多摩郡奥多摩町氷川199-7
- ☎ 11:00~18:00
- ☎ 水曜日、第3火曜日
- ☎ JR青梅線 奥多摩駅より徒歩約1分

代表的な
メニュー

「TOKYO X 肉うどん」

提供価格 920円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

「TOKYO X 肉せいろ」

提供価格 920円

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X



やませみ

☎ 0428-86-2552

URL <http://www.yamafuruyamasemi.info/>



- ☉ 西多摩郡奥多摩町川野1740
山のふるさと村
- ☎ 9:00~16:30
- ☎ 休火・水曜日(8月と11月は火曜日のみ)
- ☎ 交 東京都立奥多摩湖畔公園「山のふるさと村」内
奥多摩駅までの送迎バスあり(※要問合わせ)



代表的なメニュー

「奥多摩ヤマメのフライ定食」

提供価格 1,100円(税込)

提供時期 通年

使用食材 奥多摩ヤマメ、サラダに青梅・奥多摩菜園の野菜を旬によって使用

「山菜そば・うどん」

提供価格 670円(税込)

提供時期 通年

使用食材 奥多摩産わらびを使用



釜めし なかい

☎ 0428-85-1345

URL <http://www.okutama.gr.jp/mikaku/nakai/nakai.htm>



- ☉ 西多摩郡奥多摩町大丹波175
- ☎ 11:00~18:00(LO)
- ☎ 休 第2水曜日、毎週木曜日
- ☎ 交 大丹波国際釣り場近く
JR川井駅から徒歩約30分 車で5分
(駐車場あり)



代表的なメニュー

「きのご釜めしセット」

提供価格 1,550円

提供時期 通年

使用食材 奥多摩しめじ、刺身コンチャク(奥多摩産)

「ざるそば/ざるうどん」

提供価格 720円

提供時期 通年

使用食材 奥多摩わさび



氷川サービスステーション

☎ 0428-83-2140

URL <http://station.webcrow.jp>



☪ 西多摩郡奥多摩町氷川213

☺ 12:00~18:00

☹ 木曜日、第1・3金曜日

☒ JR青梅線 奥多摩駅よりすぐ



奥多摩町

代表的なメニュー

「やまめからあげ」

提供価格

提供時期 通年

使用食材 奥多摩やまめ

「きのこめし」

提供価格

提供時期 通年

使用食材 しめじ(奥多摩産)



氷川郷麻葉の湯 三河屋旅館 土蔵食亭

☎ 0428-83-2027

URL <http://www.mikawayaya-ryokan.com>



☪ 西多摩郡奥多摩町氷川1414

☺ 土蔵食亭 11:30~15:00

☹ 不定休

☒ JR青梅線 奥多摩駅より徒歩7分



奥多摩町

代表的なメニュー

「奥多摩ヤマメ刺身」

提供価格 1,200円(税別)

提供時期 通年(要予約)

使用食材 奥多摩やまめ

「わさびの水ようかん(コーヒー付)」

提供価格 500円(税別)

提供時期 7月~9月

使用食材 本わさび(奥多摩産)



奥多摩水と緑のふれあい館

☎ 0428-86-2733

URL <http://okutamako.com/>

- ☎ 西多摩郡奥多摩町原5
- ☎ 10:00～17:00(LO16:30)
- ☎ 水曜日
- ☎ JR青梅線 奥多摩駅から西東京バス「奥多摩湖」「鴨沢西」「丹波」「峰谷」「留浦」行きのいずれかに乗車、「奥多摩湖停留所」下車

山水定食

奥多摩ヤマメの切り身を特製ソースで焼付けし、フライにしました。オリーブオイルでソース添え

1,300 円



代表的な
メニュー

「奥多摩山水定食」

提供価格 1,300 円

提供時期 通年

使用食材 奥多摩ヤマメ(奥多摩産)



天益

☎ 0428-83-8084

URL



- ☎ 西多摩郡奥多摩町氷川1213-1
- ☎ 平日 16:00～21:00
土日祝 12:00～21:00
- ☎ 月曜日
- ☎ JR青梅線 奥多摩駅よりすぐ

代表的な
メニュー

「鹿肉竜田揚げ」

提供価格 700 円(税込)

提供時期 通年

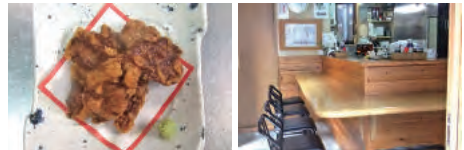
使用食材 鹿肉(奥多摩産)

「餃子」

提供価格 400 円(税込)

提供時期 11月～3月

使用食材 白菜(奥多摩産)



奥多摩リバーサイドカフェ awa ☎ 0428-74-9947

URL <http://canyons.jp/okutama-cafe/>



- ☎ 西多摩郡奥多摩町川井54-1
- 🕒 11:00～16:00
- 📅 夏期：不定休
冬期：月～木曜（金土日のみ営業）
- 🚶 JR青梅線 御嶽駅より青梅街道を奥多摩方面へ徒歩20分

奥多摩町

代表的なメニュー

「ベニソンボルケーノ」

提供価格 2,000 円

提供時期 不定期

使用食材 奥多摩産鹿肉



MEMO

とうきょうを
食べよう!

東京産食材の



TOKYO X

パークシャー、北京黒豚、デュロックの3品種交配で、平成9年に開発された高品質豚。霜降りや肉が柔らかく、良質の脂肪が特徴で、年間9,000頭程度が流通しています。名前には「交雑種(クロス)」で、未知の可能性(エックス)を秘めた東京生まれの豚」という意味が込められています。



204

東京じゃも

軍鶏とロードアイランドレッドを交配し産まれた雌(F1)に更に軍鶏の雄を交配した高品質鶏。軍鶏特有の脂ごたえに加え、旨みと香りが豊かな肉質を持つ。軍鶏と比べて産卵性が高く、気性が穏やかで飼い易いのも特徴。都内で年間2万羽程度生産され、流通しています。



お茶

埼玉西部と多摩北西部は江戸時代からの茶の産地で、埼玉県産のものは「狭山茶」、東京都産のものは「東京狭山茶」と呼ばれています。甘く濃厚なコク味が特徴で、これは生産地の寒い冬と「狭山火入れ」と呼ばれる独特の仕上げ技術によるものです。



椿・椿油

温暖な気候に恵まれた利島と大島で盛んな椿油の生産。食用だけでなく、美容にも需要が高く、様々な商品に使用されています。特に利島(としま)には20万本もの椿が植わっており、椿油生産量日本一として知られています。



ご紹介

日本の一大消費地「東京」。実は知人ぞ知る資源豊かな「生産地」でもあります。人口の密集する区部、多摩都市部から中山間地域、海を渡れば伊豆・小笠原の島しょ地域と極めて広範囲で多様な自然環境、歴史・文化は特色ある一次産業を育んできました。「東京都地域特産品認証食品」は、こうした東京産の特色ある食材や伝統文化を現代に伝える「親善大使」。本ページでは東京産食材のなかでも代表的なものをご紹介します。



水産物

多摩川・荒川水系から沖ノ鳥島に至る広大な水域で、複雑な海底地形や黒潮の影響によって、我が国屈指の好漁場を有する東京都。くさやや佃煮など古くから地域の基幹産業の原料として重要な役割を担っており、江戸前の食通を唸らせてきました。



明日葉

今日、葉を摘んでも明日にはもう芽を伸ばす。生命力にあふれた明日葉は、島の人々にとって身近で大切な食材であると同時に貴重な栄養源でもあります。特徴のある苦味は、天ぷら、和え物、炒めものによく合うクセになる味。生薬として出荷されているほとんどが東京産です。



- オリンピックに向けて!
 - 地産地消の取り組みに!
 - 他店との差別化に!
- ぜひご活用ください!



東京の農林水産物を 味わってみませんか



コマツナ(通年)

生産量は全国2位(2012年)、東京を代表する野菜の一つです。八代将軍・徳川吉宗が名付けたといわれています。



明日葉(アシタバ)(通年)

発育が早く「夕べに葉を摘んでも明日には新芽が出る」ことから、この名がついたほどです。カルコン類やビタミン、ミネラル等も豊富です。



奥多摩やまめ(通年)

3年で約1.5kg、4年で約2kgと通常のやまめに比べて大きく、刺身や寿司、洋食にも利用できます。



トウキョウX(通年)

味を重視して改良した豚で、脂肪がおいしく香りがよいのが特徴です。北京黒豚、バークシャー、デュロックの3種の交配により、7年かけて誕生しました。



キンメダイ(通年)

白身の魚で、鮮度の良いものは刺身にする大変に美味しい魚です。



東京シャモ(通年)

肉の赤身が濃く、タンパク質に富み、脂肪が少ないのが特徴で、鍋料理に適しています。



トマト(1月~11月)

大玉、中玉、ミニトマトなど数多くの品種が栽培され、特に2月から5月に収穫を迎える小笠原のミニトマトは、甘みの強さと程よい酸味のバランスが特徴で人気商品となっています。



カツオ(2月~4月)

八丈島では他所よりも早く(2月頃)獲れる「初かつお」として、また、樽に氷と一緒に詰めて出荷する「八丈樽カツオ」は有名です。「たたき」が定番ですが、お刺身でも美味しいです。



ハマトビウオ(2月~5月)

春に伊豆諸島にやってくることから「春トビ」とも呼ばれています。淡白な白身で、刺身、干物(くさや)、さつま揚げ等、何にでも使えます。



のらぼう菜(3月・4月)

コマツナ、ホウレンソウよりも甘味があり、クセのない葉物野菜で、おひたしにして食べられることが多い野菜です。江戸時代に、東京の西多摩周辺で栽培が広まりました。



パッションフルーツ(3月~8月)

春に小笠原諸島で収穫期を迎え、夏に向かって徐々に北上し、八丈島、三宅島、神津島等の順に収穫期を迎えます。最近では八王子でも栽培されています。



わさび(4月~11月)

奥多摩町などの多摩川源流地域の清流に沿って、小さなわさび田で丁寧に栽培されています。



えだまめ(5月~8月)

初夏の風物詩として、年々栽培が増加し、都内では直売所での販売のほか、畑での株売りも行われています。



タカベ(6月~9月)

夏の伊豆諸島を代表する、白身の魚で、夏は特に脂がのっており刺身はもちろん、塩焼きや煮付け等が美味。



とうもろこし(7月・8月)

西多摩地域をはじめ、都内全域で広く栽培され、朝取りのものがその日のうちに農家の庭先・直売所などで販売されています。



ブルーベリー(7月~9月)

都内各地で摘み取り園も増え、手軽に楽しめる果樹として定着してきています。



ぶどう(8月・9月)

都内で栽培されている品種の中でも、「高尾」は果肉が締まって甘みが強く、適度な酸味と香り、食味は濃厚で、高品質ぶどうの一つになっています。



なし(8月~10月)

都内でも数多くの品種が栽培され、特になしの生産が盛んな、多摩川流域周辺では「多摩川梨」として、直売所などで販売されています。



江戸東京野菜

東京ゆかりの野菜として注目を集めている「江戸東京野菜」は、JA東京中央会が商標登録し、練馬ダイコン、伝統大蔵ダイコン、亀戸ダイコン、馬込三寸ニンジン、馬込半白キュウリ、寺島ナス、滝野川ゴボウなど49品目が認定されています。



▲亀戸ダイコン



▲馬込三寸ニンジン



▲寺島ナス

▶伝統大蔵ダイコン▶



キウイフルーツ(10月・11月)

東京都で生まれたキウイフルーツ「東京ゴールド」は果肉が黄色で、甘みが強くて食味が良いのが特徴です。



カキ(10月・11月)

東京ブランド果樹「東京紅」は、甘みが強く、赤みのある橙色が特徴です。



キャベツ(10月～12月)

主に初夏と秋冬の年2回収穫されます。最近、都内では冬季限定で「東京スイーツキャベツ」のブランド化に取り組んでいます。強い甘みとみずみずしさが特徴です。



ブロッコリー(10月～12月)

ビタミンやミネラル、食物繊維等の栄養素が豊富です。スティックセニョールやブロッコリー・スプラウトなど新たな形態のものも出てきています。



ほうれんそう(10月～2月)

栄養価が高く緑黄色野菜の王様と呼ばれ、都内各地で生産されています。



ダイコン(11月・12月)

現在は白首大根よりも辛みの少ない青首大根が主流ですが、東京では従来からの品種、練馬大根、亀戸大根、大蔵大根なども珍重されています。



ウド(12月～5月)

東京産のウドは太くて白く、シャキシャキした独特の歯触りが特徴です。遮光された環境下で育てています。



いちご(12月～5月)

着色が進み熟せば熟すほど糖度が高くなるため、直売に適していると注目され、生産者も増えてきています。



【都内産使用食材一覧】

区市町村	店舗名	使用食材												
		江戸東京野菜	果物	都内産野菜・ 米・米粉	都内産穀物 (小麦・蕎麦・ 米・米粉)	きのこ類	TOKYO-OX	東京しゃも	秋川牛	その他肉類	牛乳・たまご	島しょ地域	海産物(東京湾・ め・いわな等)	川魚(奥多摩やま (蜂蜜・茶葉等)
千代田区	楠公レストハウス	●	●									●		
	ザ・フォレスト北の丸											●		
	mikuni MARUNOUCHI	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ラー・エ・ミクニ		●											
	ジャックポット 丸の内		●											
	ジャックポット 国際ビル店		●											
	やぎとり都夏 大手町店		●											
	かき小屋 新橋		●											
	かき小屋 新橋2号店		●											
	神田明神下みやび本店											●		
	東京オープン 本店	●	●		●									
	東京オープン プチ	●	●		●									
	ラ・カンパーニュ		●											
	気生根(きふね)	●	●			●								●
ヴァンピックル 丸の内								●						
中央区	ヴァンピックル 銀座							●						
	銀座 壮石		●								●			
	玉ひで							●						
	日本橋ゆかり	●	●	●		●	●			●				
	てん茂	●	●								●			
	伊勢重		●											
	日本橋舟寿し										●			
	のみくい処 酒菜や		●											
	銀座 神籬							●						
	日本橋室町 豊年萬福	●												
	数寄屋橋 えどわん	●	●				●	●						
	みのる食堂		●											
	みのりカフェ		●											
	鶏味座 京橋エドグラン店							●						
港区	青山 鶏味座 本店							●						
	有機和食 山藤	●	●											
	ナチュラルカフェ&レストラン 梶の木		●											
	東京愛らんど	●									●			
	新橋亭 新館		●			●	●	●		●	●	●	●	
	ジャックポット 品川		●											
	ジャックポット 汐留		●											
	ラ・ベファーナ 汐留店		●											
	総本家 更科堀井 麻布十番 本店	●												
	editor's favるるぶキッチンAKASAKA						●				●			
	erba da nakahigashi(エルバダナカヒガシ)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
新宿区	オテル・ドゥ・ミクニ	●	●			●	●	●	●	●	●	●	●	
	HATAKE CAFÉ	●	●											
	ジャックポット 新宿		●											
	エカイエJP		●											
	ごまや 新宿三丁目店		●											
	東京諸島焼酎 こっこめ	●	●								●			
	玄菜本店		●								●			
	玄菜売上		●								●			
	カフェ はなのき	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	

【都内産使用食材一覧】

区市町村	店舗名	使用食材													
		江戸東京野菜	果物	都内産野菜・米・米粉	都内産穀物	きのこ類	TOKYO-OX	東京しゃも	秋川牛	その他肉類	牛乳・たまご	島しょ地域	海産物(東京湾・め・いわな等)	川魚(奥多摩やま)	(蜂蜜・茶葉等)
新宿区	レストラン ゆりのき	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			●
	貝だらけ	●	●												
	炭火活烹三是 新宿西口店	●	●												
	魚の三是	●	●												
	三是食堂	●	●												
	東京ケータリング 都庁第二庁舎職員食堂	●	●						●						
	ユーレストジャパン(株)東京都庁店	●	●			●	●	●				●			
青ヶ島屋	●	●									●				
文京区	東京軍鶏専門店 根津 鶏はな	●	●					●			●				
	江戸下町料理 宮戸川 江戸川橋店	●	●					●							
台東区	江戸下町料理 宮戸川 浅草店	●	●					●							
	浅草酒膳 一文 本店	●	●								●				
墨田区	浅草酒膳 一文 別館	●	●								●				
	押上 よしかつ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
江東区	東京軍鶏専門店 根津 鶏はな 両国江戸NOREN店	●	●					●			●				
	パール トラットリア Tomtom	●	●												
品川区	亀戸升本 本店	●	●												
	鶏味座 ダイバーシティ東京 プラザ店	●	●					●							
品川区	品川菓匠 孝庵	●	●												
	ビストロ おきみくら	●	●									●			
	BISTRON	●	●									●			
	隼(はやぶさ)	●	●												
	旬彩 和食部(わたべ)	●	●									●			
	ちゃんこ 晴海	●	●					●	●			●			
	庄や 荏原町駅前店	●	●									●			
	手打ち蕎麦 ほかげ	●	●									●			
	トルコレレストラン DEDE	●	●									●			●
中華料理 やまこ飯店	●	●									●	●			
目黒区	かき小屋 祐天寺	●	●												
	自由が丘スイーツフォレスト ベリーベリー	●	●									●			
	自由が丘スイーツフォレスト メルシークレープ	●	●												●
	肉とチーズとゴリコ 自由が丘店	●	●			●									
ベジタブルイタリアン Yakumo 111	●	●													
大田区	蕎麦香房 はた野	●	●												
	御菓子司 わたなべ	●	●												
	おおた マルシェ	●	●			●					●	●			
世田谷区	ケーキ工房 七つの水仙	●	●	●							●	●			●
	亜細亜食堂 サイゴン上町店	●	●												
	せたがやファーム	●	●												
	成城 櫻子	●	●												
	第三新生丸	●	●									●			●
	下北沢ジャックポット	●	●												
	ラ・ベファーナ 下北沢店	●	●												
	都夏	●	●									●	●		
	雷や	●	●												
	牛タン 夏火鉢	●	●												
	ラム&パクチー “Salad Days”	●	●												
	イタリア料理 GITA(ジータ)	●	●												

※使用食材一覧は各店舗の代表的な食材の使用例ですので、食材の仕入状況によっては変更となっている場合もあります。

【都内産使用食材一覧】

区市町村	店舗名	使用食材														
		江戸東京野菜	果物	都内産野菜・ 米・米粉	都内産穀物 (小麦・蕎麦・ 米・米粉)	きのこ類	TOKYO-OX	東京しゃも	秋川牛	その他肉類	牛乳・たまご	島しょ地域	海産物(東京湾・ 島しょ地域)	川魚(奥多摩やま め・いわな等)	(蜂蜜・茶葉等)	その他
世田谷区	香港・韓国料理 味膳		●			●										
渋谷区	恵比寿 鶏味座							●								
	ごまや 渋谷店		●													
	ジャックポット恵比寿		●													
	かき小屋 恵比寿		●													
	KEISUKE MATSUSHIMA		●													
	炭火活烹三是		●													
	三是寿司	●	●													
	市場仲間		●													
	ピストロアスリートwithカムラッド	●	●			●										
	そば處 大野屋 元代々木町店	●	●	●		●	●					●		●		
梅の花 南新宿店		●	●													
JA 東京アグリパーク	●	●														
fun.ice!(ファンアイス)	●	●									●					
中野区	お家ダイニング くらや		●													
杉並区	かき小屋 高円寺		●													
	ベルソーレ		●								●					
	たべごと屋のらぼう	●	●								●					
	魚工房 扇子	●	●									●				
豊島区	第一イン池袋 レストラン ピノ		●									●				
	くざやバー	●	●													
北区	Furukawaya(古川屋)	●	●									●				
	洋風創采鉄板台所せりい赤羽		●													
板橋区	イタリアン居酒屋 呑たんと	●	●													
	酒処 のんべえ	●	●									●				
練馬区	エン座	●	●	●								●				
	ごちそう酒場 yasu	●	●													
	Chinese Tapas hachi	●	●			●			●	●	●			●		
	中華 大勝軒		●													
	小料理 石井	●	●	●			●			●				●		
	パティスリー カミタニ		●													
	ボンクラージュ		●													
	東京ワイナリー	●	●	●		●					●				●	
	Vieill(ヴィエイユ)										●					
	ピツェリア ジターリア ダ フィリッポ	●	●							●						
	和フレンチ Komorebi	●	●	●		●		●	●	●	●	●	●	●	●	
	日本料理 むさしの	●	●													
	中国料理 白楽天	●														
	ラウンジ ボワザン	●	●													
ベーカリーショップ ボンバルファン	●	●												●		
くつろぎ処 とりで	●	●			●	●										
手作り焼豚炙り焼豚丼 桂や	●	●														
とんかつ まるとし	●	●														
足立区	東京料理 糸の木	●	●					●	●	●	●	●		●		
	みんなのダイニング tomatoma		●													
	魚処 溪	●	●									●				
	キッチンとれたて		●													
葛飾区	石臼碾き 手打そば 一念	●	●													
	炭火串焼 うゑ草		●													

【都内産使用食材一覧】

区市町村	店舗名	使用食材													
		江戸東京野菜	果物	都内産野菜・米・米粉)	都内産穀物(小麦・蕎麦)	さご類	TOKYO-OX	東京しゃも	秋川牛	その他肉類	牛乳・たまご	島しょ地域)	海産物(東京湾・め・いわな等)	川魚(奥多摩やま)	(蜂蜜・茶葉等)
江戸川区	そば処 長寿庵		●												
	日本料理 銀扇		●												
	伝統工芸カフェ・アルティザン		●												
	ヘルシーな家庭料理とインド風カレーの店 ヴィオレッタ		●												
	レストラン「グリーンパレス」		●												
	ドーナツあんどーナツ		●												
	旬野菜 和料理 いし井		●												
	旬鮮菜膳 拓樹 船堀本店		●												
	旬鮮菜膳 拓樹 南小岩店		●												
	旬鮮菜膳 福こぼし 平井店		●												
二代目 TATSU～龍～		●													
ベーカリーレストラン マルコ		●													
八王子市	生粉打ちそば処 さんじ庵		●			●	●	●			●	●			
	手打そば 山泉										●				
	パール・ノエル みなみ野店		●		●						●			●	
	北前廻船紀行 けいの家	●	●												
	けいの家 八王子みなみ野店	●	●												
	龍神丸市場 八王子店	●	●			●	●								
	磯沼牧場 セレオ八王子店										●				
	小麦工房 メリッサ	●	●												
	手打ち蕎麦 つくし家	●	●			●					●				
	こころ味あじなお	●	●			●					●				
立川市	RestaurantBar STOLAS	●	●			●									●
	手打ち蕎麦 萱草庵	●									●		●		●
	中国料理 五十番	●	●												
	七輪牛タン DANRAN亭							●							
	hoccori *cafe (ほっこりかふえ)		●			●									
	レストラン イル・ペペ (パレスホテル立川)		●												
	鉄板焼 明日香 (パレスホテル立川)		●								●				
	中国料理 瑞麟 (パレスホテル立川)		●												
	和食堂 樺 (パレスホテル立川)	●	●			●									
	ヴォーノ ミイナ 加藤	●	●												
鉄板焼 千珠	●	●			●			●	●	●	●	●	●	●	
みのーれCafé		●								●	●			●	
ビストロ&バル ラポール		●													
武蔵野市	ラ・ベファーナ 吉祥寺店		●												
	ムサシノ野菜食堂 miluna-na	●	●												
Tar Tar T(タルタート)		●													
三鷹市	森の食堂	●	●								●				
	TAVERNE (タベルネ)										●				
	居酒屋ふく家		●												
	こだわりお肉と菜園料理 カムラッド 三鷹店	●	●												
	菜園カフェ ドーノ	●	●												
旬味オリジナル料理 シンモン		●		●											
手打そば いしかわ		●		●											
青梅市	Dining&Gallery 蒔蔵	●	●			●					●				●
	紅梅苑		●												
	うなぎ・天ぷら・食事処 寿々喜家		●												

※使用食材一覧は各店舗の代表的な食材の使用例ですので、食材の仕入状況によっては変更となっている場合もあります。

【都内産使用食材一覧】

区市町村	店舗名	使用食材												
		江戸東京野菜	果物	都内産野菜・ 米・米粉	都内産穀物 (小麦・蕎麦・ 米)	きのこ類	TOKYO-OX	東京しゃも	秋川牛	その他肉類	牛乳・たまご	島しょ地域	海産物(東京湾・ め・いわな等)	川魚(奥多摩やま (蜂蜜・茶葉等)
青梅市	いもうとや												●	
	軽食喫茶「びるつ」		●			●								
	つぶあんカフェ		●		●						●			●
	儘多屋		●		●	●				●	●		●	●
	CAFE YUBA ～ちいさな喫茶店ゆば～		●		●	●				●	●			●
	茶房ふきのと		●											
	中国家常菜 楽家家		●											
	大正庵							●						
	手打ちうどん 根岸屋		●					●						
	青梅宿 ボンボン亭	●	●		●					●	●		●	●
	イタリアンレストラン トスカーナ		●			●								
	蕎麦 榎戸		●			●	●							
	そば処 津久茂		●			●	●	●						
	玉川屋 総本店							●						
	手打そば 玉川屋		●					●			●			
	蕎麦処 いなりや		●		●	●	●		●					
	森万		●				●				●			
	割烹 三河屋	●				●					●			
	岩蔵温泉 司翠館										●		●	
	古民家 いろり		●		●	●				●	●	●	●	●
	そば処 つくも		●				●							
	創作そば「静蕎麦」		●		●	●								
	新釜屋 YOSHIZO Cafe 御岳店		●											
	富士峰軒	●				●								
	つけ蕎麦 KATSURA		●											
	カフェ&レストラン ガンバ! ガンバ!!		●			●					●			
	手打蕎麦 ごろう		●		●	●	●				●		●	
	大むら							●			●			
	そば処 和樂	●	●											
	鮎処 美登里家										●	●		
甘味とごはん処 やお九		●							●					
麺料理×shotBar SINBOW		●		●					●	●				
noco BAKERY & CAFE		●		●	●					●				
そば・うどん処 かわしま	●	●			●	●								
府中市	奈美喜庵		●											
	古都見カフェ		●		●									
	そば酒庵 寿々屋	●	●			●	●				●			
	そば処 萬蔵庵		●			●								
	LAMPIONE (ランピオーネ)		●											
	とんかつ割烹 やすいみ〜と		●							●				
	蔵カフェ	●	●		●	●			●	●	●		●	
	和風ダイニング きらり		●			●								
	レストラン カンターロ		●											
	マーケットレストラン AGIO 府中店		●											
	トラットリア ラ ヴィータ	●	●							●				
	オリエンタルバルAKICHI		●			●								
	平次のおうどん		●											
	Wine Terrace Yu-me(ワインテラス ユーメ)		●											
	武蔵野うどん										●			

【都内産使用食材一覧】

区市町村	店舗名	使用食材														
		江戸東京野菜	果物	都内産野菜・米・米粉)	都内産穀物	きのこ類	TOKYO-OX	東京しゃも	秋川牛	その他肉類	牛乳・たまご	島しょ地域)	海産物(東京湾・め・いわな等)	川魚(奥多摩やま)	(蜂蜜・茶葉等)	その他
府中市	アプリーレ	●	●			●										
昭島市	手打ちそばの店 soba みのり					●				●						
	手打ち蕎麦・日本料理 むら田	●	●			●	●	●	●			●				
調布市	ハーモニーガーデン		●													
	居酒屋 鳥清	●										●				
	みっちゃん仙川本店		●								●				●	
	産食 お肉&菜園料理 カムラッド 調布本店	●	●		●							●				
町田市	産食 グリル&生パスタ トリエ京王調布店	●	●									●				
	チャオベッラ		●													
	かき小屋 町田		●													
	農家料理 高宮	●	●	●	●											
	カフェ ラララ キッチンcafé LaLa kitchen	●	●			●					●					
小金井市	なごみ庵 恵	●	●													
	ヴァン・ド・リュ	●	●									●				
	小金井タウンショップ黄金や	●	●													●
	割烹 たけ バンブー	●	●									●				
	キッチンブラウン		●								●					
	くりやぶね	●	●													
	魚やの台所	●	●									●				
	KAISEKI DINING B.L.	●	●			●										
	Cafe 5884	●	●													
サクラキッチン	●	●														
小平市	自然派ダイニング Bare GREEN	●	●													
	宮廷麺 なにや	●	●							●						
	喜楽鮨	●	●													
	カフェ ラグラス		●													
	イタリア料理 GIALLO	●	●													
	(有)大野家		●	●												
	ぼくの空間 大番 一橋学園本店		●													
	いろりの里		●													
手打ち蕎麦と酒 佳蕎庵		●	●								●					
日野市	手打うどん どんたく		●													
	農あるまち日野 みのり處	●	●	●	●						●					●
	日野市民食堂 ベル・ハート		●	●							●					●
	レストラン 木馬	●	●									●				●
	アルティジャーノ・ジェラテリア		●								●					
	green oasis cafe 042		●								●					
東村山市	鮪孝 東村山		●								●	●				
	彩雅(SAIKA)		●													
	てんぶら 天菟		●									●				
	kitchen KEIJI		●									●				
	すばいす		●													
	手打ちうどん こせがわ		●													
	ブラッスリー ラ・リヴィエル・ドール		●			●										
	御菓子司 清水屋		●	●												
シャモア洋菓子店		●	●													
国分寺市	シエル ドゥ リヨン	●	●					●								
	ぼくの空間 大番 国分寺店		●													

※使用食材一覧は各店舗の代表的な食材の使用例ですので、食材の仕入状況によっては変更となっている場合もあります。

【都内産使用食材一覧】

区市町村	店舗名	使用食材												
		江戸東京野菜	果物	都内産野菜・ 米・米粉	都内産穀物 (小麦・蕎麦・ 米)	きのこ類	TOKYO-OX	東京しゃも	秋川牛	その他肉類	牛乳・たまご	島しょ地域	海産物(東京湾・ め・いわな等)	川魚(奥多摩やま (蜂蜜・茶葉等)
国分寺市	めぐるみ Labo&Cafe	●	●						●	●				●
	bar Future Flight	●	●				●			●				●
	May cafe(マイカフェ)	●	●											●
国立市	ルミエールデュソレイユ		●											
	ワインバル くにたち村酒場	●	●		●					●				●
	食彩わらび亭		●		●									
	くにたち野菜工房 中道カフェ		●	●										●
福生市	ほっこりごはん・ひよこ豆	●	●							●				
	くにたち桜花		●											
	シュトゥーベン・オータマ						●		●					
	くら蔵 福生本店		●		●	●				●				
狛江市	玄米ごはんとお酒 ごしま		●											
	いけすレストラン 浜膳		●		●		●		●	●		●		
	垂細亜食堂 狛江サイゴン		●											
	イタリア食堂 Vino uno		●		●									●
東大和市	ジャックポット狛江		●											
	太乃志		●								●			
	鉄板TOKIO	●	●											
生そば 大むら		●											●	
清瀬市	カジュアルフレンチレストラン Arbre(アルブル)	●	●											
	旬菜魚 hiro		●											
	イカバル×肉バル Haru		●											
	焼き鳥 西のやかた		●											
	プティポアン じょうねん		●											
東久留米市	ぎょうざやへいはち		●	●										
武蔵村山市	村山 満月うどん		●	●										
	本格手打うどん 笑乃讃		●	●										
	手づくりアイス工房ヴェルデ	●	●							●				
	ピアレストラン こっとなふい〜んど		●											
	手作り郷土料理の店「翔」		●	●										●
多摩市	肉汁うどん 長嶋屋	●	●		●	●				●				●
	多摩うどん「ぼんぼこ」		●	●										
	ベジフルキッチン トレーノノッテ		●											
	横丁ワイン酒場 リド		●											
	畑 de さっちゃん	●	●		●		●			●				
稲城市	寒天茶房「遊夢」	●	●		●									
	青木農園 農家料理		●											
	green world cafe	●	●		●	●								●
	走る!洋食屋さん♪ いなぎさtoyamaキッチン	●	●		●	●	●							
羽村市	手打ち蕎麦 あかりや狐仙		●											
	ORTOLANA(オルトラーナ)	●	●		●	●					●			●
	imacoco coffee(イマココ コーヒー)	●	●											
	イタリアンレストラン クレッシュレ		●											
あきる野市	手打そば 河邊		●											
	54CAFE & Crepe								●					
	自家栽培粉100%のうどん・蕎麦 初後亭	●	●	●										
	割烹 川波		●										●	
炭火焼・山里料理 黒茶屋	石臼挽手打蕎麦 いぐさ		●			●	●	●		●				
	炭火焼 山里料理 黒茶屋		●						●				●	

【都内産使用食材一覧】

区市町村	店舗名	使用食材														
		江戸東京野菜	果物	都内産野菜・米・米粉)	都内産穀物	(小麦・蕎麦・米)	きのこ類	TOKYO-OX	東京しゃも	秋川牛	その他肉類	牛乳・たまご	海産物(東京湾・島しょ地域)	川魚(奥多摩やまめ・いわな等)	(蜂蜜・茶葉等)	その他
あきる野市	コテージ森林村 併設 レストラン「FOREST」(フォレスト)	●				●				●						●
	新釜屋 YOSHIZO		●			●				●						●
	甘味茶房 見世蔵 久森		●		●	●						●				●
	手作りパン工房スリール		●		●											●
	パンの家 あ・ら・もーど		●							●						
	寿司・中華料理・鰻 音羽鮓	●	●							●		●				
	蕎麦処 柳屋	●	●			●								●		
	ダイニングバーKAI 秋川店 KAI'S BAL(カイズ バル)	●	●			●				●						
西東京市	中国家庭料理 墨花居 田無店		●													
	レストラン けんぞう		●													
	吉之助		●													
	ワイン酒場 いちぞう		●													
瑞穂町	そば処 えびす屋						●									
	四季菜中華 彩華房		●													
	たまご工房うえの				●						●				●	
	そば処 大むら		●													
	家庭料理 おだか		●													●
	家庭料理おだか 箱根ヶ崎店		●													
日の出町	くら蔵 瑞穂店		●			●	●				●					
	さかな園		●			●		●								
	手打ちそば ほそ川		●						●							
檜原村	生涯青春の湯 つるつる温泉	●	●							●	●					
	観光旅館 三頭山荘	●	●			●					●			●	●	
	NPOのお店 ひのほら 四季の里	●	●			●										
	檜原温泉センター 数馬の湯	●	●			●										
	とちの実	●	●			●										
奥多摩町	カラオケ居酒屋 花水	●	●									●				
	森の中のお肉レストラン アースガーデン	●	●			●					●	●			●	
	みやぎ		●												●	
	鳩の巣釜めし					●									●	
	山里料理「上鍛冶屋」					●						●			●	
	古民家 お食事処 ちわき		●			●									●	
	松乃温泉 水香園	●	●			●						●			●	
	奥多摩温泉 もえぎの湯	●	●			●									●	
	山鳩		●			●									●	
	丹下堂														●	
	民話の宿 荒澤屋	●	●			●	●		●	●				●	●	
	炉ばた あかべこ	●	●			●	●		●	●				●	●	
	膳		●			●					●	●	●		●	
	寿々喜家							●								
	やませみ														●	
	釜めし なかい	●	●			●										
	氷川サービスステーション					●					●				●	
	氷川郷麻葉の湯 三河屋旅館 土蔵食亭	●	●			●									●	
奥多摩水と緑のふれあい館														●		
天益		●														
奥多摩リバーサイドカフェ awa		●									●					

※使用食材一覧は各店舗の代表的な食材の使用例ですので、食材の仕入状況によっては変更となっている場合もあります。

厳選素材・優れた品質・東京育ち

東京都地域特産品認証食品

(Eマーク認証食品)

東京都地域特産品認証食品 (Eマーク認証食品) とは

東京産の原材料や東京に伝わる伝統的手法等を使って作られた、
東京ならではの加工食品です。

商品に込めた思いやこだわり、味や品質等を東京都が審査し認証した食品。認証を受けた食品には、東京都独自のマーク（通称Eマーク）を付けることができ、東京都ではこれらの食品を『東京の特産品』として各種イベントやWebサイト等でPRしています。

認証の目印『Eマーク』について

中心に配置された3つのEは“品”のかたちを表し
良い品（イシナ）であることを表現しています。



認証マークの使用例

Excellent Quality

優れた品質

使用する原材料を厳選するなど品質基準を満たし、また、衛生に十分注意した食品であることを示しています。

Exact Expression

正確な表示

食品表示法、健康増進法、景品表示法等の関係法令や公正競争規約に適合した表示であることを示しています。

Harmony with Ecology

地域の環境との調和

東京都の地域・自然・歴史・伝統・技術など、東京の食文化に関わる「思い・こだわり」があり、地域の環境と調和した商品であることを示しています。

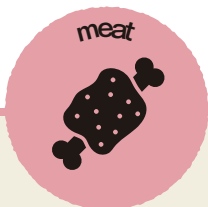
お土産品、贈答品としても、おすすめです!!

※詳細は WEB サイトをご覧ください。

<http://www.sangyo-rodo.metro.tokyo.jp/norin/syoku/e-mark/>

お問い合わせ先 東京都産業労働局農林水産部食料安全課 03-5320-4883

いろいろあります、東京のイイシナ!



[肉製品]

公益財団法人 東京都農林水産振興財団農林総合研究センターにおいて開発・改良された『TOKYO-X』『東京しゃも』『東京うごっけい』。都が誇る自慢の畜産物を使った加工食品は、素材の良さを活かした逸品です。



[魚介製品]

東京の伝統食品といえば、佃煮やくさやなど魚介製品が有名。使用する魚はすべて国産です。東京に伝わる伝統の味をおたのしみいただけます。



[乳製品]

東京で生産された新鮮な牛乳や、生乳の味を存分に活かしたアイスクリーム、チーズ。東京産にこだわった逸品です。



[調味料・油]

江戸時代から東京の代表的な味として愛好されてきた江戸甘味噌、都内で採取した海水でつくった塩、新たに開発されたオリジナルのソースなど、「伝統・自然・技術」を活かした品物がそろいます。



[酒]

緑豊かな奥多摩の森で浄化された東京の地下水や湧水と国産米で、都内の蔵元が丹誠込めて製造した日本酒です。吟醸種、純米酒、本醸造酒のほか、ブルーベリーで作ったワインやサツマイモの焼酎なども。

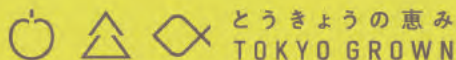


[その他]

都内産の明日葉を使った加工品、都内産の天草を使ったころてん、都内で新たに開発された納豆や大豆テンペチヨコなど、他にはないオリジナリティ溢れる特産品をお試しください。

※ 季節や在庫状況により、商品のお取り扱いがない場合もございます。詳しくは各事業者または各商品取扱店へお問い合わせください。

東京の農林水産総合ウェブサイト






「こにちび!!」
私たちはTOKYOGROWNです。  **農林水** 産業といわれてもピンときませんか?  けど、あなたに関係ないようできっと **関♡係** してるんです。東京というとビジネス街のイメージ  や観光地のイメージ  で語られがちですが、それだけではありません!!!! **NONNON!!**  東京の恵みで作られた農林水産物だって、.....

魅力あふれる個性のカタマリ

なんですっ!!!



そんな東京の農林水に関する  **人** や作られる  **毛ノ** や楽しめる  **スポット** はたまた買えるところ、食べられるところ、なんかも TOKYO GROWN で紹介していきます!

あなたに知ってほしいTOKYOがある。TOKYO GROWNです。




TOKYO GROWNには
魅力あふれる
コンテンツがいっぱい!

TOKYO
GROWN
で検索!!

TOKYO GROWN 



 TOKYO GROWNのお問い合わせ先はこちら

公益財団法人 東京都農林水産振興財団
TEL:042-528-0510