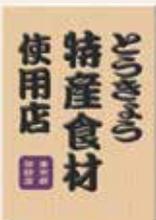
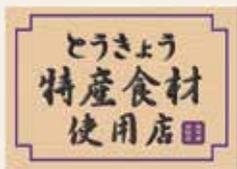


とうきょうを、 食べよう。2020

とうきょう特産食材使用店ガイド

とうきょう特産食材使用店ガイド 2020



とうきょうを、 食べよう。2020

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東京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、東京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東京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。

- 東京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。
- 使用している東京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。
- 今後もさらに東京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 / 中央区 / 港区 / 新宿区 / 文京区 / 台東区 / 墨田区 / 江東区

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
東京オープン 本店	11
東京オープン プチ	11
神田明神下みやび本店	12
シズラー東京国際フォーラム店	12
キューカフェ by ロイヤルガーデンカフェ	13
ロイヤルガーデンカフェ飯田橋	13
ラ・カンパーニュ	14
気生根 (きふね)	14
ヴァンピックル 丸の内	15
中央区	
ヴァンピックル 銀座	15
玉ひで	16
日本橋ゆかり	16
てん茂	17
伊勢重	17
日本橋舟寿し	18
のみくい処 酒菜や	18
銀座 神籠	19
日本橋室町 豊年萬福	19
みのる食堂	20
みのりカフェ	20
ローズベーカーリー銀座店	21
鶏味座 京橋エドグラン店	21
港区	
青山 鶏味座 本店	22
有機和食 山藤	22
ナチュラルカフェ&レストラン 楠の木	23
新橋亭 新館	23
総本家 更科堀井 麻布十番 本店	24
editor's fav するぶキッチンAKASAKA	24
erba da nakahigashi (エルバダナカヒガシ)	25
ロイヤルガーデンカフェ青山	25
東京愛らんど	26
鱈甲船	26
東京野菜キッチン SCOP	27

東京オープン 赤坂	27
新宿区	
オテル・ドゥ・ミクニ	28
HATAKE CAFÉ	28
玄菜本店	29
玄菜売上	29
ごまや 新宿三丁目店	30
東京諸島焼酎 こっこめ	30
カフェはなのき	31
レストラン ゆりのき	31
貝だらけ	32
炭火活烹三是 新宿西口店	32
魚の三是	33
三是食堂	33
東京ケータリング 都庁第二庁舎 職員食堂	34
TOKYO 都庁議事堂レストラン	34
ユーレストジャパン(株)東京都庁店	35
ラーメン 皇雅	35
青ヶ島屋	36
文京区	
創作ダイニング ポニンアイランド シェフ	36
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	37
台東区	
江戸下町料理 宮戸川 浅草店	38
島酒BAR 浅草城下町	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
江戸東京ビール/オンタップ	42

品川区	
品川菓匠 孝庵	43
ビストロ おきみくら	43
BISTRON	44
隼 (はやぶさ)	44
旬彩 和食部 (わたべ)	45
ちゃんこ 晴海	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	
肉とチーズとゴリコ 自由が丘店	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
ベジタブルイタリアン Yakumo 111	49
大田区	
蕎麦香房 はた野	49
御菓子司 わたなべ	50
おおた マルシェ	50
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	51
せたがやファーム	52
成城 桜子	52
第三新生丸	53
イタリア料理 GITA (ジータ)	53
下北沢ジャックポット	54
ラ・ベファアーナ 下北沢店	54
都夏	55
雷や	55
牛タン 夏火鉢	56
香港・韓国料理 味膳	56
ABCafe (エビカフェ)	57
渋谷区	
KEISUKE MATSUSHIMA	57
炭火活烹三是	58
三是寿司	58
市場仲間	59

そば處 大野屋 元代々木町店	59
梅の花 南新宿店	60
JA 東京アグリパーク	60
fun.ice! (ファンアイス)	61
ロイヤルガーデンカフェ渋谷	61
中野区	
お家ダイニング くらや	62
杉並区	
ベルソーレ	62
たべごと屋のらぼう	63
魚酒房 扇子	63
豊島区	
第一イン池袋 レストラン ピノ	64
くさやバー	64
ロイヤルガーデンカフェ目白	65
北区	
Furukawaya (古川屋)	65
洋風創采鉄板台所せをりい赤羽	66
荒川区	
おうちごはん いすみや	66
a Coeur joie (アクールジョア)	67
板橋区	
成増社員酒場	67
酒処 のんべえ	68
練馬区	
エン座	68
ごちそう酒場 yasu	69
Chinese Tapas hachi	69
中華 大勝軒	70
小料理 石井	70
パティスリー カミタニ	71
東京ワイナリー	71
Vieill (ヴィエイユ)	72
和フレンチ Komorebi	72
くつろぎ処 とりで	73

品川区 / 目黒区 / 大田区 / 世田谷区 / 渋谷区 / 中野区 / 杉並区 / 豊島区 / 北区 / 荒川区 / 板橋区 / 練馬区

とんかつ まるとし	73
日本料理 むさしの	74
中国料理 白楽天	74
ラウンジ ポワザン	75
ベーカリーショップ ボンパルファン	75
Boncourage(ボンクラージュ)	76
PITANGO ピタンゴ	76
ピッツェリア ジターリア ダ フィリップポ	77
OPPLA! DA GTALIA(オプラダジターリア)	77
Pizzeria 222	78

足立区

みんなのダイニング tomatoma	78
魚処 溪	79
キッチン とれたて	79
こそだて喫茶 cotoca	80

葛飾区

炭火串焼 うゑ草	80
----------	----

江戸川区

そば処 長寿庵	81
日本料理 銀扇	81
伝統工芸café・アルティザン	82
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	82
レストラン「グリーンパレス」	83
ドーナツあんどドーナツ	83
旬鮮菜膳 拓樹 船堀本店	84
旬鮮菜膳 拓樹 南小岩店	84
旬鮮菜膳 福こぼし 平井店	85
旬野菜 和料理 いし井	85
二代目 TATSU～龍～	86
ベーカリーレストラン マルコ	86

八王子市

生粉打ちそば処 さんじ庵	87
幸せの香りのするお店 ペール・ノエル みなみ野店	87
けいの家 八王子本店	88
けいの家 八王子みなみ野店	88
磯沼牧場 セリオ八王子店	89
小麦工房 メリッサ	89
手打ち蕎麦 つくし家	90

あじなお	90
------	----

立川市

RestaurantBar STOLAS	91
手打ち蕎麦 萱草庵	91
中国料理 五十番	92
hoccori *cafe (ほっこりかふえ)	92
七輪牛タン DANRAN亭	93
DANRAN亭 炭火鉄板バル	93
レストラン イル・ベベ (パレスホテル立川)	94
鉄板焼 明日香 (パレスホテル立川)	94
中国料理 瑞麟 (パレスホテル立川)	95
和食堂 樺 (パレスホテル立川)	95
鉄板焼 千珠	96
みのーれCafé	96
ピストロ&バル ラポール	97
懐石 仕出し りんと	97

武蔵野市

ムサシノ野菜食堂 miluna-na	98
Tar Tar T (タルタート)	98

三鷹市

TAVERNE (タベルネ)	99
居酒屋ふく家	99
こだわりお肉と菜園料理 カムラッド 三鷹店	100
菜園カフェ ドーノ	100
手打そば いしかわ	101

青梅市

Dining&Gallery 繭蔵	101
紅梅苑	102
うなぎ・天ぷら・食事処 寿々喜家	102
いもうとや	103
軽食喫茶「びるつ」	103
つぶあんカフェ	104
中国家常菜 楽家家	104
儘多屋	105
CAFE YUBA ～ちいさな喫茶店ゆば～	105
大正庵	106
手打ちうどん 根岸屋	106
青梅宿 ボンボン亭	107

イタリアンレストラン トスカーナ	107
そば處 津久茂	108
玉川屋 総本店	108
手打そば 玉川屋	109
蕎麦処 いなりや	109
森万	110
割烹 三河屋	110
古民家 いろり	111
そば処 つくも	111
創作そば「静蕎庵」	112
富士峰軒	112
カフェ&レストラン ガンバ! ガンバ!!	113
手打蕎麦 ごろう	113
大むら	114
そば処 和樂	114
鮭処 美登里家	115
甘味とごはん処 やお九	115
noco BAKERY & CAFE	116
そば・うどん処 かわしま	116
炭鳥蔵 IKADA	117
cinnamon シナモン	117
shotBar SINBOW	118
青梅麦酒	118

府中市

奈美喜庵	119
古都見カフェ	119
そば酒庵 寿々屋	120
そば処 萬蔵庵	120
LAMPIONE (ランピオーネ)	121
とんかつ割烹 やすいみ〜と	121
蔵カフェ	122
和風ダイニング きらり	122
レストラン カンターロ	123
トラットリア ラ ヴィータ	123
オリエンタルバル AKICHI	124
平次のおうどん	124
Wine Terrace Yu-me (ワインテラス ユーメ)	125
武蔵野うどん	125
アプリーレ	126
武蔵野台商店	126

昭島市

手打ちそばの店 soba みのり	127
手打ち蕎麦・日本料理 むら田	127
季節の料理と手打ちそば ふく花	128

調布市

ハーモニーガーデン	128
居酒屋 鳥清	129
みっちゃん仙川本店	129
産食グリル&生パスタ カムラッド トリエ京王調布店	130

町田市

カマド・くんせい 農家料理 高宮	130
カフェ ラララ キッチンcafé LaLaLa kitchen	131
なごみ庵 恵	131
ゼルビア×キッチン	132
ラーメン店 雷文	132
らーめん武蔵堂 相原駅前店	133
炭火焼き 和田	133

小金井市

ヴァン・ド・リュ	134
割烹 たけ バンブー	134
キッチンブラウン	135
くりやぶね	135
魚やの台所	136
Cafe 5884	136
サクラキッチン	137
Cafe Mother's Kitchen (カフェ マザーズキッチン)	137

小平市

喜楽鮨	138
カフェ ラグラス	138
イタリア料理 GIALLO	139
日本料理 大野家	139
ぼくの空間 大番	140
いろりの里	140
手打ち蕎麦と酒 佳蕎庵	141

日野市

手打うどん どんたく	141
農あるまち日野 みのり處	142

日野市民食堂 ヘル・ハート	142
レストラン 木馬	143
アルティジャーノ・ジェラテリア	143
green oasis cafe 042	144
農耕民族 日野店	144

東村山市

鮪孝 東村山	145
彩雅 (SAIKA)	145
てんぷら 天岳	146
kitchen KEIJI	146
すばいす	147
手打ちうどん こせがわ	147
ブラスリー ラ・リヴィエル・ドール	148
御菓子司 清水屋	148
シャモア洋菓子店	149

国分寺市

シエル ドゥ リヨン	149
bar Future Flight	150
May cafe (メイカフェ)	150
めぐるみ Labo&Cafe	151
史跡の駅 おたカフェ	151
国分寺わだつみ	152
あぶりゃんせ 百千	152
焼肉 京城苑	153

国立市

食彩わらび亭	153
くにたち野菜工房 中道カフェ	154
ほっこりごはん・ひよこ豆	154
ワインバル くにたち村酒場	155
CRAFT! KUNITA-CHIKA	155
くにたち桜花	156

福生市

シュトゥーベン・オータマ	156
くら蔵 はなれ	157
玄米ごはんとお酒 ごしま	157
いけすレストラン 浜膳	158

狛江市

亜細亜食堂 狛江サイゴン	158
イタリア食堂 Vino uno	159
ジャックポット狛江	159
太乃志	160
鉄板TOKIO	160

東大和市

生そば 大むら	161
---------	-----

清瀬市

カジュアルフレンチレストラン Arbre (アルブル)	161
旬菜魚 hiro	162
イカバル×肉バル Haru	162
焼き鳥 西のやかた	163
プティポアン じょうねん	163

東久留米市

ぎょうざやへいはち	164
-----------	-----

武蔵村山市

村山 満月うどん	164
本格手打うどん 笑乃讃	165
手づくりアイス工房ヴェルデ	165
肉汁うどん 長嶋屋	166

多摩市

多摩うどん「ぼんぼこ」	166
ベジフルキッチン トレーノノッテ	167
横丁ワイン酒場 リド	167
畑 de きっちゃん	168
寒天茶房「遊夢」	168
青木農園 農家料理	169

稲城市

green world cafe	169
走る!洋食屋さん♪ いなぎ satoyama キッチン	170
手打ち蕎麦 あかりや弧仙	170
ORTOLANA (オルトラーナ)	171
imacoco coffee (イマココ コーヒー)	171

羽村市

イタリアンレストラン クレッシュェレ	172
手打そば 河邊	172
54Cafe & Crepe	173
(海鮮寿司)花水木	173

あきる野市

あきる野 うどんの匠 初後亭	174
割烹 川波	174
石臼挽手打蕎麦 いぐさ	175
炭火焼・山里料理 黒茶屋	175
コテージ森林村 併設 レストラン[FOREST] (フォーレスト)	176
薪釜屋 YOSHIZO	176
甘味茶房 見世蔵 久森	177
手作りパン工房スリール	177
パンの家 あ・ら・もーど	178
寿司・中華料理 鰻 音羽鮎	178
蕎麦処 柳屋	179
戸倉しろやまテラス レストラン食飲室	179
ダイニングバー KAI 秋川店	180
KAI'S BAL (カイズ バル)	180
そば処 花がき	181
寿庵 忠左衛門	181

西東京市

中国家庭料理 墨花居 田無店	182
レストラン けんぞう	182
日本酒ダイニング 吉之助	183
ワイン酒場 いちぞう	183

瑞穂町

そば処 えびす屋	184
四季菜中華 彩華房	184
たまご工房うえの	185
そば処 大むら	185
家庭料理 おだか	186
おだか 箱根ヶ崎店	186
くら蔵 瑞穂店	187
清水牧場 WESTLAND FARM	187

※お店の情報は令和元年11月時点のものです。

日の出町

日の出町自然休養村 さかな園	188
手打ちそば ほそ川	188
生涯青春の湯 つるつる温泉	189

檜原村

観光旅館 三頭山荘	189
NPOのお店 ひのほら 四季の里	190
檜原温泉センター 数馬の湯	190
とちの夷	191

奥多摩町

森の中のお肉レストラン アースガーデン	191
みやぎ	192
鳩の巣釜めし	192
山里料理「上鍛冶屋」	193
古民家 お食事処 ちわき	193
松乃温泉 水香園	194
奥多摩温泉 もえぎの湯	194
山鳩	195
丹下堂	195
民話の宿 荒澤屋	196
炉ばた あかべこ	196
釜めし なかい	197
氷川サービスステーション	197
奥多摩水と緑のふれあい館	198
天益	198
奥多摩リバーサイドカフェ awa	199
氷川食堂	199

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

電話番号 URL 03-3231-0878 http://www.fng.or.jp/

QRコード[とうきょう特産食材使用店]WEBサイト版

千代田区 千代田区

店名 電話番号 URL

所在地 千代田区皇居外苑1-1

営業時間 11:00~14:00

休み 12月28日~1月1日

最寄駅等 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

外観・店内風景、他

メニュー名・価格・提供時期・使用食材等

東京産食材を使用したメニューの一例

主なメニュー、他

「江戸エコ行楽重」
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

※メニュー名は東京産農林水産物を使用したメニューの一例を掲載しています。
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。
※お店の情報は令和元年11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

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「江戸エコ行楽重」
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



東京産食材を使用したメニューの一例

「八丈島産むろあじメンチカツバーガー」
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

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

東京都 とうきょう特産食材使用店・登録制度事業紹介

とうきょう特産食材使用店登録制度とは

東京都では、多くの郷土の郷土産品に東京産農林水産物の魅力を知っていただき、地産地消を推進するため、東京産食材を積極的に使用している都内飲食店を「とうきょう特産食材使用店」として登録し、広く普及しています。

とうきょう特産食材使用店になると

- ★ 登録証と「とうきょう特産食材使用店」の本棚ボードを提供します。
- ★ お店の概要や使用食材などを紹介したガイドブックを作成・配布します。ご来店により、来店客への掲載も可能です。※異業種メニューを有する等の場合は不可。
- ★ 産業労働局農林水産部のホームページでお店をご紹介します。

mikuni MARUNOUCHI

☎ 03-5220-3921
URL <http://www.mikuni-marunouchi.jp/>



- ☞ 千代田区丸の内2-6-1
丸の内ブリックスクエアアネックス2F
- ☎ 11:00~15:30(LO 14:30)
17:30~23:00(LO 21:00)
- ☎ 元旦・ブリックスクエアに準ずる
- ☎ JRほか東京駅 丸の内南口より徒歩4分
東京メトロ千代田線 二重橋前駅 1番出口より徒歩2分



東京産食材を使用したメニューの一例

「シェフおすすめ 東京素材たっぷりなメニュー」

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 等

「東京野菜の旬づくしメニュー」

提供時期 通年
使用食材 江戸川小松菜、
滝野川牛蒡 等



東京オーブン 本店

☎ 03-3252-7778
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



東京産食材を使用したメニューの一例

「農家野菜の自家製ピクルス」

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)



ラー・エ・ミクニ

☎ 03-3213-0392
URL <http://lart-et-mikuni.jp/>



- ☞ 千代田区北の丸公園3-1
東京国立近代美術館内
- ☎ 11:30~15:00/17:30~22:00
- ☎ 月曜日
- ☎ 東西線・竹橋駅 1b出口~3分



東京産食材を使用したメニューの一例

「ピッコロコース(ランチ)」

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)
真鯛のソテーと厳選旬野菜ラグザナソース

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)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「農家野菜の自家製ピクルス」

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)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「鱈の天ぷら」

提供時期 通年
使用食材 東京湾産 鱈

「穴子の天ぷら / 上天丼(昼)」

提供時期 通年
使用食材 東京湾産 穴子



キューカフェ by ロイヤルガーデンカフェ

☎ 03-6205-7206
URL <https://royal-gardencafe.com/qcafe/>



☪ 千代田区有楽町1-1-2
東京ミッドタウン日比谷 6階
☎ 11:00~22:00
☎ 年末年始(大晦日・元日)
☎ 東京メトロ日比谷線日比谷駅A11出口・千代田線日比谷駅A5出口直結 東京メトロ有楽町線有楽町駅直結 徒歩4分 東京メトロ丸ノ内線・日比谷線・銀座線銀座駅直結 徒歩5分 都営三田線日比谷駅直結JR有楽町駅 徒歩5分



東京産食材を使用したメニューの一例

「東京季節野菜(旬)のお勧めメニュー」 (メニューは季節毎に変動あり)

提供時期 通年
使用食材 東京産季節の野菜
江戸東京野菜



シズラー東京国際フォーラム店

☎ 03-3211-2205
URL <https://www.sizzler.jp/shop/000846/>



☪ 千代田区丸の内3-5-1
国際フォーラムAブロック B1
☎ 11:00~23:00
☎ 年末年始(大晦日・元日)
☎ JR東京駅・有楽町駅(最寄:東京駅 京葉地下丸の内口からすぐ)
地下鉄各線(東京メトロ有楽町線・日比谷線・千代田線・丸ノ内線・銀座線・都営地下鉄三田線)



東京産食材を使用したメニューの一例

「サラダバー季節の青果」

提供時期 通年
使用食材 東京産季節の野菜をサラダバーに使用(東京・NEOファーマーズの野菜コーナーを設置)
江戸東京野菜



ロイヤルガーデンカフェ飯田橋

☎ 03-3239-3777
URL <https://royal-gardencafe.com/iidabashi/>



☪ 千代田区富士見2-10-2
飯田橋グラン・ブルーム サクラテラス2F
☎ 11:00~23:00
☎ 年末年始(大晦日・元日)
☎ 最寄駅 JR飯田橋駅 西口 徒歩1分
地下鉄各線(東京メトロ有楽町線・東西線・南北線・都営地下鉄大江戸線)



東京産食材を使用したメニューの一例

「東京季節野菜(旬)のお勧めメニュー」 (メニューは季節毎に変動あり)

提供時期 通年
使用食材 東京産季節の野菜
江戸東京野菜



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「田無野菜のアンチョビバター風味」

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」

提供時期 通年
使用食材 東京都産旬の野菜
(ルッコラなど)



ヴァンピックル 丸の内

☎ 03-6212-1011
URL <http://www.auxamis.com>



- ☪ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「東京しゃもの炭火焼き」

提供時期 通年
使用食材 東京しゃも(八王子)



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 11:30~14:00
ディナー 月~金 17:30~23:30
- ☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

江戸野菜のバーニャカウダ

提供時期 通年
使用食材 都内産の季節の野菜

花籠ランチ

提供時期 通年
使用食材 都内産の季節の野菜



ヴァンピックル 銀座

☎ 03-3567-4122
URL <http://www.auxamis.com>



- ☪ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「八王子産東京軍鶏胸肉の炭火焼き」

提供時期 通年
使用食材 東京しゃも(八王子)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「元祖親子丼 / 極 親子丼など」

提供時期 通年
使用食材 東京しゃも

「軍鶏すき焼きコース」

提供時期 通年
使用食材 東京しゃも



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「江戸東京野菜のてんぷら」 (コースの中の一品)

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)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「TOKYO X の角煮 千住葱添え」

提供時期 通年
使用食材 TOKYO X、千住葱

「江戸っ米(こ)ぶりん」

提供時期 通年
使用食材 米、卵、牛乳



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「すき焼き屋の角煮 ~小松菜添え~」

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・第5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



東京産食材を使用したメニューの一例

「江戸前煮穴子、穴子白焼 / にぎり」

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」

提供時期 通年
使用食材 東京湾内産



※握りは1カンから

銀座 神籬

ひもろぎ

☎ 03-6274-6779
URL <http://himorogi.tokyo/>



- ☪ 中央区銀座8-2-15 明興ビル1F
- ☺ [月~土]ランチ 11:30~14:00
ディナー 17:00~翌4:00(LO3:00)
[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



東京産食材を使用したメニューの一例

「焼き鳥“東京しゃも”もも肉」

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」

提供時期 通年
使用食材 東京しゃも(あきる野市)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「粕江野菜の大盛サラダ」

提供時期 通年
使用食材 粕江地野菜

「冷製トマトおでん」

提供時期 夏季限定
使用食材 粕江地トマト



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)
- ☹ 日曜日(土・日・月の三連休の場合は月曜日が休み)
- ☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「上州産もち豚と江戸東京野菜と旬野菜の蒸籠蒸」

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・千住葱 等)



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
- ☺ 11:00~22:00
- ☹ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「ランチタイムの惣菜ビュッフェ」

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、小松菜、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
- ☺ 10:00~22:00
- ☹ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「小松菜&りんごスムージー」

提供時期 通年
使用食材 都内産小松菜



ローズベーカリー銀座店

☎ 03-5537-5038
URL <http://rosebakery.jp/>



- ☪ 中央区銀座6-9-5
ギンザコマツ西館 7階
- ☺ 11:00(土日祝 9:00)~20:00
- ☹ 年末年始(大晦日・元日)
- ☒ 東京メトロ銀座駅A2出口 徒歩2分



東京産食材を使用したメニューの一例

東京季節野菜(旬)のお勧めメニュー

(東京産の野菜・果物を使用したプレートやキッシュ、デザートメニューなど)
提供時期 通年
使用食材 東京産の季節の野菜、ブルーベリー等

「東京産紅茶」

提供時期 通年
使用食材 西多摩郡瑞穂町西村園の茶葉



鶏味座 京橋エドグラン店

☎ 03-6262-0879
URL <http://www.wid.co.jp/>



- ☪ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「東京軍鶏の究極の親子丼」

提供時期 通年
使用食材 東京しゃも

「東京軍鶏の水炊き」

提供時期 通年
使用食材 東京しゃも



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「東京軍鶏の炭火焼き親子丼」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「阪本じゃが芋の唐揚げ」

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
☎ 火～土 11:00～21:00
☎ 日曜日・月曜日
☎ JR・京浜急行 品川駅より徒歩3分



東京産食材を使用したメニューの一例

「榎の木ランチ」

提供時期 通年
使用食材 都内産の旬の野菜(西東京市等)

「シェフのランチコース」

提供時期 通年
使用食材 都内産の旬の野菜(西東京市等)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「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」

提供時期 通年
使用食材 TOKYO-X



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)
☹ 水曜日
☒ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「若竹そば」

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千住ネギを使用しています。

erba da nakahigashi(エルバダナカヒガシ)

☎ 03-5467-0560
URL www.erbadanakahigashi.com



☪ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「ミネストローネスープ」

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・あきる野産の季節の野菜、東京烏骨鶏卵、都内産産物・川魚等)



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
☺ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「東京発ブランド TOKYO-Xのポークソテー」

提供時期 通年
使用食材 TOKYO X

「八丈島のムロアジメンチ」

提供時期 通年
使用食材 八丈島産ムロアジメンチ



ロイヤルガーデンカフェ青山

☎ 03-5414-6170
URL <https://royal-gardencafe.com/aoyama/>



☪ 港区北青山2-1-19
☺ 11:00~23:00
☹ 12月30・31日、元旦
☒ 地下鉄青山一丁目駅1番出口 徒歩4分
地下鉄外苑前駅4A出口 徒歩3分



東京産食材を使用したメニューの一例

「東京季節野菜(旬)のお勧めメニュー」 (メニューは季節毎に変動あり)

提供時期 通年
使用食材 東京産季節の野菜
江戸東京野菜



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「ムロアジメンチバーガー」

提供時期 通年
使用食材 八丈島産ムロあじメンチ

「島のりとしたばの天ぷらうどん」

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



東京野菜キッチンSCOP

☎ 03-6435-5304
URL <https://www.facebook.com/TokyoYasaiKitchenSCOP>



- ☉ 港区赤坂3-19-1 東京農村ビル1F
- ☎ 11:30~15:00 (L.O 14:30)
18:00~23:30 (L.O 22:30)
- ☎ 日曜日
- ☎ 地下鉄赤坂見附駅 徒歩2分 / 赤坂駅 徒歩6分



東京産食材を使用したメニューの一例

「東京野菜のバーニャカウダ」

提供時期 通年
使用食材 東京産季節の野菜(東京都内100軒以上の農家と取引) 寺島なす等の江戸東京野菜

「TOKYO Xのローストポーク」

提供時期 通年
使用食材 TOKYO X ロース肉



べっこう 鱈甲鮨

☎ 03-3433-4820
URL <http://www.bekkouzushi.jp/>



- ☉ 港区海岸1-12-2 竹芝客船ターミナル内
- ☎ 11:30~15:00 (LO 14:30)
- ☎ 土曜、日曜、祝祭日
- ☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「べっこう寿司と野菜ポトフのセット」

提供時期 通年
使用食材 明日葉(大島産)
自然塩(大島産)

「海の出汁ラーメン」

提供時期 通年
使用食材 明日葉(大島産)
自然塩(大島産)



東京オーブン 赤坂

☎ 03-6230-9569
URL <http://tokyooovenakasaka.favy.jp/>



- ☉ 港区赤坂3-18-1 ホテルリズベリオ赤坂
- ☎ モーニング 7:00~10:00
ランチ 11:30~14:30
ディナー 17:00~24:00
- ☎ モーニングのみ年中無休 ランチ(土・日・祝日)、ディナー(日・祝日)
- ☎ 地下鉄赤坂見附駅 徒歩3分 / 赤坂駅 徒歩5分



東京産食材を使用したメニューの一例

「農家野菜の自家製ピクルス」

提供時期 通年(入荷状況による)
使用食材 東京産季節の野菜(主に三鷹産) 寺島なす等の江戸東京野菜

「東京野菜の鉄鍋蒸し」

提供時期 通年(入荷状況による)
使用食材 東京産季節の野菜(主に三鷹産) 寺島なす等の江戸東京野菜



オテル・ドウ・ミクニ

☎ 03-3351-3810
URL <https://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・地下鉄丸の内線・南北線「四ツ谷駅」
赤坂口より徒歩7分



東京産食材を使用したメニューの一例

「ランチコース(月替り)」

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)」

提供時期 通年
使用食材 胡瓜・ラディッシュ・ゴーヤ・栗ぼうか
ほちや・西瓜・梨・バナナ 等季節の食材



玄菜本店

☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「金目鯛しゃぶサラダ」

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/白焼き」

提供時期 通年(17:00~)
使用食材 穴子(江戸前・その他)



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
☎ 10:00~20:00
☎ 不定休(新宿伊勢丹の休業日に準ずる)
☎ 東京メトロ丸の内線「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



東京産食材を使用したメニューの一例

「HATAKEの野菜 スペシャルランチセット」

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。

玄菜壺上

☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「金目鯛かぶと煮付」

提供時期 通年
使用食材 金目鯛(神津島)

「そでいか刺身」

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

※刺身・煮おろし・しゃぶしゃぶ等も用意



ごまや 新宿三丁目店

☎ 050-3155-1545
URL <http://www.jack-pot.co.jp/>



☪ 新宿区新宿3-4-1 東新宿ビル5F
☎ 11:30~15:30/17:30~23:30
☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「びっくりザックリどっさりサラダ」

提供時期 通年
使用食材 狛江産の季節の野菜

「野菜がたっぷりいろいろ炎のバーニャカウダ」

提供時期 通年
使用食材 狛江産の季節の野菜



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「内藤とうがらしとイチゴソースのアイスクリーム」

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「海の手」を使用しています。

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「八丈島産くさや(ムロ中干し・ムロ生干し・トビウオ)」

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」

提供時期 通年
使用食材 明日葉(三宅島・八丈島 他)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「エゾシカ肉のカレーライス 内藤とうがらし入り」

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「海の手」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



東京産食材を使用したメニューの一例

「グリーンサラダ」

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」

提供時期 通年
使用食材 三鷹産の季節の野菜を使用(きのこと類、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



東京産食材を使用したメニューの一例

「朝どれ野菜スティック」

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」

提供時期 通年
使用食材 三鷹産きゅうり



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「新鮮野菜サラダ」

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」

提供時期 通年
使用食材 三鷹産の季節の野菜を使用(きのこと類、いも類、大葉、人参等)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「有機野菜と豆腐のサラダ」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

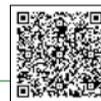
「東京野菜のヘルシーランチ(日替わり)」
提供時期 通年(日替わり)
使用食材 都内産の季節の野菜を使用
(メニュー例:「カジキと野菜の
柚子胡椒あえ」)

「スペシャルバラエティランチ」
提供時期 通年(週替わり)
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



東京産食材を使用したメニューの一例

「明日葉ロールカツ」
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」
提供時期 通年
使用食材 八丈島産ムロ節、東京メ豚



TOKYO都庁議事堂レストラン

☎ 03-3345-8703
URL <https://tokyotochougizidourestaurant.gorp.jp/>



- ☞ 新宿区西新宿2-8-1
都議会議事堂1F
- ☎ 10:00~22:00
- ☎ 休 土・日・祝
- ☎ 交 都営地下鉄線 都庁前駅 すぐ
JR新宿駅 徒歩10分



東京産食材を使用したメニューの一例

「明日葉の天ぷら」
提供時期 通年(17:00~21:00)
使用食材 伊豆大島産の明日葉

「豚三枚肉のグリル TOKYO ソース」
提供時期 通年(17:00~21:00)
使用食材 伊豆大島産の島のり、島焼酎



ラーメン 皇雅

☎ 03-5320-7528
URL



- ☞ 新宿区西新宿2-8-1
都議会議事堂地下1F
- ☎ 11:00~21:00(15:00~17:00close)
- ☎ 休 土・日・祝
- ☎ 交 都営地下鉄線都庁前駅 すぐ
JR新宿駅 徒歩10分



東京産食材を使用したメニューの一例

「明日葉ラーメン」
提供時期 通年
使用食材 明日葉(八丈島産)
収穫・仕入状況により、
提供できない場合があります

「明日葉チャーハン」
提供時期 通年
使用食材 明日葉(八丈島産)
収穫・仕入状況により、
提供できない場合があります



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「島寿司」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「東京軍鶏焼鶏コース」

提供時期 通年
使用食材 東京じゃも

「東京軍鶏の親子丼」

提供時期 通年
使用食材 東京じゃも



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

創作ダイニング ボニンアイランドシェフ

☎ 03-3235-0070

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

- ☞ 文京区関口1-1-4
- ☎ 11:30～14:00(LO 13:30)
17:00～23:00(LO 22:00)
※日曜日は営業22:00まで
- ☎ 火曜日
- ☎ 東京メトロ有楽町線江戸川橋駅 A4出口徒歩3分



東京産食材を使用したメニューの一例

「季節の小笠原野菜の天ぷら/サラダ」

提供時期 通年(内容変更あり)
使用食材 四角豆、オクラ、青パパイア、インゲン、胡瓜、トマト など

「小笠原直送果実のサワー」

提供時期 通年(内容変更あり)
使用食材 パッションフルーツ、青レモン、トマト など



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「本日の東京地場野菜盛り」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「寺島茄子焼き」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「江戸ねぎま鍋 上・極上」

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」

提供時期 通年
使用食材 東京湾 穴子、小肌



島酒BAR 浅草城下町

☎ 03-6231-6552
URL <https://asakusajokamati.wixsite.com/asakusajokamati>



☪ 台東区寿4-14-10
☎ 19:00~24:00
☎ 年中無休(日曜、祭日は要事前予約)
☎ 都営地下鉄浅草駅A1出口 徒歩3分
東京メトロ銀座線田原町駅 徒歩3分
都営地下鉄・大江戸線・蔵前駅A5出口 徒歩5分



東京産食材を使用したメニューの一例

「伊豆大島のとこぶしの煮付」

提供時期 通年
使用食材 とこぶし(伊豆大島)

「焼きくさや」

提供時期 通年
使用食材 くさや(新島)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「会席コース (江戸前魚貝類、江戸東京野菜を使用)」

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/str.J000104266/>



☪ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「東京食材満載 おつまみセット“椿”」

提供時期 通年
使用食材 江戸東京野菜、東京牛乳、島しょの魚、さくらたまご(町田)、大豆(日の出・青梅)、TOKYO-X

「緑のもんじゃ (明日葉のもんじゃ・バケットつき)」

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。

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



東京産食材を使用したメニューの一例

寺島なすとフルーツ トマト・アンチョビのピッツァ

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。

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 17:00～21:30
☹ 月曜日(祝日の場合は火曜日)
☒ JR両国駅西口直結



東京産食材を使用したメニューの一例

「東京軍鶏焼鶏コース」

提供時期 通年
使用食材 東京しゃも

「東京軍鶏親子丼」

提供時期 通年
使用食材 東京しゃも



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「亀戸大根 あさり鍋」

提供時期 ディナー通年
使用食材 亀戸大根(葛飾区・江戸川区)

「亀戸コース」

提供時期 ディナー通年
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



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「東京軍鶏の炭焼き親子丼」

提供時期 通年
使用食材 東京しゃも

「東京軍鶏の水炊き」

提供時期 通年
使用食材 東京しゃも



江戸東京ビール/オンタップ

☎ 03-6659-8379
URL <https://edo-tokyo-beer.com/>



- ☉ 江東区千田16-2
- ☎ 月・水・木・金 17:00~23:00
土・日 13:00~22:00
- ☎ 火曜日
- ☎ バス停扇橋二丁目下車 すぐ
地下鉄住吉駅B1出口 徒歩10分



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「江戸東京野菜を使ったビール」
(一例: ジャパニーズジンジャービア 1~4月)

提供時期 通年
使用食材 早稲田みょうが(練馬産) など

「早稲田みょうががたけのお浸し、
ピクルス」

提供時期 2月、3月
使用食材 早稲田みょうががたけ
(練馬産)



品川菓匠 孝庵

☎ 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



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「品川蕪のケーキ」

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



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「オムレツ」

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)
 デイナー 17:00~23:00(L.O.22:00)
 ☪ 水曜日
 ☎ 東急大井町線・荏原町～1分



東京産食材を使用したメニューの一例

「チーズフォンデュ用焼き野菜セット」

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」

提供時期 通年

使用食材 都内産の季節の野菜



旬彩 和食部(わたべ)

☎ 03-6426-9779

URL <https://r.gnavi.co.jp/ku5299880000/>

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「立ち寄りセット(ワンドリンク付)前菜、刺身、鉢肴」

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

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「選べる隼サラダ」

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」

提供時期 通年

使用食材 都内産季節の野菜



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「東京産刺身盛り合わせ」

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」

提供時期 冬季

使用食材 都内産の季節の野菜



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「野菜天婦羅」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「鮮魚の蒸し物」

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



トルコレストラン DEDE

☎ 03-3786-5600
URL www.dede-turkey.com/



☪ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「ケバブ用野菜」

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」

提供時期 通年
使用食材 都内産の季節の野菜



肉とチーズとゴリコ 自由が丘店

☎ 03-3725-1831
URL <http://be-comrade.com/>



☪ 目黒区自由が丘1-14-16 1F
☺ 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)
☹ 火曜日
☎ 東急東横線・大井町線 自由が丘駅より徒歩2分



東京産食材を使用したメニューの一例

「牛リブと東京野菜のステーキ」

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」

提供時期 通年
使用食材 東京産の季節の野菜を使用



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「東京産ミルクジェラートパフェ」

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)



ベジタブルイタリアン Yakumo 111 ☎ 03-3724-5515

URL <http://yakumo111.com/>



- ☎ 目黒区八雲1-1-1
めぐろパーシモンホール内
- 🕒 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)
- 🏠 不定休
- 🚗 東急東横線 都立大学駅から徒歩約7分



東京産食材を使用したメニューの一例

「地場(東京)野菜のサラダビュッフェ」 *ランチセットに付く

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)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「丘ばちカスタード」

提供時期 通年(採蜜状況により冬季は一時停止の可能性あり)
使用食材 自由が丘産蜂蜜(丘ばちプロジェクト)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「馬込大太三寸人参切り蕎麦」

提供時期 11~2月位
使用食材 馬込大太三寸人参
(大田区産)

「かき揚げ」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「馬込三寸人参まんじゅう」

提供時期 通年

使用食材 江戸東京野菜
(馬込大太三寸人参)



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
☎ 10:30~18:30
☪ 月曜・火曜
☪ 小田急線 経堂駅下車 北口より徒歩5分



東京産食材を使用したメニューの一例

「世田谷スフレ(ロールケーキ)」

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

「かぼちゃのタルト」

提供時期 通年

使用食材 かぼちゃ(世田谷産)



おおた マルシェ

☎ 営業状況はフェイスブックでご確認ください

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「東京野菜まるかじり盛」

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)



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
☎ 11:30~15:30/17:00~24:00
☪ 月曜昼(夏休み・正月休み有り)
☪ 東急世田谷線「上町駅」降りてすぐ



東京産食材を使用したメニューの一例

「パクチーサラダ えびせん付」

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
☎ 10:00~20:00
☎ 不定休
☎ 東急大井町線 尾山台駅 徒歩1分



東京産食材を使用したメニューの一例

「明日葉ナムル」

提供時期 通年
使用食材 明日葉(新島産)

「明日葉ぷりん」

提供時期 通年
使用食材 明日葉(新島産)



第三新生丸

☎ 03-6322-1933
URL



☎ 世田谷区北沢2-15-6-B1
☎ 17:00~深夜
☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「旬のお刺身」 (例:鰹、飛魚、尾長鯛 等)

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)

提供時期 通年
使用食材 八丈島産



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「おきまり」

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)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「自家製ハムのサラダ」

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」

提供時期 通年
使用食材 世田谷の季節の野菜



下北沢ジャックポット

☎ 050-3184-0550
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



東京産食材を使用したメニューの一例

「キャベツのロースト アンチョビソース」

提供時期 冬～春
使用食材 狛江産の季節の野菜

「オイスターと季節野菜のスパゲッティ」

提供時期 通年
使用食材 狛江産の季節の野菜



つげ 都夏

☎ 050-3184-1930
URL <http://www.jack-pot.co.jp/>



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「フレッシュ生野菜盛 旨い味噌・マヨネーズ・ドレッシング」

提供時期 通年
使用食材 狛江産の季節の野菜

「野菜天ぷら盛り合せ」

提供時期 通年
使用食材 狛江産の季節の野菜



ラ・ベファーナ 下北沢店

☎ 050-3184-1675
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



東京産食材を使用したメニューの一例

「野菜いろいろ アンチョビソースがけ」

提供時期 通年
使用食材 狛江産の季節の野菜

「ピッツァ オルトラーナ」

提供時期 通年
使用食材 狛江産の季節の野菜



雷や

☎ 050-3184-1430
URL <http://www.jack-pot.co.jp/>



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「産直野菜のどっさりサラダ!」

提供時期 通年
使用食材 狛江産の季節の野菜

「炎のバーニャカウダ」

提供時期 通年
使用食材 狛江産の季節の野菜



牛タン 夏火鉢

☎ 050-3184-0803
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



東京産食材を使用したメニューの一例

「生野菜どっさり盛り」

提供時期 通年
使用食材 狛江産の季節の野菜

「上タントロしゃぶ鍋」

提供時期 通年
使用食材 狛江産の季節の野菜



ABCafe(エビカフェ)

☎ 03-3701-2364
URL <https://www.facebook.com/pages/category/Cafeteria/ABCafe-1048651088554915/>



☪ 世田谷区野毛2-20-16
☺ 10:00～24:00
☹ 元日(基本無休)
☎ 東急大井町線上野毛駅・等々力駅 徒歩10分



東京産食材を使用したメニューの一例

「自家農園の食材を使用したピザ」

〈メニューの一例：BK Tピザ(6～9月)、玉ねぎとベーコン、自家製たまごのピザ(通年)、サラダピザ(10～4月) など〉

提供時期 通年(季節により食材変更)
使用食材 世田谷産(自家農園)の季節の野菜、果物、バジルなどのハーブ、たまご



香港・韓国料理 味膳

☎ 03-6479-0895
URL <https://azizen.owst.jp/>



☪ 世田谷区砵5-1-1
☺ 11:00～15:00(LO 14:30)
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



東京産食材を使用したメニューの一例

「ユースリン茄子 マーボ茄子」

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)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「新鮮野菜サラダ」

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」

提供時期 通年

使用食材 三鷹産の季節の野菜を使用
(きのこ類、いも類、大葉、人参等)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「新鮮野菜サラダ」

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」

提供時期 通年

使用食材 三鷹産・世田谷産の季節の野菜



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「野菜の天ぷら」

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」

提供時期 通年

使用食材 三鷹産・世田谷産の季節の野菜



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)



東京産食材を使用したメニューの一例

「鴨なべ」

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)

「辛味大根せいり」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「梅の花膳(小松菜のお浸し)」

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」

提供時期 通年

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 ~5分 京王バス51系統「代々木神園町」バス停



東京産食材を使用したメニューの一例

「ジェラート(プレミアムミルク)」

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) 旬素材の代表例:小平市産東京ゴールドキウイ、練馬区産 落花生



※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。

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「東京野菜の天ぷらうどん」

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



ロイヤルガーデンカフェ渋谷

☎ 03-5456-9026

URL <https://royal-gardencafe.com/shibuya/>



- ☉ 渋谷区宇田川町4-3
ホテルユニゾン2F
- ☎ 11:00~23:00
- ☎ 年末年始(大晦日・元日)
- ☎ 各線渋谷駅 徒歩7分



東京産食材を使用したメニューの一例

「東京季節野菜(旬)のお勧めメニュー」 (メニューは季節毎に変動あり)

提供時期 通年

使用食材 東京産季節の野菜
江戸東京野菜



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「小松菜おひたし」

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」

提供時期 夏季

使用食材 都内産(武蔵野市)のトマト



たべごと屋のらぼう

☎ 03-3395-7251

URL



☪ 杉並区西荻北4-3-5

☎ 17:00~0:00

☪ 月曜日

☎ 中央線 西荻窪駅 北口より徒歩7分



東京産食材を使用したメニューの一例

「地野菜と豆腐のサラダ」

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」

提供時期 6月~7月

使用食材 三鷹市産とうもろこし・枝豆



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「自家製ベーコンと三鷹野菜のソテー」

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」

提供時期 通年

使用食材 三鷹の農家の玉子使用



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

☎ 17:00~LO 24:00

☪ 月曜日

☎ 西荻窪駅・南口～5分



東京産食材を使用したメニューの一例

「青ムロ干物」

提供時期 通年

使用食材 神津島産

「金目鯛の刺身・煮つけ」

提供時期 通年(仕入時)

使用食材 神津島産



第一イン池袋 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「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



東京産食材を使用したメニューの一例

「くさやチーズ」

提供時期 通年

使用食材 八丈島産の青むろ鱈くさや、明日葉

「くさやと明日葉のマヨネーズ和え」

提供時期 通年

使用食材 八丈島産の青むろ鱈くさや、明日葉



ロイヤルガーデンカフェ目白

☎ 03-3988-1161
URL <https://royal-gardencafe.com/mejiro/>



- ☉ 豊島区目白2-39-1
トラッド目白 2F
- ☉ 月~土 11:00~23:00
日 11:00~22:00
- ☉ 年末年始(大晦日・元日)
- ☉ JR目白駅よりすぐ



東京産食材を使用したメニューの一例

「東京産季節野菜(旬)のお勧めメニュー」 (メニューは季節毎に変動あり)

提供時期 通年

使用食材 東京産季節の野菜
江戸東京野菜



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：11:00~15:00
ディナー：17:00~22:00
- ☉ 月曜日(祝日は除く)
- ☉ 京浜東北線 王子駅 北口からすぐ



東京産食材を使用したメニューの一例

「昼のコース」

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。

洋風創採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



東京産食材を使用したメニューの一例

「広島焼き」

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」

提供時期 通年
使用食材 練馬区産キャベツ



a Coeur joie (アクールジョア)

☎ 03-3809-0915
URL <http://acjoie.jp/>



☪ 荒川区西尾久8-44-4
☺ LUNCH 11:30～14:00
CAFE 14:00～17:00(火～金)
DINNER 17:30～22:00
☹ 月曜、月末日曜(月曜祝日営業・翌火曜振替休)
☎ 都電荒川線荒川車庫前 徒歩2分



東京産食材を使用したメニューの一例

「東京抹茶チーズケーキ」

提供時期 通年
使用食材 東大和産東京狭山茶

「じゃがいもグラタン/かぶのスープ」

提供時期 通年
使用食材 東大和産の野菜(じゃがいも、かぶ)



おうちごはん いずみや

☎ 03-3894-4226
URL <http://www.yuenchidori.com>



☪ 荒川区西尾久6-30-9
☺ 11:00～14:00/17:00～22:00
☹ 火曜定休
☎ 都電荒川線荒川遊園地前 徒歩2分



東京産食材を使用したメニューの一例

「玉葱丸ごとオープン焼き」 (ディナーメニュー)

提供時期 通年
使用食材 東大和産たまねぎ

「東京抹茶かき氷」

提供時期 通年
使用食材 東大和産東京狭山茶



成増社員酒場

☎ 03-3976-6535
URL



☪ 板橋区成増1-15-7
☺ 17:30～23:30
☹ 日曜日
☎ 成増駅 東武東上線3分/有楽町線 1分



東京産食材を使用したメニューの一例

「武蔵野野菜のパーニャカウダ」

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)



酒処 のんべえ

☎ 03-5926-8510

URL <https://tabelog.com/tokyo/A1322/A132203/1308437/>

☪ 板橋区大山金井町40-4
 ☎ 16:00~2:00
 ☎ 火曜日
 ☎ 東武東上線・大山駅~3分



東京産食材を使用したメニューの一例

「明日葉天ぷら」

提供時期 通年
 使用食材 式根島産

「新島くさや」

提供時期 通年
 使用食材 新島産



ごちそう酒場 yasu

☎ 03-6479-2252

URL



☪ 練馬区大泉学園町4-24-5
 ダイヤモンドビル105
 ☎ 17:00~23:00(LO22:30)
 ☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「大根サラダ」

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」

提供時期 キャベツが採れる時期
 使用食材 キャベツ(大泉産)



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)



東京産食材を使用したメニューの一例

「曇耀うどん(温・冷)」

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」

提供時期 通年
 使用食材 なす・玉ねぎ・にんじん・
 季節の野菜



Chinese Tapas hachi

☎ 03-6311-0672

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

☪ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「大根餅」

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)



※一部の料理には「ひんぎゃの塩」(青ヶ島産)を使っています。

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「アントン餃子」

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」

提供時期 通年

使用食材 練馬産キャベツ(収穫時)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「大泉学園朝摘みブルーベリーマドレーヌ」

提供時期 通年

使用食材 練馬区大泉学園産ブルーベリー

「東京レモンケーキ」

提供時期 通年

使用食材 練馬区産レモン



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「夜はコース料理」

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)



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
- ☎ 11:00~17:00
- ☎ 水曜日
- ☎ 西武池袋線 大泉学園駅 北口~10分



東京産食材を使用したメニューの一例

「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

提供時期 通年

使用食材 都内産の季節の野菜を使用

「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ソテー

提供時期 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>

- ☪ 練馬区旭丘1-56-2
 ☎ 火～土 14:00～21:00
 日・祝 12:00～18:00
 ☎ 月曜日、第1日曜日
 ☎ 西武池袋線・江古田駅 南口～5分



東京産食材を使用したメニューの一例

「赤ちゃんぱん」

提供時期 通年
 使用食材 東京牛乳の乳清(ホエー)

「しあわせなぱん」

提供時期 通年
 使用食材 東京牛乳の乳清(ホエー)

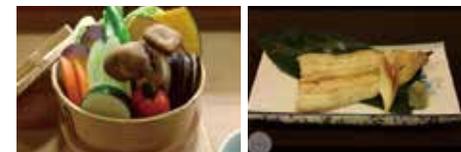


くつろぎ処 とりで

☎ 03-3995-9378

URL <https://www.hotpepper.jp/strJ000634835/>

- ☪ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「旬野菜のせいろ蒸し」

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」

提供時期 通年
 使用食材 練馬産の季節の野菜



和フレンチ Komorebi

☎ 03-6904-8797

URL <https://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
 17:30～24:00
 ☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「あきる野市
秋川牛の富士山溶岩ステーキ」

提供時期 通年
 使用食材 秋川牛と東京野菜

「トリュフと練馬野菜の
フレンチ炊き込みご飯」

提供時期 通年
 使用食材 練馬野菜
 東京しゃものパイオン



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「まるとし定食」

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



日本料理 むさしの

☎ 03-5372-4501

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

- ㊤ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

【練馬大根とサーモンの黄金蒸し】

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



ラウンジ ボワザン

☎ 03-5372-4499

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

- ㊤ 練馬区高松5-8 J.CITY
ホテルカデンツァ光が丘1F
- ㊥ 平日 9:30~21:00
土日祝 9:30~21:30
- ㊦ 無休
- ㊧ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

【早稲田ミョウガタケと浅瀬のパスタ】

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)



中国料理 白楽天

☎ 03-5372-4500

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

- ㊤ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

【練馬大根とポークスペアリブの土鍋スープ】

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】

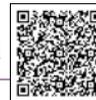
提供時期 旬の時期にスポットで提供(約2か月間)

使用食材 練馬産キャベツ



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>

- ㊤ 練馬区高松5-8 J.CITY
ホテルカデンツァ光が丘1F
- ㊥ 全日 10:00~20:00
- ㊦ 無休
- ㊧ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

【練馬のこもれびりーパイ/ハチミツとみそのフロランタンクッキー】

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



Boncourage (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)

東京産食材を
使用した
メニューの一例

「練馬農園サラダ」

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」

提供時期 通年(ランチのみの提供)
使用食材 旬の練馬産野菜

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

東京産食材を
使用した
メニューの一例

「練馬野菜の気まぐれミックスサラダ」

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

PITANGO ピタンゴ

☎ 03-6914-5513
URL <https://www.pitango.tokyo/>

- ☎ 練馬区豊玉北5-15-10 2F
- ☎ 11:30~14:30 (LO 14:00)
17:00~23:00 (LO 22:30)
- ☎ 火曜日
- ☎ 西武線・都営地下鉄大江戸線練馬駅 徒歩2分

東京産食材を
使用した
メニューの一例「旬の練馬野菜を食べようパスタ/
焼きネギベーコンと練馬味噌のクリーム仕立てパスタ」提供時期 通年(ディナータイムのみ)
使用食材 練馬区産季節の野菜(西貝農園)
練馬区・花屋三郎左衛門の昔みそ

「練馬農園サラダ」

提供時期 通年
使用食材 練馬区産季節の野菜
(西貝農園)OPPLA! DA GTALIA (オプラダ
ジター-リア)☎ 03-6339-6936
URL <https://tabelog.com/tokyo/A1321/A132105/13225908/>

- ☎ 練馬区関町北2-28-7
- ☎ 昼 平日 11:30~14:00 (15:00クローズ)
(土・日・祝 12:00~)
- ☎ 夜 17:30~21:30 (22:30クローズ)
- ☎ 水曜日
- ☎ 西武新宿線武蔵関駅南口 徒歩3分

東京産食材を
使用した
メニューの一例「東京 練馬 田中農園の長ナスと
ミートソースのピッツァ」提供時期 6~8月
使用食材 練馬区産の季節の野菜東京 練馬 はまなか農園の
ブルーベリータルト提供時期 7~8月
使用食材 練馬区産ブルーベリー

Pizzeria 222

☎ 03-6882-4138

URL <https://www.facebook.com/Pizzeriaduecentoventidue222/>

- ☎ 練馬区東大泉6-47-11
 営 12:00~14:30(LO 14:00)
 17:30~22:00(LO 21:00)
 休 火曜日、不定休
 交 西武池袋線大泉学園駅 徒歩8分



東京産食材を使用したメニューの一例

「大泉産とうもろこしの冷製ポタージュ」

提供時期 6月中旬~7月中旬
 使用食材 練馬(大泉)産のとうもろこし

「大泉産とうもろこしと豚肉の煮込みピッツァ」

提供時期 6月中旬~7月中旬
 使用食材 練馬(大泉)産のとうもろこし



魚処 渓

☎ 03-3859-4079

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

- ☎ 足立区栗原1-18-8-105
 営 火~土 17:30~23:00
 日 17:00~22:00
 休 月曜日・その他不定休
 (サイトにてご確認ください)
 交 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「おまかせお造り盛り合わせ」

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

みんなのダイニング
t o m a t o m a

☎ 03-5845-3669

URL <http://tomatoma.kitchen/>

- ☎ 足立区中央本町1-19-22
 営 12:00~LO 14:00
 休 土曜・日曜・祝日
 交 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)



東京産食材を使用したメニューの一例

「t o m a t o m a セット」

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」

提供時期 通年
 使用食材 みず菜



キッチン とれたて

☎ 03-3853-4114

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

- ☎ 足立区鹿浜2-44-1
 都市農業公園内
 営 1階:10:00~ 2階:11:00~17:00
 休 1・2階:毎週水曜日/2階:毎週木曜日
 交 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「とれたて定食」

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/パスタマトソース(ナス入り)・サラダ付き」

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



こそだて喫茶 cotoca

☎ 03-6320-2736
URL <https://cotoca-senju.jp/>



☪ 足立区千住2-18
☎ 9:00~17:00
☪ 日曜・月曜・祝日
☪ 各線北千住駅西口 徒歩7分



東京産食材を使用したメニューの一例

「玄米プレートランチ」

(内容の一例：野菜のセイロ蒸し、自家製のぬか漬け、玄米ごはん、重ね煮の味噌汁)

提供時期 通年(収穫期間)

使用食材 足立区都市農業公園産の野菜



そば処 長寿庵

☎ 03-3654-6739
URL <http://choujyuan.com/choujyuan/>



☪ 江戸川区西一之江3-29-5
☎ 11:00~15:00/17:00~20:00
☪ 木曜日
☪ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「小松菜うどん」

提供時期 通年

使用食材 江戸川区産 小松菜

「小松菜そば」

提供時期 通年

使用食材 江戸川区産 小松菜



炭火串焼 うゑ草

☎ 03-3601-3733
URL <https://www.uekusa.com/>



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「葛飾葱鍋」

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」

提供時期 6月~9月

使用食材 トマト(葛飾区)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「小松菜ベーコンサラダ」

提供時期 通年

使用食材 小松菜(江戸川区春江町)



伝統工芸café・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
(しのざき文化プラザ内)



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「小松菜ドリアセット(えび、ミート)」

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」

提供時期 通年

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)
- ☎ 年末年始
- ☎ 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



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「小松菜ときのこの和風パスタ」

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あり

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 <https://tokyovioletta.jimdofree.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
- ☎ 火曜日・第2、第4月曜日(※月曜日はランチのみ)
- ☎ 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



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「江戸川区産 小松菜カレー」

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



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



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「小松菜&お味噌」

提供時期 通年

使用食材 江戸川区産 小松菜



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「小松菜とキノコのサラダ」

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 17:00~25:00
土 16:00~25:00
日祝 16:00~24:00
📅 年中無休
🚶 JR総武線 平井駅徒歩1分



東京産食材を使用したメニューの一例

「小松菜とキノコのサラダ」

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
🕒 火~金 16:00~24:30
土 15:00~24:30
日祝 15:00~24:00
📅 月曜定休
🚶 JR総武線 小岩駅 南口 徒歩14分



東京産食材を使用したメニューの一例

「小松菜とキノコのサラダ」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「小松菜シーザーサラダ」

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」

提供時期 通年
使用食材 小松菜(江戸川区上篠崎産)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「江戸川小松菜餃子/水餃子」

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)



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
☎ 平日 11:30~14:00
17:00~21:00(LO 20:00)
土日祝 11:30~21:00(LO 20:00)
☪ 火曜日 月曜の夜不定休
☪ JR横浜線 八王子みなみ野駅東側 徒歩2分



東京産食材を使用したメニューの一例

「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」

提供時期 通年
使用食材 TOKYO-X、東京シャモ(八王子、多摩西部)、舞茸(檜原産)



ベーカリーレストラン マルコ

☎ 03-3656-5211
URL <https://bakerymaruko2017.com>



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「ベーコンの小松菜クリームパスタ」

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」

提供時期 通年
使用食材 江戸川区春江町産小松菜



幸せの香りのするお店 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「東京八王子マドレーヌ“大和”」

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

けいの家 八王子本店

☎ 042-649-1724
URL <http://r.gnavi.co.jp/kcejfur000/>



☪ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「八王子野菜チーズたっぷり焼き」

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)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「みるくの黄金律ソフトクリーム」

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



けいの家 八王子みなみ野店

☎ 042-683-4987
URL <https://ja-jp.facebook.com/keinoyamaminamo/>



☪ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「八王子野菜の採り直サラダ」

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」

提供時期 通年
使用食材 八王子野菜(小比企町)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「八王子しょうがのチーズケーキ」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「わさび御膳」

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



あじなお

☎ 042-663-0262
URL <http://ajinao.com/>



☪ 八王子市めじろ台1-8-25
アグラビル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



東京産食材を使用したメニューの一例

「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

提供時期 通年
使用食材 都内産の季節の野菜・果物(深緑町 井垣農園 等)、駒(町田市
カトウファーム)、調味料(あきるの市近藤醸造)、江戸東京野菜

「とうきょう特産食材」と 「だし」の煮物・鍋物・サラダ

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(深緑町 井垣農園 等)、駒(町田市
カトウファーム)、調味料(あきるの市近藤醸造)、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



東京産食材を使用したメニューの一例

「緑のパペロンチーノ」

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」

提供時期 2月~3月
使用食材 東京ウド(立川産)



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・水曜昼の部(夜は営業)
☪ JR西立川駅より徒歩5分



東京産食材を使用したメニューの一例

「玉子焼き」

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)
- ☎ 月曜日
- ☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「うどんラーメン」

提供時期 1月~11月

使用食材 うど(立川産・秋田産)

「無農薬ブルーベリーとトマトのサラダ」

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/danranti.htm>

- ☪ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「TOKYO X 一頭食べつくし」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「酵素玄米の黒カレー」

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、ぎょうり、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



DANRAN亭 炭火鉄板バル

☎ 042-540-0229

URL <https://www.hotpepper.jp/strJ001152701/>

- ☪ 立川市柴崎町3-10-4
コーラル立川2F
- ☎ 17:00~23:00(LO 22:00)
- ☎ 不定休
- ☎ JR立川駅南口 徒歩2分



東京産食材を使用したメニューの一例

「季節の立川野菜サラダ」

提供時期 通年

使用食材 立川産季節の野菜

「TOKYO X ロース厚切り鉄板焼き
~桜チップの燻製~」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X



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
☎ 6:30~22:00 (LO 21:30)
☎ なし
☎ JR立川駅 北口より徒歩3分

東京産食材を
使用した
メニューの一例

「ビュッフェ“サラダコーナー”

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”ピクルス」

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)



中国料理 瑞麟 (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2F
☎ 11:30~21:00 (LO 20:30)
☎ なし
☎ JR立川駅 北口より徒歩3分

東京産食材を
使用した
メニューの一例

「中華前菜 甘酢漬」

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)



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)
17:30~21:00 (LO 20:30)
☎ なし
☎ JR立川駅 北口より徒歩3分

東京産食材を
使用した
メニューの一例

「多摩産地玉子のガーリックライス」

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」

提供時期 通年
使用食材 大根、南瓜、ししとう、茄子
(立川産)



和食堂 檮 (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2F
☎ 11:30~21:00 (LO 20:30)
☎ なし
☎ JR立川駅 北口より徒歩3分

東京産食材を
使用した
メニューの一例

「野菜の炊き合わせ」

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」

提供時期 季節による
使用食材 ふきのとう、茄子、タラの芽、
ブロッコリー、ピーマン(立
川産)



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
- ☎ 18:00~23:00(LO 21:00)
- ☎ 水曜日(12月は休みなし)
- ☎ JR立川駅北口から徒歩10分



東京産食材を使用したメニューの一例

「本日のとれたてサラダ」

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)「宮崎県産 EMO 牛
黒毛和牛サーロインステーキ」

提供時期 通年

使用食材 添え野菜に季節の立川産野
菜使用

※エモーという商標は「大地に葉はゼロを目指す」"Earth Medicine 0"という頭文字「EMO」

ビストロ&バル ラポール

☎ 042-529-3088

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

- ☪ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「ラポールサラダ C P N 風」

提供時期 通年

使用食材 立川産の季節の野菜



みのーれCafé

☎ 042-538-7227

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

- ☪ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「肉うどん/肉汁うどん」

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」

提供時期 通年

使用食材 東京牛乳、東京紅茶



懐石 仕出し りんと

☎ 042-521-3180

URL <http://rinto.jp.com/>

- ☪ 立川市羽衣町3-29-8
- ☎ 11:30~21:30(21:00 L.O)
※完全予約制(受付時間 9:00~18:00)
- ☎ 不定休
- ☎ JR南武線西国立駅 徒歩7分



東京産食材を使用したメニューの一例

コース料理

朱雀「SUIZAKU」/桐壺「KIRITSUBO」

提供時期 通年

使用食材 東京都産黒毛和牛「秋川牛」
立川産野菜

菅生「すきやき会席」

提供時期 通年

使用食材 東京都産
黒毛和牛「秋川牛」

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
 営 11:30~15:30(LO14:30)
 17:30~21:00(LO20:00)
 休 水曜日 第一木曜日
 (定休日が祝日の場合は営業・翌日休み)
 交 中央線 武蔵境駅 南口から6分



東京産食材を使用したメニューの一例

「たっぷり野菜と雑穀ごはん」

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



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
 営 ランチ 12:00~14:00(LO)
 ディナー 18:00~22:00(LO)
 休 日曜日
 交 JR中央線 三鷹駅 南口より徒歩約5分



東京産食材を使用したメニューの一例

「コラーゲンたっぷり豚足のハンバーグ」

提供時期 通年
 使用食材 下田さん家の豚

「お肉のパテ」

提供時期 通年
 使用食材 下田さん家の豚



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
 営 9:00~23:00
 休 アトレ吉祥寺に準ずる
 交 吉祥寺駅ビルアトレ内1F



東京産食材を使用したメニューの一例

「魚介とむさしの野菜のヘルシーサラダ」

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)



居酒屋ふく家

☎ 0422-49-0456
 URL



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「東京うど酢ミン」

提供時期 4月~6月
 使用食材 東京うど(昭島産)

「三鷹の野菜たっぷりスイトン」

提供時期 11月~1月
 使用食材 大根、小松菜、ネギ等
 (三鷹産)



こだわりお肉と菜園料理 カムラッド 三鷹店

☎ 0422-41-9449
URL <http://be-comrade.com/>



- ☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「武蔵野やさいのおまかせサラダ」

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。

「農園野菜と2種チーズのポロネーズ」 (野菜を練り込んだオリジナルの生パスタ)

提供時期 通年
使用食材 とうきょう野菜がたっぷり
と入ったヘルシーなパスタ



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「天せいろ」

提供時期 通年
使用食材 三鷹市産の野菜を使用

「梅そば」

提供時期 通年
使用食材 三鷹市産青シソ



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)



東京産食材を使用したメニューの一例

「雑穀ごはんのヘルシープレート 若鶏の竜田揚げ&ナスの香味レモンソース」 (東京野菜・ソフトドリンク付)

提供時期 通年
使用食材 東京産の季節の野菜を使用

「雑穀ごはんのヘルシープレート 伊勢あおさのり&アボカドのタコライス」 (東京野菜・ソフトドリンク付)

提供時期 通年
使用食材 東京産の季節の野菜を使用



Dining&Gallery 繭蔵

☎ 0428-21-7291
URL <http://www.mayugura.com/>



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「菜食プレート」

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/>



☪ 青梅市梅郷3-905-1
☎ 9:30~17:00
☪ 月曜日
☪ JR青梅線 日向和田駅 徒歩5分



東京産食材を使用したメニューの一例

「青梅葛切り」

提供時期 通年
使用食材 梅(青梅吉野梅郷産)

「紅梅酒紅梅苑」

提供時期 通年
使用食材 梅(青梅吉野梅郷産)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「やまめの魚田」

提供時期 通年
使用食材 やまめ(御嶽)



うなぎ・天ぷら・寿々喜家 食事処

☎ 0428-22-2064
URL <http://www.suzukiyakaya.com/>



☪ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「天ぷら定食」

提供時期 通年
使用食材 野菜天ぷら(西多摩産)

「さしみ定食」

提供時期 通年
使用食材 わさび(奥多摩 他)



軽食喫茶「ぴるっ」

☎ 0428-74-4528
URL <http://u-kinoko.jp>



☪ 青梅市成木1-90
☎ 11:30~15:30
☪ 火曜日(6・7・8月は火・水曜日)
☪ JR東青梅線 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「きのこたっぷりピザ」

提供時期 通年
使用食材 青梅産きのこ類(当園)

「椎茸のアヒージョとバケットセット」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「今日のごはんサラダ・スープセット」

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)

「青梅ブルーレモネード」

提供時期 通年
使用食材 地元産の緑茶使用



ままだや 儘多屋

☎ 0428-74-4221
URL <http://mamadaya.com/>



☪ 青梅市小曾木5-3140
☺ チェックイン 15:00
チェックアウト 10:00
☹ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「1泊2食付コース」

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(さき梅酒)セットあります。

中国家常菜 ルージャージャー 楽家家

☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「地元新鮮野菜のくらげサラダ」

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」

提供時期 夏季
使用食材 きゅうり(青梅産)



CAFE YUBA ~ちいさな喫茶店ゆば~

☎ 0428-74-4405
URL <https://cafeyuba.com>



☪ 青梅市小曾木5-3142
☺ 木・金・土・日・祝 10:30~18:00
(11月~2月は10:30~17:00)
☹ 月・火・水
☒ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「手作りケーキ(シフォンケーキ・ ざつまいもケーキ・ガトーショコラ等)」

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



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「TOKYO X 豚南ばん」

提供時期 通年
使用食材 TOKYO X(青梅産)

「TOKYO X 豚ざるそば」

提供時期 通年
使用食材 TOKYO X(青梅産)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「奥多摩やまめ お刺身」

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)



手打ちうどん 根岸屋

☎ 0428-22-3083

URL



- ☪ 青梅市勝沼1-40-4
- ☎ 平日 11:00~15:00
- ☎ 土・日 11:00~15:00/18:00~20:00
- ☎ 水曜日
- ☎ JR青梅線 東青梅駅 南口 徒歩約2分



東京産食材を使用したメニューの一例

「TOKYO-X カレー南ばんうどん」

提供時期 通年
使用食材 TOKYO X(豚肉)

「TOKYO-X カレー丼うどん」

提供時期 通年
使用食材 TOKYO X(豚肉)



イタリアン 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「地元野菜を使った小さな前菜/季節のスパゲッティ」

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)



そば處 津久茂

☎ 0428-32-1230
URL <http://www1.odn.ne.jp/~tsukumo>



☪ 青梅市新町5-45-2
☺ 11:30~20:30
☹ 第1・第3水曜日
☒ JR小作駅 東口より西東京バス
三ツ原循環西廻りで「畜産試験場」バス停
下車徒歩1分



東京産食材を使用したメニューの一例

「青梅生まれTOKYO X 肉うどん/そば」
提供時期 通年
使用食材 TOKYO X ゆず(青梅産)

「東京じゃもそぼろ丼セット」
提供時期 通年
使用食材 東京じゃも、しいたけ(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



東京産食材を使用したメニューの一例

「TOKYO X 肉南ばん(そば・うどん)」
提供時期 通年
使用食材 TOKYO X

「手打ち天ざる(そば・うどん)」
提供時期 通年
使用食材 青梅産野菜



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「TOKYO X 肉汁そば/うどん」
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」
提供時期 通年
使用食材 TOKYO X(青梅産)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「TOKYO X 肉うどん」
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



東京産食材を使用したメニューの一例

「TOKYO X かつ丼」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X(青梅産)

「TOKYO X うどん」

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

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)



東京産食材を使用したメニューの一例

「川魚の塩焼き・甘露煮」

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」

提供時期 通年

使用食材 青梅産さきのこ(しいたけ)



割烹 三河屋

☎ 0428-22-2716

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



- ☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「会席料理」

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(あさる野産)

「茶碗蒸し」

提供時期 通年

使用食材 料理全般卵(市内・小曾木産)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「肉汁そば・うどん」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X 豚バラ

「肉南ばんそば・うどん」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X 豚バラ



創作そば「静蕎庵」

せいきょうあん

☎ 0428-31-9887

URL



- ☞ 青梅市藤橋2-531-3
- ☎ 11:30~15:00
- ☎ 水曜日
- ☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「レディース御膳」

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)



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)
- ☎ 水曜日
- ☎ JR青梅線 河辺駅より徒歩約5分



東京産食材を使用したメニューの一例

「日替わりガンバ弁当」

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」

提供時期 通年
使用食材 近隣農場の野菜



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「わさびそば」

提供時期 4月~9月上旬頃
使用食材 わさびの花(奥多摩産)



手打蕎麦 ごろう

☎ 0428-74-9419

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



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「奥多摩ヤマメ塩焼き」

提供時期 通年
使用食材 奥多摩ヤマメ

「東京うこっけい玉子焼」

提供時期 通年
使用食材 東京うこっけい



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「TOKYO X 肉うどん・そば」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

「TOKYO X 肉せいろ」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「穴子重」

提供時期 通年

使用食材 活穴子(江戸前)

「玉子焼」

提供時期 通年

使用食材 地元産 玉子



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「せいろ」

提供時期 通年

使用食材 奥多摩わさび

「天せいろ」

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)



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)
 ☎ 水曜日・木曜日
 ☎ JR青梅線 御嶽駅から徒歩2分



東京産食材を使用したメニューの一例

「御岳だんご汁(青梅豚と澤乃井酒粕入り)」

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」

提供時期 通年

使用食材 新島産他の天草を使用



※当店で、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。

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「ブリオッシュのキッシュ」

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」

提供時期 通年
使用食材 青梅産の季節野菜使用



炭鳥蔵 IKADA

☎ 0428-85-8726
URL <http://ikadamitake.com/>



☪ 青梅市御岳2-313
☎ 4月~12月 11:00~17:00 (1~3月は~16:00まで)
☪ 毎週金曜日(祝日の場合は営業)
☪ JR青梅線御嶽駅 徒歩13分



東京産食材を使用したメニューの一例

「IKADAセット」

(むかし鳥、味玉、ぼくだんおにぎりのセット)

提供時期 通年
使用食材 青梅産鶏肉~むかし鳥~(親鳥 手羽元/モモ)
青梅産たまご
みたけ山椒(自家栽培)

「むかし鳥(炭焼き) 単品」

提供時期 通年
使用食材 青梅産鶏肉
~むかし鳥~
(親鳥 手羽元/モモ)



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
☎ 11:00~15:00
☪ 火曜日
☪ 青梅線・二俣尾~3分



東京産食材を使用したメニューの一例

「野菜かきあげせいろ」

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」

提供時期 夏季
使用食材 青梅・奥多摩産の季節の野菜



cinnamonシナモン

☎ 0428-21-5578
URL <https://cinnamon-ome.jimdofree.com>



☪ 青梅市河辺町4-12-9
☎ 11:30~17:00 (夜は予約営業)
☪ 日曜日(祝日は予約営業)
☪ JR青梅線河辺駅南口 徒歩4分



東京産食材を使用したメニューの一例

「煮込みハンバーグトマトソース」

提供時期 通年
使用食材 東京産(多摩地区)
季節の野菜

「デザートセット」

提供時期 通年
使用食材 東京産(多摩地区)
季節のフルーツ



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 18:00~23:00)
- ☎ 月曜日・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



東京産食材を使用したメニューの一例

「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)」

提供時期 通年
使用食材 青梅産の季節の野菜、米



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~)
17:30~21:00
- ☎ 月曜日
- ☎ JR南武線 西府駅 北口 徒歩7分



東京産食材を使用したメニューの一例

「武蔵府中 古墳天丼」

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」

提供時期 通年
使用食材 府中産の季節の野菜



青梅麦酒

☎ 0428-78-3106
URL <https://www.facebook.com/omebeer.tokyo/>



- ☎ 青梅市本町145
- ☎ 平日 12:00~14:00 / 17:00~23:00
日祝 12:00~20:00
- ☎ 火曜日
- ☎ JR青梅線青梅駅 徒歩3分



東京産食材を使用したメニューの一例

「本日のサラダ」

提供時期 通年
使用食材 青梅産季節の野菜

「青梅の豚100%ハンバーグ」

提供時期 通年
使用食材 青梅産豚肉



古都見カフェ

☎ 042-302-4020
URL <http://www.city.fuchu.tokyo.jp/kirari/sagasu/theme/jiman/kotomicafe.html>



- ☎ 府中市是政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



東京産食材を使用したメニューの一例

「府中野菜のサラダうどん」

提供時期 通年
使用食材 府中産黒米

「古代米カレー」

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/>



☪ 府中市是政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



東京産食材を使用したメニューの一例

「サラダうどん」

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」

提供時期 入荷状況による
使用食材 伊豆諸島産



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「インサラータ」

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」

提供時期 通年
使用食材 府中産の旬の野菜



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「蕎麦懐石」

提供時期 通年(要予約)
使用食材 府中産の季節の野菜

「府中もりあげそば」

提供時期 5月~8月
使用食材 府中産の季節の野菜



とんかつ割烹 やすいみ〜と

☎ 042-363-8601
URL <https://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



東京産食材を使用したメニューの一例

「とんかつ定食」

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
- ☎ 10:30~17:00
- ☎ 日曜日、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



東京産食材を使用したメニューの一例

「日替ランチ」

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)



レストラン カンターロ

☎ 050-3734-3208

URL <http://www.cantallo.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



東京産食材を使用したメニューの一例

「アンチョビと地場産キャベツと桜エビのパスタ」

提供時期 通年
使用食材 地場のキャベツを使用

「地場野菜のバーニャカウダ」

提供時期 通年
使用食材 地場の野菜を使用



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月曜日
- ☎ 京王線 府中駅より徒歩5分



東京産食材を使用したメニューの一例

「府中産オニオンスライスとカンオたたきサラダ仕立て」

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」

提供時期 11月~7月
使用食材 府中産野菜
(法蓮草・小松菜 他)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「西府町の石川さんの作った季節の野菜サラダ」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「府中産しいたけのフリット」

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」

提供時期 通年
 使用食材 府中産トマト、ミニトマト



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
 ☎ デイナー 17:30~23:00
 ☎ 不定休
 ☎ 京王線 府中駅より徒歩4分



東京産食材を使用したメニューの一例

「府中野菜の焼バーニャカウダ」

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」

提供時期 通年
 使用食材 府中産 旬野菜



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
 ☎ 11:00~15:00/17:00~22:00
 ☎ 休なし
 ☎ 京王線 東府中駅より徒歩4分



東京産食材を使用したメニューの一例

「肉汁うどん」

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(LO23:00)
 ☎ なし
 ☎ 京王線 府中駅北口より徒歩4分



東京産食材を使用したメニューの一例

「肉とじもりうどん」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「府中産完熟トマトの冷製スパゲッティーニ」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「お蕎麦屋さんのカルボナーラ」

提供時期 通年
使用食材 卵(昭島市産)

「舞茸ペペロン汁蕎麦」

提供時期 通年
使用食材 舞茸(檜原村産)



武蔵野台商店

☎ 042-306-8280

URL <https://musashinodai-syouten.com/>



- ☎ 府中市白糸台4-18-4
京王線・武蔵野台駅改札目の前
- ☎ 月~金 7:00~22:00/
日・祝 8:00~20:00
- ☎ 年中無休
- ☎ 京王線武蔵野台駅 構内



東京産食材を使用したメニューの一例

「野菜のせいろ蒸し」

提供時期 通年
使用食材 東京産(多摩地区)季節の野菜

「グリル野菜と生姜焼き」

提供時期 通年(仕入時)
使用食材 東京産(多摩地区)季節の野菜



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「東京エックスのシャブシャブ」

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」

提供時期 入荷状況(旬)による
使用食材 穴子(羽田沖)、キンボ(東京湾)、ハゼ(東京湾)、シャコ(東京湾) 他ワタリガニ、メゴチ、アサリ等



季節の料理と手打ちそば ふく花

☎ 042-546-2917

URL <https://www.fukuhana2987.com/>

- ☞ 昭島市玉川町1-3-1-117
- ☎ 17:30~23:00 (LO 22:30)
- ☎ 第一火曜日、毎週水曜日
- ☎ JR青梅線東中神駅 徒歩1分



東京産食材を使用したメニューの一例

「季節の変わり蕎麦」

(江戸東京野菜 川口えんどう そば / のらぼうとみかんジュレそば 等)

- 提供時期 通年 (各季節メニューは1ヶ月ほどのサイクル)
- 使用食材 八王子産・昭島産・立川産の季節の野菜、江戸東京野菜

「江戸東京野菜 拝島ネギの天ぷら」

- 提供時期 冬期限定 (11月~2月前半頃)
- 使用食材 昭島産 拝島ネギ



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
- ☎ 月曜日 (月曜日が祝日の場合は翌火曜日が休み)
- ☎ 京王線 柴崎駅から徒歩3分



東京産食材を使用したメニューの一例

「島魚の刺身」

- 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」

- 提供時期 通年
- 使用食材 新島・三宅島産



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「本日のきまぐれピッツァ」

- 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」

- 提供時期 通年
- 使用食材 季節の三鷹産採れたて野菜



みっちゃん仙川本店

☎ 営業状況はフェイスブックでご確認ください

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「お好み焼」

- 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)

「やきそば」

- 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)



産食グリーン&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
☎ 11:00~23:00 (L.O.22:00)
☎ なし
☎ 京王線 調布駅~すぐ



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「契約農家直送 むさしの野菜のサラダ」

提供時期 通年
使用食材 都内契約農家直送野菜

「武蔵野やさい畑のバジルトマトソース」 (野菜を練り込んだオリジナル生パスタ)

提供時期 通年
使用食材 都内契約農家直送野菜



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



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「健康野菜ランチ」

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」

提供時期 通年
使用食材 町田市小野路産たまご



カマド・農家料理 高宮

☎ 042-734-3336
URL <http://takamiya.la.coocan.jp/>



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



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「一汁三菜(全5品)~一汁七菜(全9品)」

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)

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



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「シルクメロンスイートポテトクレープ」

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」

提供時期 6~8月
使用食材 まちベジ使用



ゼルビア×キッチン

☎ 042-810-3333
URL <http://www.zelvia.co.jp/club/kitchen/>



☎ 町田市野津田町919
☎ 全日 11:00~16:00
土日の夜はパーティー利用可(要事前予約)
☎ 火曜日
☎ 小田急線鶴川駅からバス、野津田車庫行きで「綾部入口」下車すぐ



東京産食材を使用したメニューの一例

「栄養アシスト定食」

提供時期 通年
使用食材 町田産季節の野菜

「四季菜彩うどん・そば」

提供時期 通年
使用食材 町田産季節の野菜



らーめん武蔵堂 相原駅前店

☎ 042-782-5390
URL <https://musashido.amebaownd.com/>



☎ 町田市相原町1152-4
☎ 火~金 18:00~23:30頃まで
☎ 土・日・月 休み
☎ JR横浜線相原町駅東口 すぐ



東京産食材を使用したメニューの一例

「油そば」

提供時期 通年
使用食材 町田産のたまご(カトウファーム)
その他、町田産の材料を使用した自家製
柚子胡椒の限定ラーメンもあります

「TKG(たまごかけごはん)用生たまご」

提供時期 通年
使用食材 町田産のたまご(カトウファーム)
地元・町田の岡直三郎商店のたまご
かけ醤油を使用



ラーメン店 雷文

☎ 042-722-5567
URL <http://www.kaminariji.com/>



☎ 町田市本町田973-16
☎ 平日 11:00~15:30
土・日・祝 11:00~16:30
☎ 毎週月曜日、第2火曜日(毎月2回目の火曜)
☎ JR小田急線町田駅よりバス「菅原神社前」下車2分



東京産食材を使用したメニューの一例

「ラーメン(醤油・塩)」

提供時期 通年
使用食材 町田産のネギ
スープの材料にも町田産の野菜使用

「炊き込みごはんセット(数量限定)」

提供時期 通年
使用食材 町田産の季節の野菜
(漬物、煮物などの小鉢)



炭火焼き 和田

☎ 090-3452-7519
URL <http://machidake.com/st/a0110wada/>



☎ 町田市中町1-3-4
☎ 17:00~24:00
☎ 火曜日
☎ 小田急線町田駅東口 徒歩5分



東京産食材を使用したメニューの一例

「季節野菜のシーザーサラダ」

提供時期 通年
使用食材 町田産季節の野菜

「季節の野菜の串焼き」 (菜の花の肉巻き等)

提供時期 6~8月
使用食材 町田産季節の野菜



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「江戸東京野菜のスープ煮」

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」

提供時期 12月~2月
使用食材 大蔵大根



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「オムライスビーフシチューがけ(サラダ・味噌汁付)」

提供時期 通年
使用食材 季節の野菜(小金井産)



割烹 たけ bambu

☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「寺島茄子田楽」

提供時期 6月~10月
使用食材 寺島茄子(小金井産)

「とろサーモンと地野菜の酒蒸し」

提供時期 通年
使用食材 都内産食材



くりやぶね

☎ 042-388-3027

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



☪ 小金井市本町1-12-6
☎ 10:00~15:00
(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



東京産食材を使用したメニューの一例

「江戸東京野菜弁当」

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
16:30~22:00(LO21:45)
※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



東京産食材を使用したメニューの一例

「刺身盛り合せ」

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」

提供時期 不定
使用食材 伊豆諸島産



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「本日の5884プレート」

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



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) 11:30~13:50(LO)
ディナー(水~日) 17:30~21:00(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



東京産食材を使用したメニューの一例

「日替わりランチ“一汁三菜” (ご飯・味噌汁・小鉢2品付き)」

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



Cafe Mother's Kitchen

カフェマザーズ ☎ 営業状況はフェイスブックでご確認ください

URL <https://www.facebook.com/pages/category/Grocery-Store/Cafe-Mothers-Kitchen-215678762297896/>



- ☎ 小金井市貫井南町5-16-23
- ☎ 11:00~17:00
- ☎ 毎週日曜日
- ☎ JR国分寺駅~ぶんバス
「新町三丁目」バス停下車3分



東京産食材を使用したメニューの一例

「3種のメインディッシュランチ」 (4種の野菜惣菜、野菜サラダ、野菜たっぷり味噌汁、野菜小鉢 付き)

提供時期 通年
使用食材 立川、小金井、国分寺産の季節の野菜・果物
江戸東京野菜

「3種盛キッシュプレートランチ」 (野菜サラダ、野菜たっぷり洋風スープ 付き)

提供時期 通年
使用食材 立川、小金井、国分寺産の季節の野菜・果物
江戸東京野菜



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「元祖小平巻」

提供時期 通年
使用食材 ブルーベリー(小平市)

「後関晩生のマーブル厚焼卵」

提供時期 11月~4月
使用食材 後関晩生小松菜(小平市)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「小平なサラダ」

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」

提供時期 通年
使用食材 小平産野菜8種~12種使用



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)



東京産食材を使用したメニューの一例

「ブルーベリーシフォン」

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」

提供時期 通年
使用食材 小平産 ゆず(内堀農園)



日本料理 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「小平地野菜弁当」

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

☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「こだいらラノディ」

提供時期 通年
使用食材 旬な小平の野菜を5~7種を使用したグリル

「小平野菜たっぷり地魚つみれ汁」

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



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「(小平野菜を主にした)季節のそば」

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」

提供時期 通年
使用食材 小平産の野菜



いろりの里

☎ 042-321-0294

URL <http://www.irorinosato.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



東京産食材を使用したメニューの一例

「コース料理内で地元野菜を使用」

提供時期 通年
使用食材 小平産季節の野菜



手打うどん どんたく

☎ 042-585-2222

URL



☪ 日野市日野1352-6
☎ 11:00~21:00 (14:30~17:30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



東京産食材を使用したメニューの一例

「天ざるうどん」

提供時期 通年
使用食材 春菊、しいたけ、ししとう、茄子、芋(日野産)

「サラダうどん」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「日替りランチ」

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」

提供時期 通年
使用食材 日野産農産物(米・野菜等)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「ランチコース」

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)



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(お食事は11:00~15:00)
- 📅 土・日・祝祭日
- 🚗 JR中央線 日野駅より徒歩15分
(日野市役所内)



東京産食材を使用したメニューの一例

「選之介弁当(日替り)」

提供時期 通年
使用食材 日野産季節の野菜、
黒米等

「日替り定食」

提供時期 通年
使用食材 日野産季節の野菜、
黒米等



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
(12月~2月 11:00~17:00)
- 📅 木曜日
- 🚗 京王線・百草園~7分



東京産食材を使用したメニューの一例

「しぼりたてミルク(ジェラート)」

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
☎ 10:00~17:00
☪ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「サラダサンドローストビーフ」

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

「ぷるぷる厚焼き玉子と ペッパーハム」

提供時期 通年
使用食材 たまご



鮎孝 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「季節の野菜の生春巻サラダ」

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、シイタケ 等 (東村山産)



農耕民族 日野店

☎ 042-586-0650
URL <https://noukouminzoku.owst.jp/>



☪ 日野市本町4-6-4
☎ 月~金 11:30~14:00 / 17:00~23:00
土 17:00~23:00
☪ 日曜日
☪ JR中央線日野駅 徒歩1分



東京産食材を使用したメニューの一例

「日野野菜のチーズたっぷり焼き」

提供時期 通年
使用食材 季節の野菜各種
(日野・多摩地区)

「あじさいのうた」 (多摩産野菜のポテトサラダ)

提供時期 通年
使用食材 季節の野菜各種
(日野・多摩地区)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「東村山黒焼きそば」

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」

提供時期 通年
使用食材 キャベツ (東村山産)



てんぷら 天^{てんよし}菘

東京産食材を使用したメニューの一例

☎ 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



「野菜天ぷら」

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)



すぱいす



東京産食材を使用したメニューの一例

☎ 042-395-4447
URL



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



「特製ちゃんぽん」

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」

提供時期 通年
使用食材 キャベツ



kitchen KEIJI



東京産食材を使用したメニューの一例

☎ 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
☪ 月曜日
☪ 西武新宿線 久米川駅 南口より徒歩1分



「DONバーグ」

提供時期 通年
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」

提供時期 通年
使用食材 トマト、キュウリ、ダイコン等(東村山産)



手打ちうどん こせがわ



東京産食材を使用したメニューの一例

☎ 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



「ざるうどん 肉汁天ぷら糧付き」

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.sakura.ne.jp>



- ☪ 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



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「じっくり煮込んだ牛ほほ肉の 赤ワイン煮」

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」

提供時期 通年
使用食材 サニーレタス、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)



シャモア洋菓子店

☎ 042-313-3474
URL <https://chamois1978.com>



- ☪ 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



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「多摩っ子アイス」

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」

提供時期 通年
使用食材 東村山産小麦粉
東村山産烏骨鶏卵



御菓子司 清水屋

☎ 042-391-0172
URL [facebook 清水屋](https://www.facebook.com/shimizuya)
~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



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「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」

提供時期 通年
使用食材 東村山市産 小麦粉(関田勇蔵)



シエル ドゥ リヨン

☎ 042-580-1026
URL [URL](https://www.siel-dyon.com)



- ☪ 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・木曜日
- ☒ JR中央線「国立駅」北口 徒歩3分



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「TOKYO X バラ肉のロースト」

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」

提供時期 2月~4月
使用食材 うど(国分寺産)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「週替わりこくベジパスタ」

提供時期 通年

使用食材 国分寺産の季節の野菜

「チーズポタージュフォンデュ」

提供時期 通年

使用食材 国分寺産の季節の野菜



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「国分寺野菜日替わりワンプレートランチ」

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



May cafe(メイカフェ)

☎ 042-312-0576
URL <https://www.hotpepper.jp/sr/J001129336/>



☪ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「こくベジパスタ」

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



史跡の駅 おたカフェ

☎ 042-312-2878
URL <http://ota-cafe.com/>



☪ 国分寺市西元町1-13-6
☎ 9:00~17:00
(4~10月の土日祝 19:00まで)
(7~8月は毎日 19:00まで)
☪ 月曜日(祝日の場合は火曜)
☪ JR中央線国分寺駅 徒歩約20分
JR中央線西国分寺駅 徒歩約15分



東京産食材を使用したメニューの一例

「季節野菜のポタージュ・パンセット」 (+ドリンクのセット、単品メニューもあり)

提供時期 通年

使用食材 国分寺産の季節の野菜

「濃厚チーズケーキ」

提供時期 通年

使用食材 国分寺産 ブルーベリー



国分寺わだつみ

☎ 042-324-2118
URL <https://mix-up.owst.jp/>



☎ 国分寺市南町3-12-6
☎ 17:00~23:00(昼は完全予約制)
☎ 日曜日
☎ JR国分寺駅南口 徒歩3分



東京産食材を使用したメニューの一例

「季節の魚料理」

提供時期 通年(季節毎)
使用食材 東京湾季節の魚

「トマトの土佐酢漬け」

提供時期 夏
使用食材 国分寺産トマト



焼肉 京城苑

☎ 042-323-5746
URL <http://kokubunji.shop-info.com/yakinikkeijouen/>



☎ 国分寺市本町2-15-5 東財ビル 1階
☎ 平日 17:00~23:30
日・祝 17:00~23:00
☎ 水曜日
☎ JR中央線国分寺駅北口 徒歩3分



東京産食材を使用したメニューの一例

「こくベジ自家製ナムル」

提供時期 通年
使用食材 国分寺産の季節の野菜

「こくベジ京城苑サラダ」

提供時期 通年
使用食材 国分寺産の季節の野菜



あぶりゃんせ 百干 ひゃっかん

☎ 042-329-2336
URL http://www.newtokyo.co.jp/tempo/hyakukan/kokubunji/hyakukan_kokubunji.htm



☎ 国分寺市南町3-20-3 セレオ国分寺 9階
☎ 11:00~22:30
☎ 元日、その他 セレオ国分寺に準ずる
☎ JR国分寺駅直結・駅ビル「セレオ国分寺」内



東京産食材を使用したメニューの一例

「国分寺野菜入りセイロ蒸しご膳」

提供時期 通年
使用食材 国分寺産の季節の野菜

「シーザーサラダ、焼きナス 等 季節のメニュー」

提供時期 通年
使用食材 国分寺産の季節の野菜



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「トマトのゼリー寄せ/もろこし真丈 椀/いちじく胡麻あん」

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)

「ふぐコース」

提供時期 11月~2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



東京産食材を使用したメニューの一例

「本日のキッシュ」

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



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)



東京産食材を使用したメニューの一例

「地野菜のドカ盛りバーニャカウダ」

提供時期 通年
使用食材 国立市・立川市・国分寺市の地産の旬野菜各種(季節により内容は異なる)

「地元産しいたけのアヒージョ」

提供時期 通年(ただし入荷状況による)
使用食材 東京産しいたけ



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「日替りごはん定食」

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



CRAFT! KUNITA-CHIKA ☎ 042-843-0607
URL <https://r.gnavi.co.jp/eb5fsg6n000/>



☪ 国立市中1-9-30
国立せきやビルB1F
☎ 月~土 17:30~23:30
日 16:00~22:00(LO 各30分前)
☎ なし
☎ JR中央線国立駅南口 徒歩3分(西友の入るビルの地下)



東京産食材を使用したメニューの一例

「WILD!! 野菜スティック」

提供時期 通年
使用食材 国立、立川、国分寺産の季節の野菜(時期によってメニュー変動)

「ブランド豚 TOKYO X使用 ホシノハム」

提供時期 通年
使用食材 TOKYO X



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
- ☹ 日曜日、その他不定休
- 🚶 JR中央線 国立駅南口より徒歩約2分



東京産食材を使用したメニューの一例

「桜花堂ランチ」

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」

提供時期 通年
使用食材 国立産の季節野菜使用



くら蔵 はなれ

☎ 042-530-0008
URL <http://www.kzkurazo.com/>



- ☪ 福生市加美平1-13-11
- ☺ 17:00～24:00
- ☹ 月曜日
- 🚶 JR青梅線 福生駅東口より徒歩7分



東京産食材を使用したメニューの一例

「豚バラキャベツ蒸し」

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」

提供時期 通年
使用食材 青梅産の季節の野菜を使用



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「TOKYO X ハム盛り合わせ」

提供時期 通年
使用食材 TOKYO X ハム

「TOKYO X ステーキセット」

提供時期 通年(ディナーのみ/要予約)
使用食材 TOKYO X



玄米ごはんとお酒 ごしま ☎ 042-530-5079

URL <https://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)
- 🚶 JR青梅線 福生駅～3分



東京産食材を使用したメニューの一例

「自家製フレッシュチーズのせサラダ」

提供時期 通年
使用食材 瑞穂産などの有機無農薬野菜

「エゾシカと安心野菜の鍋」

提供時期 通年
使用食材 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「西多摩にぎわい御膳」

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

「天ぷら盛合わせ」

提供時期 通年
使用食材 檜原産舞茸等



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「ランチコース」

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



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「パクチーサラダ」

提供時期 通年
使用食材 パクチー(狛江・世田谷産)

「空芯菜のんにく炒め」

提供時期 通年
使用食材 空芯菜(狛江・世田谷産)



ジャックポット 狛江

☎ 050-3184-1680
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)



東京産食材を使用したメニューの一例

「色々季節野菜のシンプルサラダ」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「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」

提供時期 6月~8月
使用食材 狛江産の枝豆



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「天ざるそば」

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。

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「自慢の自家製ドレッシングのサラダ」

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
かぼちゃのポタージュ」

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



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
☎ 11:30~14:30(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



東京産食材を使用したメニューの一例

「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、ピーズ、新玉ねぎ、トマト等)

「季節の清瀬野菜
ポタージュ」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「清瀬サラダ」

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」

提供時期 通年
使用食材 清瀬産の季節の野菜を使用



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「ポテトサラダ」

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)



イカバル×肉バル Haru

☎ 042-497-9268

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

- ㊟ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「清瀬産ルッコラと生ハムのサラダ」

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ヒージョ」

提供時期 通年
使用食材 清瀬産カブ



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「各種野菜のスープ」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「東久留米餃子 スタANDARD/スタミナ」

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)



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 (LO 14:45)
- 🛑 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)



東京産食材を使用したメニューの一例

「肉汁つけうどん(村山かてうどん)」

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」

提供時期 通年
 使用食材 さつまいも、なす
 (主に武蔵村山産)



村山 満月うどん ☎ 042-560-3559

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



- ☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「肉汁つけうどん」

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」

提供時期 夏季
 使用食材 大根(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



東京産食材を使用したメニューの一例

「ミルク」

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、狛江市産枝豆、檜原村産紅茶、武蔵村山市産のいちご・みかん・りんご等

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 18:00~21:00
 ☹ 不定休
 ☓ 立川駅からバス〜バス停「大南1丁目」より徒歩2分



東京産食材を使用したメニューの一例

「肉汁うどん」

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



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「ランチサラダbuffet」

提供時期 通年

使用食材 八王子産、あきる野産の季節野菜を使用



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「うどん各種」

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

「わがまもうどん」

提供時期 通年

使用食材 多摩地粉の自家製麺
 ぎつね&たぬき(多摩市内製造油揚げ使用)



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
 ☺ 18:00~23:30
 ☹ 日曜日、その他不定休
 ☓ 京王線・小田急線・多摩モノレール 各駅より徒歩1分



東京産食材を使用したメニューの一例

「産直野菜のサラダ」

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」駅よりいづれも徒歩5分



東京産食材を使用したメニューの一例

「花籠御膳」

提供時期 通年
使用食材 八王子産の季節の野菜(椎茸等)

「椎茸とジャコの雑炊」

提供時期 通年
使用食材 八王子産の椎茸



青木農園 農家料理

☎ 090-2206-9517
URL http://blogs.yahoo.co.jp/aoki_a_1010



- ☞ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「サラダ・スープ・旬の野菜のプレート」(内容は日替り)

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。

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「日替り定食」

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)

「寒天うどん」

提供時期 4月~6月、10月~3月
使用食材 八王子産の季節野菜(生しいたけ、長ネギ、かいわれ)



green world cafe ☎ 042-379-8042

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



- ☞ 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&水曜夜
- ☎ 京王相模原線 京王よみうりランド駅下車徒歩15秒



東京産食材を使用したメニューの一例

「農家のめぐみごはんランチ」

提供時期 季節による
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-shisyu.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



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「国産とろとろビーフシチュー」

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)



ORTOLANA(オルトラーナ)

☎ 042-407-5659
URL <http://ortolana.kitchen/>



☎ 稲城市大丸965-1
☎ 11:00~14:15 LO(土日祝11:30~)
17:30~21:00 LO
☎ 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



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「オルトラーナのナポリタン」

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、はやとりの、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、はやとりの、のらぼう菜など)



手打ち蕎麦 あかりや弧仙

☎ 042-379-9225
URL <http://akariyakosen.com/>



☎ 稲城市矢野口310-10
☎ 11:30~14:00 LO(14:20閉店)
17:30~21:00 LO(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



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「鴨鍋」

提供時期 11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」

提供時期 8月下旬~10月上旬
使用食材 稲城産 梨(稲城・新高など)



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 9:00~18:00
土日 10:00~18:00
☎ 木曜日・祝日
☎ 京王相模原線・稲城駅~10分



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「オリジナルドレッシングの サラダ」

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



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「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」

提供時期 7月~11月

使用食材 なす(羽村産)



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



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「青梅豚の焼肉チャーハンクレープ」

提供時期 通年

使用食材 青梅産の豚肉を使用



※焼製バターはお店で手作りしています。

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



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「青梅和風出汁だんご汁」

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」

提供時期 通年

使用食材 青梅産の季節の野菜を使用



(海鮮寿司) 花水木

☎ 042-578-3137

URL <http://www.hanamizuki-yawaragi.com/>

- ☪ 羽村市小作台1-27-2
 ☎ 11:30~14:00 / 16:00~23:00
 ☪ 正月のみ
 ☪ JR青梅線小作駅 徒歩4分



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「檜原じゃがいもチヂミ」

提供時期 通年

使用食材 檜原村産じゃがいも

「檜原舞茸ペペロンチーノ」

提供時期 通年

使用食材 檜原村産舞茸



あきる野 うどんの匠 初後亭

☎ 042-596-0541

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

- ☎ あきる野市三内字初後233
- 🕒 平日 11:00~15:30
祝休日 11:00~16:30
- 🛑 水曜日、木曜日(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4分



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「引きずり出しうどん」

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)



石臼挽手打蕎麦 いぐさ

☎ 042-558-8590

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

- ☎ あきる野市雨間673-4
- 🕒 11:00~15:00/17:00~21:00
- 🛑 水曜日、木曜日
- 🚶 JR武蔵五日市線 秋川駅、東秋留駅、
共に車で約5分
圏央道あきる野インターから、
車で約10分(駐車場あり)



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「しゃも丼」

提供時期 通年
使用食材 東京しゃも(西多摩地区産)
たまご(あきる野産)

「TOKYO Xの肉うどん」

提供時期 通年
使用食材 TOKYO X



割烹 川波

☎ 042-596-4456

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

- ☎ あきる野市留原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



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「鮎づくし会席」

提供時期 6月~11月
使用食材 鮎(川釣り) 地場野菜

「鮎塩焼」

提供時期 6月~11月
使用食材 鮎(川釣り)



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



東京産食材を
使用した
メニューの一例

「炭火焼と山里料理」

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、払沢の滝入り口、小岩藤倉行き)約15分「森林村」バス停下車



東京産食材を使用したメニューの一例

「秋川牛ビーフ赤ワイン煮込みシチュー」

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(200g)」

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)



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
- 📅 火曜日
- 🚗 JR五日市線 東秋留駅より徒歩10分



東京産食材を使用したメニューの一例

「季節の久森ランチ(地元野菜中心のランチ)」

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」

提供時期 通年
使用食材 ソフトクリームに東京牛乳を使用



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「焼きトウモロコシの冷製スープ」

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)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「西多摩もちもちマフィン」

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

「酒種あんぱん」

提供時期 通年
使用食材 あきる野産の米こうじを使用



※季節によりメニューに変更があります。

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
- 📅 休 木曜
- 🚗 JR五日市線 秋川駅よりすぐ



東京産食材を使用したメニューの一例

「秋川牛カレーパン」

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)」

提供時期 通年
使用食材 秋川牛(あきる野市 竹内牧場)



蕎麦処 柳屋

☎ 042-596-0071
URL <http://a-yanagiya.com/>



- ☎ あきる野市館谷218
- 🕒 4月~11月 水曜日~日曜日 11:00~17:00
12月~3月 水曜日~日曜日 11:00~16:00
- 📅 休 月曜日・火曜日
- 🚗 JR五日市線 武蔵五日市駅より徒歩1分



東京産食材を使用したメニューの一例

「里山弁当」

(土・日・祝日5食限定/事前予約で10食対応)

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



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(LO13:40)
16:00~21:00(LO20:40)
- 📅 休 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「海鮮のつけ丼」

東京産食材を使用したメニューの一例

「日替定食(夜も提供)」

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」

提供時期 通年
使用食材 秋川牛(あきる野市営生産) あきる野・五日市産の季節の野菜



戸倉しろやま レストラン 食飲室 ☎ 042-595-1234

URL <http://tokura-taiken.jp/restaurant/>



- ☎ あきる野市戸倉325
- 秋川渓谷戸倉体験研修センター内
- 🕒 11:30~14:00
- 📅 休 火曜日、12/28~1/4
- 🚗 JR五日市線武蔵五日市駅からバス「戸倉」バス停下車 徒歩7分



東京産食材を使用したメニューの一例

「田舎カレープレート」

提供時期 通年
使用食材 あきる野産の季節の野菜(主に根菜類)

「里山ますの塩焼定食」

提供時期 6~8月除く
使用食材 あきる野産の季節の野菜(けんちん汁の具) 秋川のます



ダイニングバーKAI 秋川店

☎ 042-550-6633
URL <http://www.hotpepper.jp/str/J000165757/>



☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「秋川牛串焼き」

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)



そば処 花がき

☎ 042-559-7081
URL <http://akiruno.town-info.com/units/36232/hanagaki/>



☎ あきる野市二宮608-3
☎ 11:00～20:30(19:50ラストオーダー)
☎ 火曜日
☎ JR五日市線・東秋留駅より徒歩10分



東京産食材を使用したメニューの一例

「檜原まいたけの天ぷら」

提供時期 通年
使用食材 檜原村の舞茸

「野菜の天ぷら」

提供時期 通年
使用食材 あきる野産の季節の野菜



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「秋川牛のステーキ (サーロイン 200g/モモ 150g)」

提供時期 通年
使用食材 秋川牛(あきる野市竹内牧場)



寿庵 忠左衛門

☎ 042-595-2438
URL <http://www.sumiya-men.com/>



☎ あきる野市五日市64
☎ 11:00～14:30/16:30～19:30
☎ 水曜日
☎ JR五日市線武蔵五日市駅 徒歩6分



東京産食材を使用したメニューの一例

「季節のおすすめメニュー」 (のらぼう菜のお浸し、季節野菜の天ぷら 等)

提供時期 季節毎
使用食材 東京産季節の野菜
江戸東京野菜(のらぼう菜 等)

「お蕎麦(奥多摩わさび)」

提供時期 通年
使用食材 奥多摩わさび



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
 営 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「こだわり季節野菜の
沖縄塩炒め」

提供時期 通年
 使用食材 東久留米産(遠藤農園)季節の野菜など

「新倉ファームの
ハープとトマトのサラダ」

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



日本酒ダイニング **吉之助**

☎ 042-423-6760
 URL <http://www.kanpai.biz/>



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「旬の野菜と西東京産野菜の
バーニャカウタ風」

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)

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
 営 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「ランチコース/ディナーコース」

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



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
 営 17:00~24:00(通常)
 17:00~25:00(金・土・祝前日)
 休 なし
 交 西武池袋線 ひばりヶ丘駅 南口~2分



東京産食材を使用したメニューの一例

「バーニャカウダ」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「TOKYO X 肉南ばん」

提供時期 通年
 使用食材 TOKYO X

「TOKYO X つけ肉汁せいろ」

提供時期 通年
 使用食材 TOKYO X



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「とろけるプリン」

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



四季菜中華 彩華房

☎ 042-513-9077

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



☪ 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)



東京産食材を使用したメニューの一例

「餃子(自家製の柚子胡椒付き)」

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”」

提供時期 通年
 使用食材 瑞穂町産(主に自家製)ネギ



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「天ざる」

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)



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
- ☎ 完全予約制 18:00~23:00
- ☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「ピザマルゲリータ」

提供時期 通年
使用食材 瑞穂町・羽村市産トマト
(5~9月)

「注文弁当」

提供時期 通年
使用食材 大根・里芋・人参・キャベツ・卵・玉ねぎ(瑞穂町産)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「TOKYO X 極上ロースとんかつ」

提供時期 通年
使用食材 TOKYO-X ロース肉

「野菜菜籠」

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)



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 17:30~23:30(LO23:00)
金・土 17:30~24:00(LO23:30)
- ☎ 月曜日
- ☎ 八高線 箱根ヶ崎駅から徒歩約10分



東京産食材を使用したメニューの一例

「白子ポン酢」

提供時期 冬季
使用食材 ネギ・キュウリ(瑞穂町・近郊市町村)

「オムとん」

提供時期 通年
使用食材 キャベツ、玉ねぎ(瑞穂町)



清水牧場 WESTLAND FARM

☎ 042-557-8077

URL <https://www.westlandfarm.tokyo>

- ☎ 西多摩郡瑞穂町大字長岡長谷部
353-3
- ☎ 10:30~17:00
- ☎ 水曜日/年末年始
- ☎ 圏央道青梅IC 車で3分 JR箱根ヶ崎駅 車で10分
駐車場 50台



東京産食材を使用したメニューの一例

「ジェラートしぼりたてミルク」

提供時期 通年
使用食材 自家製生乳(清水牧場)

「季節の地元食材を使ったジェラート」

提供時期 季節毎/東京紅茶は通年
使用食材 自家製生乳(清水牧場)
地元で採れる野菜・果物
(トマト、かぼちゃ、ブルーベリー、みかん、キウイ
フルーツ、ゆず、いちご、東京紅茶、ほうじ茶等)



日の出町 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「東京しゃも肉を使用した“とく・とく鍋”」

提供時期 10月~3月

使用食材 東京しゃも 地元椎茸・野菜

「シヤモ肉鍋うどん」

提供時期 10月~3月

使用食材 東京しゃも 地元椎茸・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



東京産食材を使用したメニューの一例

「東京和牛のつるつる朴葉焼き」

提供時期 通年

使用食材 秋川牛(あきる野市産)

「赤いうどん」

提供時期 通年

使用食材 日の出トマト(日の出町産)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「天ぷらもりそば」

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」

提供時期 秋~冬

使用食材 日の出産の季節の野菜



観光旅館 三頭山荘

☎ 042-598-6138

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



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「季節の山菜料理 小皿22品料理」

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/sikinosato.html>



☎ 西多摩郡檜原村5493
🕒 11:30~14:00(LO)
📅 月・金(その他不定休あり)
🚗 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「四季の里ひるげ」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「舞茸えび天丼」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「おいねめし(要予約)」

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」

提供時期 通年
使用食材 地元産の季節の野菜使用



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「ロースカツ&メンチカツと野菜の盛り合わせ」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「奥多摩やまめの刺身」

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)



東京産食材を使用したメニューの一例

「山里御膳 (地元野菜中心のコース料理)」

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)



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(祝日の場合営業・翌日休業)
 ☪ JR青梅線 鳩ノ巣駅より徒歩1分



東京産食材を使用したメニューの一例

「奥多摩やまめ 刺身」

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」

提供時期 通年
 使用食材 奥多摩やまめ



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「きのこハンバーグ盆」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「奥多摩山女魚の薄造り」

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)

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「ランチセット」

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」

提供時期 通年
使用食材 ごぼう、にんじん(青梅産)



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「根っ辛そば」

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」

提供時期 通年
使用食材 奥多摩やまめ(奥多摩産)



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・倉戸バス停下車



東京産食材を使用したメニューの一例

「しか肉定食」

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



東京産食材を使用したメニューの一例

「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



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)
- ☎ 第2水曜日、毎週木曜日
- ☎ 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)



東京産食材を使用したメニューの一例

「きのご釜めしセット」

提供時期 通年
使用食材 奥多摩しめじ、刺身コンニャク(奥多摩産)

「ざるそば/ざるうどん」

提供時期 通年
使用食材 奥多摩わさび



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「一品料理」

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



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



東京産食材を使用したメニューの一例

「やまめからあげ」

提供時期 通年
使用食材 奥多摩やまめ

「きのごめし」

提供時期 通年
使用食材 しめじ(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
スパイスで焼いた。アライ
にしました。オリーブオイル
とムースソース

1,300円



東京産食材を使用したメニューの一例

「奥多摩山水定食」

提供時期 通年
使用食材 奥多摩ヤマメ(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
- ☎ 11:00~17:30(季節により変動あり)
- ☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「ベニソソボルケーノ」

提供時期 不定期
使用食材 奥多摩産鹿肉



天益

☎ 0428-83-8084
URL



- ☞ 西多摩郡奥多摩町氷川213-1
- ☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「鹿肉竜田揚げ」

提供時期 通年
使用食材 鹿肉(奥多摩産)

「餃子」

提供時期 11月~3月
使用食材 白菜(奥多摩産)



氷川食堂

☎ 0428-83-2401
URL <http://hikawashokudo.com/>



- ☞ 西多摩郡奥多摩町氷川199-7
- ☎ 11:00~18:00
※14:00~15:00の間はランチメニュー休止(それ以外のメニューはOK)
- ☎ 火曜日、水曜日
- ☎ JR青梅線奥多摩駅 徒歩1分



東京産食材を使用したメニューの一例

「生姜焼き定食」

提供時期 通年
使用食材 青梅産豚肉
(下田さんちの豚)

「梅豚うどん」

提供時期 通年
使用食材 青梅産豚肉
(下田さんちの豚)



とうきょうを
食べよう!

東京産食材のご紹介

日本の一大消費地「東京」。実は知る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、こういっ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。



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。霜降りで肉が柔らかく、良質の脂肪が特徴で、年間10,000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。



東京しゃも

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。軍鶏特有の歯ごたえに加え、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、気性が穏やかで飼育しやすいのも特徴。都内で年間2万羽程度生産され、流通しています。



お茶

埼玉県西部と多摩県西部は江戸時代からの茶の産地です。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土と「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。



水産物

多摩川・荒川水系から沖ノ島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、我が国固有数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、江戸前のお魚を喰らせてきました。

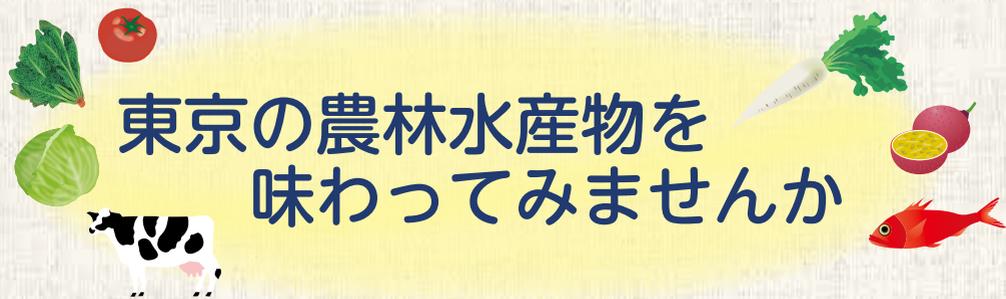


明日葉

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。生葉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、パークシャー、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に、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。



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、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。



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、食味が濃厚で、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。



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。



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50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

【東京産使用食材一覧】

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)	川魚(奥多摩やまめ・いわな等)	(蜂蜜・茶葉等)	その他
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		●													
	東京オープン 本店	●	●		●											
	東京オープン プチ	●	●		●											
	神田明神下みやび本店												●			
	シズラー東京国際フォーラム店	●	●													
	キューカフェ by ロイヤルガーデンカフェ	●	●													
	ロイヤルガーデンカフェ飯田橋	●	●													
	ラ・カンパーニュ		●													
	気生根(きふね)	●	●		●											●
	中央区	ヴァンピックル 丸の内							●							
ヴァンピックル 銀座								●								
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		●														
みのる食堂			●													
みのりカフェ			●													
ローズベーカリー銀座店			●													
港区	鶏味座 京橋エドグラン店							●								
	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 榎の木		●								●					
	新橋亭 新館		●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	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)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ロイヤルガーデンカフェ青山	●	●													
	東京愛らんど	●									●					
	鱈甲鮓		●												●	
	東京野菜キッチン scop	●	●				●									
	東京オープン 赤坂	●	●													
新宿区	ホテル・ドゥ・ミクニ	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	HATAKE CAFÉ	●	●	●												
	玄菜本店		●									●				
	玄菜売上		●									●				
	ごまや 新宿三丁目店		●													
	東京諸島焼酎 こっこめ	●	●									●				
	カフェ はなのき	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	レストラン ゆりのき	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	貝だらけ															
	炭火活烹三是 新宿西口店	●	●													

【東京産使用食材一覧】

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)	川魚(奥多摩やまめ・いわな等)	(蜂蜜・茶葉等)	その他
新宿区	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	●	●							●						
	TOKYO都庁議事堂レストラン		●										●			
	ユーストジャパン(株)東京都庁店	●	●				●	●	●				●			
	ラーメン 皇雅		●													
	青ヶ島屋	●	●										●			
文京区	創作ダイニング ボニンアイランド シェフ		●													
	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	●	●													
	島酒BAR 浅草城下町											●				
	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	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	東京軍鶏専門店 根津 鶏はな 両国江戸NOREN店	●	●									●				●
江東区	パール トラットリア Tomtom	●	●													
	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	江戸東京ビール/オンタップ		●													
	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		●							●	●			●		
	手打ち蕎麦 ほかげ		●										●	●	●	●
	トルコレストラ DEDE		●										●	●		●
	中華料理 やまこ飯店		●										●	●		
目黒区	肉とチーズとゴリコ 自由が丘店	●	●				●									
	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															●
大田区	ベジタブルイタリアン Yakumo 111		●													
	蕎麦香房 はた野	●	●													
	御菓子司 わたなべ	●	●													
	おおた マルシェ	●	●					●					●	●		
	ケーキ工房 七つの水仙	●	●										●			●
世田谷区	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	●	●										●			●
	イタリア料理 GITA(ジータ)	●	●													
	下北沢ジャックポット		●													
	ラ・ペファーナ 下北沢店		●													
	都夏		●										●	●		
	雷や		●													
	牛タン 夏火鉢		●													
香港・韓国料理 味膳		●					●									

*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。

【東京産使用食材一覧】

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	
世田谷区	ABCafe(エビカフェ)		●														
渋谷区	KEISUKE MATSUSHIMA		●														
	炭火活煮三是		●														
	三是寿司	●	●														
	市場仲間		●														
	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)	●	●							●							
	ロイヤルガーデンカフェ渋谷	●	●														
中野区	お家ダイニング くらや		●														
杉並区	ベルソーレ		●						●								
	たべごと屋のらぼう	●	●						●								
豊島区	魚酒房 扇子	●	●							●							
	第一イン池袋 レストラン ピノ		●														
北区	くさやパー	●	●								●						
	ロイヤルガーデンカフェ目白	●	●														
荒川区	Furukawaya(古川屋)	●	●								●						
板橋区	洋風創采鉄板台所せをりい赤羽		●														
	おうちごはん いずみや		●													●	
練馬区	a Coeur joie(アクールジョア)		●													●	
	成増社員酒場	●	●														
練馬区	酒処 のんべえ	●	●								●						
	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		●														
	東京ワイナリー	●	●	●	●					●						●	
	Vieill(ヴィエイユ)		●														
	和フレンチ Komorebi	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	くつろぎ処 とりで	●	●		●	●											
	とんかつ まるとし	●	●														
	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 ポンパルファン	●	●													●	
	Boncourage(ボンクラージュ)		●														
	PITANGO ピタンゴ		●													●	
	ピッツェリア ジターリア ダ フィリップ	●	●							●							
	OPPLA! DA GTALIA(オップラダジターリア)	●	●														
Pizzeria 222		●															
足立区	みんなのダイニング tomatoma		●														
葛飾区	魚処 湊	●	●								●						
	キッチン とれたて		●														
	こそだて喫茶 cotoca		●														
炭火串焼 うゑ草		●															

【東京産使用食材一覧】

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	
江戸川区	そば処 長寿庵		●														
	日本料理 銀扇		●														
	伝統工芸café・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		●														
	旬野菜 和料理 いし井		●														
	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		●				●	●	●			●	●			
		幸せの香りのするお店 ベール・ノエル みなみ野店		●									●				●
けいの家 八王子本店		●	●														
けいの家 八王子みなみ野店		●	●														
磯沼牧場 セレオ八王子店			●									●					
小麦工房 メリッサ		●	●														
立川市	手打ち蕎麦 つくし家	●	●										●				
	あじなお	●	●										●			●	
	RestaurantBar STOLAS	●	●													●	
	手打ち蕎麦 萱草庵	●	●										●			●	
	中国料理 五十番	●	●														
	hoccori *cafe (ほっこりかふえ)		●														
	七輪牛タン DANRAN亭		●														
	DANRAN亭 炭火鉄板バル		●														
	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)	●	●															
武蔵野市	和食堂 樺 (パレスホテル立川)	●	●														
	鉄板焼 千珠	●	●										●	●	●	●	
	みのーれCafé		●										●	●	●	●	
	ビストロ&バル ラポール		●														
	懐石 仕出し りんと		●														
	ムサシノ野菜食堂 miluna-na	●	●														
	Tar Tar T(タルタート)		●														
	三鷹市	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	●	●													
青梅市	菜園カフェ ドーノ	●	●														
	手打そば いしかわ		●														
	Dining&Gallery 薊蔵	●	●													●	
	紅梅苑		●														
	うなぎ・天ぷら・食事処 寿々喜家		●														
葛飾区	いもうとや															●	
	軽食喫茶「びるつ」		●														
	つばあんカフェ		●													●	
	中国家常菜 楽家家		●														
			●														

※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。

【東京産使用食材一覧】

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)
青梅市	儘多屋		●	●	●					●	●		●	●	
	CAFE YUBA ~ちいさな喫茶店ゆば~		●	●	●					●	●				●
	大正庵						●								
	手打ちうどん 根岸屋		●				●				●				
	青梅宿 ポンボン亭	●	●	●						●	●		●	●	
	イタリアンレストラン トスカーナ		●			●									
	そば處 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	●				●									
	古民家 いろいろ		●	●	●				●	●	●	●	●	●	
	そば処 つくも		●			●									
	創作そば「静蕎麦」		●	●	●										
	富士峰軒	●				●									
	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 やお丸		●						●						
	noco BAKERY & CAFE		●	●	●					●					
	そば・うどん処 かわしま	●	●		●	●									
	炭鳥蔵 IKADA		●						●	●					
	cinnamon シナモン		●												
	shotBar SINBOW		●	●						●	●				
	青梅麦酒		●						●						
	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			●												
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										●					
アブリーレ		●	●		●										
武蔵野台商店			●												
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	●	●		●	●	●	●		●				
	季節の料理と手打ちそば ふく花	●	●												
調布市	ハーモニーガーデン		●												

【東京産使用食材一覧】

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)
調布市	居酒屋 鳥清	●										●			
	みっちゃん仙川本店		●									●			●
	産食グリル&生パスタ カムラッド トリエ京王調布店	●	●									●			
町田市	カマド・くんせい 農家料理 高宮	●	●				●								
	カフェ ラララ キッチンcafé LaLaLa kitchen		●				●				●				
	なごみ庵 恵	●	●												
	ゼルビアキッチン		●												
	ラーメン店 雷文		●												
	らーめん武蔵堂 相原駅前店		●									●			●
	炭火焼き 和田		●												
小金井市	ヴァン・ド・リュ	●	●									●			
	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	●	●									●			
	Cafe 5884	●	●												
	サクラキッチン	●	●												
Cafe Mother's Kitchen(カフェ マザーズキッチン)	●	●													
小平市	喜楽館	●	●												
	カフェ ラグラス		●												
	イタリア料理 GIALLO	●	●												
	日本料理 大野家		●												
	ぼくの空間 大番		●												
	いろいろの里		●												
	手打ち蕎麦と酒 佳蕎麦		●									●			
日野市	手打ちうどん 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		●									●			
	農耕民族 日野店		●												
東村山市	鮎孝 東村山		●								●	●			
	彩雅(SAIKA)		●												
	てんぶら 天岳		●									●			
	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	●	●							●				
bar Future Flight		●	●							●					
May cafe(メイカフェ)		●	●												●
めぐるみ Labo&Cafe		●	●												●
史跡の駅 おたカフェ			●									●			
国分寺わだつみ			●										●		
あぶりゃんせ 百千			●												

*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。

【東京産使用食材一覧】

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・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
国分寺市	焼肉 京城苑		●													
国立市	食彩わらび亭		●		●											
	くにたち野菜工房 中道カフェ		●	●											●	
	ほっこりごはん・ひよこ豆	●	●						●							
	ワインバル くにたち村酒場		●		●				●						●	
	CRAFT KUNITA-CHIKA		●			●										
	くにたち桜花		●													
福生市	シュトゥーベン・オータマ					●			●							
	くら蔵 はなれ		●		●	●			●							
	玄米ごはんとお酒 ごしま		●													
	いけすレストラン 浜膳		●		●	●		●	●				●			
狛江市	亜細亜食堂 狛江サイゴン		●													
	イタリア食堂 Vino uno		●		●										●	
	ジャックポット狛江		●													
	太乃志		●									●				
	鉄板TOKIO	●	●													
東大和市	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 ボアン 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	●	●													
	肉汁うどん 長嶋屋	●	●		●				●						●	
多摩市	多摩うどん「ぼんぼこ」		●	●												
	ベジフルキッチン トレーノッテ		●													
	横丁ワイン酒場 リド		●													
	畑 de きっちゃん	●	●		●	●	●		●							
	寒天茶房「遊夢」	●	●		●											
	青木農園 農家料理		●													
稲城市	green world cafe	●	●	●	●										●	
	走る!洋食屋さん♪ いなぎ'satoyamaキッチン	●	●	●	●	●										
	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)	●	●													
羽村市	イタリアンレストラン クレッシェレ		●													
	手打そば 河邊		●													
	54Cafe & Crepe				●				●							
	(海鮮寿司) 花水木		●													
あきる野市	あきる野 うどんの匠 初後亭	●	●	●												
	割烹 川波		●										●			
	石臼挽手打蕎麦 いぐさ		●		●	●	●		●							
	炭火焼・山里料理 黒茶屋		●					●					●			
	コテージ森林村 併設 レストラン[FOREST](フォーレスト)	●	●		●			●							●	

【東京産使用食材一覧】

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・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	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 音羽鮨	●	●							●		●				
	蕎麦処 柳屋	●	●											●		
	戸倉しろやまテラス レストラン 飲食室		●												●	
	ダイニングバー-KAI 秋川店		●							●						
	KAI'S BAL(カイズ バル)	●	●							●						
	そば処 花がき		●							●						
	寿庵 忠左衛門	●	●													
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		●													
	日本酒ダイニング 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		●													
	たまご工房うへの		●									●			●	
	そば処 大むら		●													
	家庭料理 おだか		●													●
	おだか 箱根ヶ崎店		●													
	くら蔵 瑞穂店		●							●	●					
	清水牧場 WESTLAND FARM		●										●			●
日の出町	日の出町自然休養村 さかな園		●							●						
	手打ちそば ほそ川		●													
	生涯青春の湯 つるつる温泉	●	●							●	●					
檜原村	観光旅館 三頭山荘	●	●											●		●
	NPOのお店 ひのはら 四季の里	●	●							●						
	檜原温泉センター 数馬の湯	●	●							●						
	とちの実	●	●							●						
奥多摩町	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	●	●							●	●		●	●		●
	釜めし なかい	●	●													
	氷川サービスステーション									●						●
	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												●			
	氷川食堂												●			

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

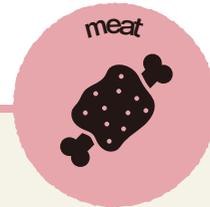
地域の環境との調和

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!!

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。

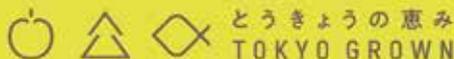


〔その他〕

都内産の明日葉を使った加工品、都内産の天草を使ったところてん、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がございます。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



「CASUAL」
私たちはTOKYOGROWNです。TOKYO GROWN 農林水産業といわれてもピンと来ませんか? けど、あなたに関係ないようできっと関心関係してるんです。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!!! HONNON!! 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産に関する人々や作られるモ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