

とうきょうを、 食べよう。2022

とうきょう特産食材使用店ガイド



とうきょうを、 食べよう。(2022)

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。

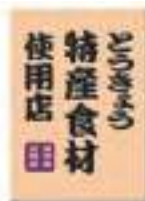
東京都では、東京産農林水産物を積極的に使用している飲食店を「とうきょう特産食材使用店」として登録し、PRすることにより、飲食店における地産地消の取組拡大や消費者の東京産農林水産物への理解促進を図り、消費及び生産の拡大を目指します。

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	
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
神田明神下みやび本店	11
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	12
ロイヤルガーデンカフェ飯田橋	13
東京から揚げバル	13
ヴァンピックル 丸の内	14
中央区	
ヴァンピックル 銀座	14
玉ひで	15
日本橋ゆかり	15
てん茂	16
伊勢重	16
日本橋舟寿し	17
のみくい処 酒菜や	17
みのる食堂	18
みのりカフェ	18
銀座 神籬	19
花ごよみ東京	19
鶏味座 京橋エドグラン店	20
港区	
青山 鶏味座 本店	20
ナチュラルカフェ&レストラン 榎の木	21
有機和食 山藤	21
新橋亭 新館	22
cusavilla	22
ロイヤルガーデンカフェ青山	23
東京野菜キッチンSCOP	23
東京オープン 赤坂	24
トンカツX	24

新宿区	
ホテル・ドゥ・ミクニ	25
ごまや 新宿三丁目店	25

玄菜本店	26
玄菜巷上	26
カフェ はなのき	27
レストラン ゆりのき	27
HATAKE CAFÉ	28
貝だらけ	28
炭火活烹三是 新宿西口店	29
魚の三是	29
東京諸島焼酎 こっこめ	30
青ヶ島屋	30
ユーレストジャパン(株)東京都庁店	31
ラーメン 皇雅	31
鶏 Dining&Bar Goto	32
エームサービス(株)東京都庁第二本庁舎 4F 食堂	32

文京区	
東京軍鶏専門店 根津 鶏はな	33
江戸下町料理 宮戸川	33
創作ダイニング ボニンアイランドシェフ	34

台東区	
むぎとろと東京諸島の創作料理の店 天空	34
浅草酒膳 一文 本店	35
浅草酒膳 一文 別館	35

墨田区	
押上 よしかつ	36
東京軍鶏専門店 根津 鶏はな 両国江戸NOREN店	36
バル トラットリア Tomtom	37

江東区	
亀戸升本 本店	37
鶏味座 ダイバーシティ東京プラザ店	38
江戸東京ビール／オンタップ	38
甘味処 いり江	39

品川区	
品川菓匠 孝庵	39
BISTRON	40
隼 (はやぶさ)	40

旬彩 和食部(わたべ)……………	41
ちゃんこ 晴海……………	41
手打ち蕎麦 ほかげ……………	42
トルコレストラン DEDE……………	42

大田区

おおた マルシェ……………	43
蕎麦香房 はた野……………	43
御菓子司 わたなべ……………	44

世田谷区

ケーキ工房 七つの水仙……………	44
亜細亜食堂 サイゴン上町店……………	45
下北沢ジャックポット……………	45
ラ・ベファーナ 下北沢店……………	46
都夏……………	46
雷や……………	47
牛タン 夏火鉢……………	47
せたがやファーム……………	48
成城 櫻子……………	48
第三新生丸……………	49
イタリア料理 GITA (ジータ)……………	49
香港・家庭料理 味膳……………	50
ABCafe (エビカフェ)……………	50

渋谷区

そば處 大野屋 元代々木町店……………	51
JA 東京アグリパーク……………	51
炭火活烹三是……………	52
三是寿司……………	52
市場仲間……………	53
fun.ice!(ファンアイス)……………	53
ロイヤルガーデンカフェ渋谷……………	54
レストラン&バー コーンバレー 渋谷店……………	54

杉並区

ベルソーレ……………	55
魚酒房 扇子……………	55

北区

フランス料理 Furukawaya……………	56
洋風創采鉄板台所せをりい赤羽……………	56

荒川区

おうちごはん いすみや……………	57
a Coeur joie (アクールジョア)……………	57
手造り居酒屋 いわさわ……………	58

板橋区

成増イタリアン食堂……………	58
酒処 のんべえ……………	59
そば処 中村庵……………	59
鉄板酒処はな家……………	60
串揚げ 穂卓……………	60
玄米と肴 なかいたごはん……………	61

練馬区

エン座……………	62
ごちそう酒場 yasu&のんちゃん……………	62
Chinese Tapas hachi……………	63
中華 大勝軒……………	63
小料理 石井……………	64
東京ワイナリー……………	64
パティスリー カミタニ……………	65
和食器フレンチ Komorebi……………	65
日本料理 むさしの……………	66
中国料理 白楽天……………	66
バーラウンジ ポワザン……………	67
パティスリー ボンパルファン……………	67
ピッツェリア ジターリア ダ フィリッポ……………	68
OPPLA! DA GTALIA (オプラダジターリア)……………	68
くつろぎ処 とりで……………	69
PITANGO ピタンゴ……………	69
Pizzeria 222……………	70
イル・トンシオーネ……………	70
相田米店……………	71
久保田食堂……………	71

足立区

みんなのダイニング tomatoma	72
魚処 湊	72
キッチン とれたて	73

葛飾区

炭火串焼 う糸草	73
旬鮮市場 楓(ふう)	74
金町焼肉 雅	74
プチレストランミモザ	75
葛飾区役所「元気が出る食堂」	75
Viser Polaire (ヴィゼ・ポレール)	76

江戸川区

そば処 長寿庵	76
日本料理 銀扇	77
伝統工芸café・アルティザン	77
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	78
レストラン「グリーンパレス」	78
旬野菜 和料理 いし井	79
ドーナツあんどドーナツ	79
ベーカリーレストラン マルコ	80

八王子市

生粉打ちそば処 さんじ庵	80
幸せの香りのするお店 ベール・ノエル みなみ野店	81
小麦工房 メリッサ	81
手打ち蕎麦 つくし家	82
無添加・だしの和食《あじなお》	82
けいの家 八王子本店	83
けいの家 八王子みなみ野店	83
道の駅 八王子滝山 ミルクアイスMO-MO	84
道の駅 八王子滝山 やさいの食卓 八農菜	84
道の駅 八王子滝山 株式会社はちまきや	85
道の駅 八王子滝山 Café la gita (カフェ・ラ・ジータ)	85
ハンドメイドカフェSAKU -桜咲-	86

立川市

RestaurantBar STOLAS	86
手打ち蕎麦 萱草庵	87

中国料理 五十番	87
レストラン イル・ペペ(パレスホテル立川)	88
鉄板焼 明日香(パレスホテル立川)	88
和食堂 樺(パレスホテル立川)	89
中国料理 瑞麟(パレスホテル立川)	89
七輪牛タン DANRAN亭	90
DANRAN亭 炭火鉄板バル	90
hoccori *cafe (ほっこりかふえ)	91
鉄板焼 千珠	91
みのーれCafé	92
ピストロ&バル ラポール	92
懐石 仕出し りんと	93
立川熟成寝かせ蕎麦たかや	93
大衆酒場 和海(なごみ)	94
大衆海鮮居酒屋 おっ魚(おととつと)	94

武蔵野市

ムサシノ野菜食堂 miluna-na	95
吉祥寺コーンバレー	95
PASTA&WINE とれたて食堂	96
和ピストロ TORETATE	96

三鷹市

畑のなかのイタリアン TORETATE kitchen	97
手打そば いしかわ	97
ワイン食堂 Sautoir -ソトワ-	98
三鷹 砂場	98
酵素玄米専門店 力笑ル食堂	99
ローズ&エム	99

青梅市

Dining&Gallery 繭蔵	100
紅梅苑	100
儘多屋	101
CAFE YUBA~ちいさな喫茶店ゆば~	101
うなぎ・天ぷら・食事処 寿々喜家	102
軽食喫茶「びるつ」	102
中国家常菜 楽家家	103
手打ちうどん 根岸屋	103
イタリアンハウス トスカーナ	104

そば處 津久茂	104
玉川屋 総本店	105
手打ちそば 玉川屋	105
蕎麦処 いなりや	106
森万	106
割烹 三河屋	107
古民家 いろり	107
そば処 つくも	108
創作そば「静蕎庵」	108
富士峰軒	109
カフェ&レストラン ガンバ! ガンバ!!	109
手打蕎麦 ごろう	110
大むら	110
そば処 和樂	111
鮎処 美登里家	111
お宿 やお九	112
SINBOW	112
noco BAKERY & CAFE	113
そば・うどん処 かわしま	113
炭鳥蔵 IKADA	114
cinnamonシナモン	114
Caffe AKI	115
旬菜と手打ち蕎麦・うどんの店 稀星(きらら)	115
東京・青梅石神温泉清流の宿 おくたま路	116
呑み処 みんな家	116

府中市

奈美喜庵	117
そば酒庵 寿々屋	117
そば処 萬蔵庵	118
LAMPIONE (ランピオーネ)	118
とんかつ割烹 やすいみ〜と	119
蔵カフェ	119
和風ダイニング きらり	120
トラットリア ラ ヴィータ	120
オリエンタルバル AKICHI	121
平次のおうどん	121
Wine Terrace Yu-me (ワインテラス ユーメ)	122
アプリーレ	122
こども食堂	123

昭島市

手打ちそばの店 soba みのり	123
手打ち蕎麦・日本料理 むら田	124
季節の料理と手打ちそば ふく花	124

調布市

ハーモニーガーデン	125
居酒屋 鳥清	125
みっちゃん仙川本店	126

町田市

カマド・くんせい農家料理 高宮	126
カフェ ラララ キッチン café LaLaLa kitchen	127
なごみ庵 恵	127
ゼルビア×キッチン	128
ラーメン店 雷文	128
らーめん武蔵堂 相原駅前店	129
炭火焼き 和田	129
町田野菜×ビストロ マチダイナー	130

小金井市

ヴァン・ド・リュ	130
割烹 たけ バンブー	131
キッチンブラウン	131
くりやぶね	132
魚やの台所	132
Cafe 5884	133
サクラキッチン	133
Cafe Mother's Kitchen (カフェ マザーズ キッチン)	134

小平市

喜楽鮨	134
カフェ ラグラス	135
イタリア料理 GIALLO	135
日本料理 大野家	136
ぼくの空間 大番	136
蕎麦・美酒・健肴 佳蕎庵	137
うどん弥 根古坂	137
カレーとチャイの店 ミルフルクト	138

日野市

手打うどん どんたく	138
農あるまち日野 みのり處	139
レストラン 木馬	139
けいの家 日野駅前店	140
アルティジャーノ・ジェラテリア	140
Cafe Hana	141
グリーンオアシスカフェ 042	141

東村山市

鮎孝 東村山	142
彩雅 (SAIKA)	142
てんぶら 天菰	143
kitchen KEIJI	143
手打ちうどん こせがわ	144
ブラスリーラ・リヴィエル・ドール	144
御菓子司 清水屋	145
シャモア洋菓子店	145
kitchen neco	146
お食事処 なごみ	146

国分寺市

シエル ドゥ リヨン	147
こくベジキッチン cafe&bar Future Flight	147
May cafe(メイカフェ)	148
史跡の駅 おたカフェ	148
国分寺わだつみ	149
あぶりゃんせ 百干	149
焼肉 京城苑	150

国立市

食彩わらび亭	150
ワインバル くになち村酒場	151
CRAFT! KUNITA-CHIKA	151
くになち野菜工房 中道カフェ	152
ほっこりごはん・ひよこ豆	152
くになち桜花	153

福生市

シュトゥーベン・オータマ	153
--------------	-----

玄米ごはんとお酒 ごしま	154
いけすレストラン 浜膳	154

狛江市

亜細亜食堂 狛江サイゴン	155
イタリア食堂 VINO uno	155
ジャックポット狛江	156
太乃志	156
鉄板TOKIO	157

東大和市

生そば 大むら	157
KISAKI	158
そば処 清川	158

清瀬市

旬菜魚 hiro	159
イカバル×肉バル Haru	159
カジュアルフレンチレストラン Arbre (アルブル)	160
焼き鳥 西のやかた	160
プティ ポアン じょうねん	161

武蔵村山市

村山 満月うどん	161
本格手打うどん 笑乃讃	162
手づくりアイス工房ヴェルデ	162
肉汁うどん 長嶋屋	163

多摩市

多摩うどん「ぼんぼこ」	164
青木農園 農家料理	164
畑 de きっちゃん	165
寒天茶房「遊夢」	165
横丁ワイン酒場 リド	166

稲城市

green world cafe	166
走る!洋食屋さん♪ いなぎ satoyama キッチン	167
手打ち蕎麦 あかりや弧仙	167
ORTOLANA (オルトラーナ)	168

※お店の情報は令和3年11月時点のものです。

imacoco coffee(イマココ コーヒー)……168

羽村市

イタリアンレストラン クレッシェレ……169
手打そば 河邊……169
54Cafe & Crepe……170
(海鮮寿司) 花水木……170

あきる野市

あきる野 うどんの匠 初後亭……171
割烹 川波……171
石臼挽手打蕎麦 いぐさ……172
炭火焼・山里料理 黒茶屋……172
薪釜屋 YOSHIZO……173
甘味茶房 見世蔵 久森……173
手作りパン工房スリール……174
パンの家 あ・ら・モード……174
ダイニングバーKAI 秋川店……175
KAI'S BAL(カイズ バル)……175
寿司・中華料理・鰻 音羽鮨……176
蕎麦処 柳屋……176
戸倉しろやまテラス レストラン食飲室……177
そば処 花がき……177
寿庵 忠左衛門……178
食の駅 るの亭……178

西東京市

中国家庭料理 墨花居 田無店……179
レストラン けんぞう……179
ワイン酒場 いちぞう……180

瑞穂町

そば処 えびす家……180
四季菜中華 彩華房……181
たまご工房うえの……181
そば処 大むら……182
くら蔵 瑞穂店……182
家庭料理 おだか……183
おだか 箱根ヶ崎店……183
清水牧場 WESTLAND FARM……184

日の出町

日の出町自然休養村 さかな園……184
生涯青春の湯 つるつる温泉……185

檜原村

観光旅館 三頭山荘……185
NPOのお店 ひのはら 四季の里……186
檜原温泉センター 数馬の湯……186
とちの実……187

奥多摩町

森の中のお肉レストラン アースガーデン……187
鳩の巣釜めし……188
山里料理「上鍛冶屋」……188
古民家 お食事処 ちわき……189
松乃温泉 水香園……189
民話の宿 荒澤屋……190
炉ばた あかべこ……190
山鳩……191
釜めし なかい……191
氷川サービスステーション……192
奥多摩水と緑のふれあい館……192
奥多摩リバーサイドカフェ awa……193
カフェレストラン SAKA……193
だしまき玉子専門店 卵道……194
卵道～TAMAコレクション～……194

食材の仕入れ状況によっては掲載のメニュー内容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。

紹介ページの見方

店名 楠公レストハウス

電話番号 03-3231-0878

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

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

主なメニュー、他

可能な対応:

東京産食材を使用したメニューの一例

メニュー名・提供時期・使用食材等

<p>「江戸エコ行楽重」</p> <p>提供時期 通年</p> <p>使用食材 魚類(八丈島)、野菜(練馬)、塩(大島)</p> <p>※塩は大島産の「海の精」を使用しています</p>	<p>「一汁三菜御膳」</p> <p>提供時期 通年</p> <p>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)</p>
--	--

区市町村 千代田区

外観・店内風景、他





アイコン凡例

- 🅑 駐車場有
- 🅒 テイクアウトメニュー有 (予約が必要な場合あり)
- 🅓 Wi-Fi 利用可
- 🅔 予約可
- 🅕 クレジットカード利用可 (種類は要確認)
- 🅖 電子マネー利用可 (種類は要確認)

※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3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

「とうきょう特産食材使用店」については、以下でご紹介しています。

東京都産業労働局農林水産部ホームページ

とうきょう特産食材 検索

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



とうきょう特産食材使用店登録制度とは

東京都では、多くの観光客の訪れにより東京産農林水産物の需要が高まっており、地元産品の活用を促すため、東京産品の活用を促進し、産地活性化を図る「とうきょう特産食材使用店」として登録し、広くお薦めしています。

とうきょう特産食材使用店になると

- 登録後は「とうきょう特産食材使用店」の認定マークを掲載できます。
- 登録の認定申請書が登録された店舗に自動的にアップロードされます。更新も可能です。
- 登録により、店舗への集客が期待でき、産地産品にニーズが広がる効果が期待できます。
- 登録申請書の提出は東京都ホームページで登録が完了します。

楠公レストハウス

☎ 03-3231-0878

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



- ☑ 千代田区皇居外苑1-1
- ☑ 11:00~14:00
- ☑ 12月28日~1月1日
- ☑ JR東京駅・有楽町駅より徒歩約10分
地下鉄二重橋前駅・日比谷駅より徒歩約5分

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(練馬産)、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 ※予約は一部メニューのみ



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



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)、
東京産たまご 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

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、日曜日のディナータイム
- ㊦ 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 季節の野菜(東京産)
(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ソース

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(東京産)
(メニュー内容は変動)

神田明神下みやび本店

☎ 03-3251-0155

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

千代田区



☪ 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



MEMO

シズラー東京国際フォーラム店

☎ 03-3211-2205

URL <https://www.sizzler.jp/shop/000846/>

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

㊟ 千代田区丸の内3-5-1

国際フォーラムAブロック 地下1階

㊟ 11:00～22:00(土・日・祝8:00～22:00)

㊟ 休日

㊟ 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・丸の内線・銀座線・都営地下鉄三田線)



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/>

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

㊟ 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

㊟ 館に準ずる

㊟ 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 東京メトロ丸の内線・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



ロイヤルガーデンカフェ飯田橋

☎ 03-3239-3777

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



東京産食材を使用したメニューの一例



- ☒ 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(月替わり)

使用食材 東京産季節の野菜(仕入れの状況による)
江戸東京野菜(仕入れの状況による)



東京から揚げバル

☎ 03-6256-0564

URL <https://gd1n601.gorp.jp>



東京産食材を使用したメニューの一例



- ☒ 千代田区丸の内2-7-2
JPタワー B1F
- ☒ 月~土 11:00~23:00
日・祝 11:00~22:00
- ☒ 無休(年末年始は元旦のみ)
- ☒ JR・各線 東京駅(丸の内南口) 徒歩1分
地下鉄千代田線・二重橋前駅 徒歩2分



東京野菜バーニャカウダー

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(東京産)

東京野菜のテリーヌ

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(東京産)



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)



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 17:00~24:00 (LO23:15)
 土日祝 14:00~23:00 (LO22:00)
 状況により変更の場合あり

☪ 不定休

☪ 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



「八王子産東京車鶏胸肉の炭火焼き」

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(変更の場合あり)
夜 17:00~21:30(LO20:30)
- ☎ 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」

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



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)ぷりん」

提供時期 通年
使用食材 米、卵、牛乳



てん茂

☎ 03-3241-7035

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

東京産食材を
使用した
メニューの一例



- ☎ 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



「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)



伊勢重

☎ 03-3663-7841

URL <http://iseju.com/>

東京産食材を
使用した
メニューの一例



- ☎ 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



「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
※土曜日は、要前々日予約(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6~7分
地下鉄 人形町駅 A5出口 徒歩6~7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



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 16:30~21:30(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



「狛江野菜の大盛サラダ」

提供時期 通年

使用食材 狛江地野菜

「冷製トマトおでん」

提供時期 夏季限定

使用食材 狛江地トマト



🅐 駐車場有
🍷 テイクアウトメニュー有
📶 Wi-Fi 利用可
📅 予約可
💳 クレジットカード利用可 (種類は要確認)
📱 電子マネー利用可 (種類は要確認)

みのる食堂

☎ 03-5524-3128

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

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「本日のお惣菜」

提供時期 通年

使用食材 西東京産の野菜
(ズッキーニ、小松菜、リーフ
レタス、いんげん他)

☎ 中央区銀座4-6-16
銀座三越9F 銀座テラス

☎ 11:00～21:00
状況により変更の場合あり

☎ 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



みのりカフェ

☎ 03-5524-3127

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

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「はちみつ入りグリーンスムージー」

提供時期 通年

使用食材 西東京産の小松菜

☎ 中央区銀座4-6-16
銀座三越9F 銀座テラス

☎ 10:00～20:00
状況により変更の場合あり

☎ 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



銀座 神籬

ひもろぎ

☎ 03-6274-6779

URL <http://himorogi.tokyo/>



東京産食材を使用したメニューの一部



- ☎ 中央区銀座8-2-15 明興ビル1F
- ☎ [月~金]ランチ 11:30~14:00
[月~土]ディナー 17:00~翌4:00(LO3:00)
※定休日、営業時間につきましては直接お問い合わせください。
- ☎ 銀座、新橋、日比谷、内幸町から徒歩5分



「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(あきる野産)

「江戸しゃも鍋」

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも(あきる野産)



花ごよみ東京

☎ 03-3271-1135

URL <https://www.ryumeikan-tokyo.jp/breakfast/>



東京産食材を使用したメニューの一部



- ☎ 中央区八重洲1-3-22
ホテル龍名館東京15F
- ☎ 朝食 6:45~10:00(LO 9:45)
ランチ 11:00~14:00(LO 13:30)
- ☎ なし
- ☎ JR東京駅八重洲北口より徒歩3分
東京メトロ日本橋駅A3出口より徒歩1分



「14種の新鮮野菜buffet」

提供時期 通年

使用食材 江戸東京野菜を含む野菜(東京産)

「東京エッグサンド」

提供時期 通年

使用食材 プレミアムフリルレタス(町田産)、鶏卵(八王子産)



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 11:00~15:00

☎ ディナー 17:00~23:00

☎ 休 土・日・祝日

☎ 交 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

とりみくら
青山 鶏味座 本店

☎ 03-5770-5039

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

☎ 港区南青山3-12-4

☎ 月~金 11:30~15:30

☎ 18:00~23:00 (LO22:00)

☎ 土日祝 11:30~15:30

☎ 17:00~22:30 (LO21:30)

☎ 休 年中無休(年末年始を除く)

☎ 交 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



ナチュラルカフェ & レストラン **たぶのき 梔の木**

☎ 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



「自然農法野菜のランチ」

提供時期 通年

使用食材 旬の野菜(西東京産等)

「季節のディナーコース」

提供時期 通年

使用食材 旬の野菜(西東京産等)



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)



新橋亭 新館

☎ 03-3580-2211

URL <http://shinkyotei.com/>

東京産食材を
使用した
メニューの一例



[宴会コース]

提供時期 通年

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 等の一部のコース内に提供有り

☪ 港区新橋2-4-2

☎ 平日 11:00~21:00(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X豚のチャーシュー]

提供時期 通年

使用食材 TOKYO-X



cusavilla

☎ 03-5467-0560

URL www.cusavilla.com

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、東京産産物・川魚 等)

☪ 港区西麻布4-4-16

NISHIAZABU4416 B1F

☎ 17:00~20:30 (LO)

☎ 日曜日

☎ 東京メトロ日比谷線 広尾駅 徒歩6分



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
- 🕒 11:00～22:00
- 📅 12月31日、1月1日
- 🚶 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(月替わり)
- 使用食材 東京産季節の野菜(仕入れの状況による)
江戸東京野菜(仕入れの状況による)



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
- 🕒 月～金 11:30～15:00(LO 14:30)
18:00～23:00(LO 22:00)
祝 17:00～22:30(LO 22:00)
- 📅 土曜日・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



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



トンカツX

☎ 03-6435-2904

URL



- ☎ 港区芝浦3-1-1 msb田町
田町ステーションタワーN
- 🕒 平日 11:30~15:00
17:00~22:00
土日祝 11:30~21:00
- 📅 なし
- 🚶 JR田町駅より徒歩2分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「東京Xロースカツ定食」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

「東京Xポークカレー」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X



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
ぼちゃ・西瓜・梨・バナナ 等季節の食材



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
- 🕒 11:30~15:30/17:00~23:30
- 📅 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 季節の野菜(狛江産)

「野菜がたっぷりいろいろ 炎のパーニャカウダ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(狛江産)



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
- 🕒 11:30～14:30/17:00～23:00
(土曜日は～22:00)
- 📅 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)



玄菜壱上

☎ 03-3369-5110

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



- ☪ 新宿区西新宿7-9-17
第一伊藤ビル2F
- 🕒 11:30～14:00/17:00～22:00
- 📅 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



カフェ はなのき

☎ 03-3341-1461

URL <https://www.fng.or.jp/shinjuku/>



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 東京産野菜(練馬・小平・小金井 等)

※塩は大島産「海の手」を使用しています。

- ☎ 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



新宿区

レストラン ゆりのき

☎ 03-3341-1461

URL <https://www.fng.or.jp/shinjuku/>



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 東京産野菜(練馬・小平・小金井 等)

※塩は大島産「海の手」を使用しています。

- ☎ 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



新宿区

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 東京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。

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(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(きのこと類、いも類、大葉、人参等)



炭火活烹三是 新宿西口店

☎ 03-6302-0903

URL <http://mikore.info/>

新宿区



- ☞ 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(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(きのこ類、いも類、大葉、人参等)



魚の三是

☎ 03-5990-5906

URL <http://mikore.tokyo/>

新宿区



- ☞ 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(大根、いんげん、人参、きゅうり等)

「冷しタキ胡瓜」

提供時期 通年
使用食材 三鷹産きゅうり



東京諸島焼酎 こっこめ

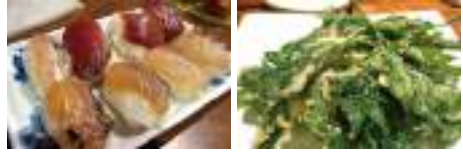
☎ 080-9971-3471

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)



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(LO 23:00)
- 🛑 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



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

☎ 土日・祝日・年末年始

☎ 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X



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
☎ 11:00~15:00 / 17:00~21:00
☎ 土・日・祝
☎ 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



鶏Dining&Bar Goto

☎ 03-5330-8014

URL <https://www.tori-goto.jp/>



☪ 新宿区西新宿7-4-5

富士野ビルB1

☺ ランチ 11:30~14:30(LO 14:00)

ディナー 18:00~23:00(LO 22:15)

☺ 日・祝日

☺ JR新宿駅西口より徒歩5分

大江戸線新宿西口駅より徒歩2分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「究極の親子丼」

提供時期 通年

使用食材 東京軍鶏(青梅産)

「ねぎま」

提供時期 通年

使用食材 東京軍鶏(青梅産)



エムサービス㈱ 東京都庁第二本庁舎 4F 食堂

☎ 03-5320-7516

URL



☪ 新宿区西新宿2-8-1

東京都庁第二本庁舎4F

☺ 11:00~14:00

☺ 土日祝日

☺ 都営大江戸線都庁前



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「お浸し(小鉢)」

提供時期 通年

使用食材 しんとり菜、あやめ雪かぶ等

「東京しゃもの親子丼」

提供時期 通年(2ヶ月に1回提供)

使用食材 東京しゃも



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

🕒 営 火～日 12:00～14:00 (LO13:30)
火～土 17:30～22:30 (LO21:30)
日・祝 17:30～21:30 (LO20:30)

📅 休 月曜日(月曜日が祝日の場合は火曜日)

🚶 交 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」は店内で提供の他、お土産用としても販売しています。



江戸下町料理 宮戸川

☎ 03-5802-5160

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



📍 文京区水道1-4-6
浅野屋ビル1階

🕒 営 平日 11:30～14:00 / 17:00～24:00
土・祝 17:00～24:00

📅 休 不定休

🚶 交 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 東京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(東京産)



🅇 駐車場有 🍷 テイクアウトメニュー有 📶 Wi-Fi 利用可 📅 予約可 🗳️ クレジットカード利用可 📱 電子マネー利用可
(予約が必要な場合あり) (種類は要確認) (種類は要確認)

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

むぎとろと東京諸島の 創作料理の店

天空

☎ 03-5830-6455

URL <https://tenku.tokyo/index.html>

東京産食材を
使用した
メニューの一例



- ☎ 台東区寿4-14-10
- ☎ 18:00～23:00
- ☎ 月曜・日曜・祝日
- ☎ 東京メトロ銀座線田原町駅2番口より徒歩3分



「やきくさや」

提供時期 通年

使用食材 くさや(新島)

「神津島の赤いかの塩辛」

提供時期 通年

使用食材 赤いか(神津島)



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 (年未年始を除く)
- ☒ 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

「江戸煎煮穴子、小肌酢」

提供時期 通年

使用食材 東京湾 穴子、小肌



浅草酒膳 一文 別館

☎ 03-3871-1015

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



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



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
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/strJ000104266/>



☺ 墨田区業平5-10-2

☺ 月～日・祭日 17:00～24:00

(22:30入店終了)

日祭日のみランチ 11:30～14:00

(日・祭日の夜は予約がある場合のみ営業)

☺ 不定休

☺ 各線 押上駅B1出口より徒歩4分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「東京を味わう
おつまみ6品コース」

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、たまご(東京産)、大豆(日の出・青梅)、TOKYO-Xなど

「緑のもんじゃ
(明日葉のもんじゃ・バケツつき)」

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、大豆バター(伊豆大島)



※調味料はひんぎゃの塩を始め全般に東京の調味料を使用しています。

東京軍鶏専門店 根津 鶏はな 両国江戸NOREN店

☎ 03-6658-8208

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



☺ 墨田区横綱1-3-20

☺ ランチ 11:00～14:00

ディナー 17:00～21:30

☺ 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



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。

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
ランチラストオーダー14:00
- 🛑 毎週月曜日
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 デイナー通年

使用食材 亀戸大根(葛飾産・江戸川産)

「亀戸コース」

提供時期 デイナー通年

使用食材 亀戸大根(葛飾産・江戸川産)



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/>

東京産食材を
使用した
メニューの一例



- ☉ 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 11:00~17:00
ディナータイム 17:00~23:00
- ☎ 無休(施設の休館日に準ずる)
- ☎ 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/>

東京産食材を
使用した
メニューの一例



- ☉ 江東区千田16-2
- ☎ 月・水・木・金 17:00~23:00
土・日 16:00~22:00
- ☎ 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



「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 早稲田みょうがたけ

(練馬産)



甘味処 いり江

☎ 03-3643-1760

URL <https://www.kanmidokoro-irie.com>

江東区



- ☎ 江東区門前仲町2-6-6
- ☎ 11:00~18:30 (LO18:00)
- ☎ 水曜日 (縁日と祝日の場合は営業)
- ☎ 地下鉄各線・門前仲町駅 (5番出入口) 徒歩3分

東京産食材を使用したメニューの一例



「あんみつ」

提供時期 通年

使用食材 神津島・大島産の天草

「ところてん」

提供時期 通年

使用食材 神津島・大島産の天草



品川菓匠 孝庵

きょうあん

☎ 03-3471-6395

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

品川区



- ☎ 品川区北品川2-30-27-1F
- ☎ 10:00~20:00
- ☎ 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 (品川産・小平産)

「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 (品川産・小平産)



テイクアウトメニュー有 (予約が必要な場合あり)



予約可



クレジットカード利用可 (種類は要確認)



電子マネー利用可 (種類は要確認)

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 11:30~14:00
- ☎ ディナー 17:00~22:00(LO 21:00)
- ☎ 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



「サルデーニャ産カラスミと
彩り野菜を使ったパペロンチーノ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(東京産)

「リブローズ肉のタリアータ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(東京産)



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 (LO 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 季節の野菜(東京産)

「鳥と季節野菜の炒め物」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(東京産)



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)17:00~22:00(LO 21:30)
- 📅 日曜日・祝日・第1、3土曜日
- 🚶 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



「立ち寄りセット前菜、刺身、鉢肴」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(東京産) 東京湾の鮮魚
※季節、収穫状況により変動あり



ちゃんこ 晴海

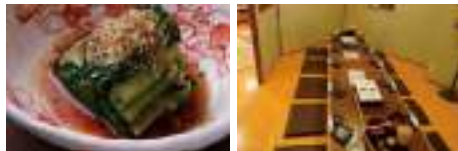
☎ 03-3787-0141

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



- ☞ 品川区中延 5-4-11
- 🕒 17:00~24:00
- 📅 木曜日
- 🚶 東急大井町線・荏原町~2分

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 通年

使用食材 季節の野菜(東京産)



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

☺ 11:30～14:00 (LO 13:30)

18:00～22:00 (LO 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 季節の野菜(東京産)

「季節のお浸し」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(東京産)



トルコレストラン DEDE

☎ 03-3786-5600

URL



☪ 品川区中延 5-6-17

☺ ランチ 11:00～14:30

ディナー 17:00～23:00

☹ 不定休

☒ 東急大井町線・荏原町 正面口～1分

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 季節の野菜(東京産)

「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 季節の野菜(東京産)



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
- ㊟ 17:00~LAST
- ㊟ 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 東京産の季節の野菜
(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)



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、その他不定休有
- ㊟ 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 東京産の季節の野菜
(馬込大太三寸人参は11~3月位)



御菓子司 わたなべ

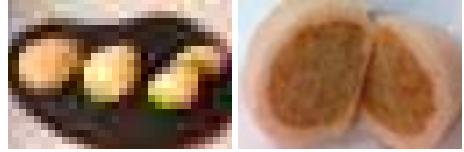
☎ 03-3772-5082

URL



- ☎ 大田区南馬込 5-32-3
- ☎ 8:00~19:00
- ☎ 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
- ☎ 11:00~18:00
- ☎ 月曜・火曜 不定休あり
- ☎ 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(主に世田谷産)



亜細亜食堂 サイゴン上町店

☎ 03-3420-5581

URL



- ☎ 世田谷区世田谷3-3-5
- 🕒 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)



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 11:30~15:00 / 17:00~23:00
土日祝 12:00~23:00
- 📅 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



「窯焼き野菜」

提供時期 春、秋、冬

使用食材 狛江産の季節の野菜

「色彩り野菜サラダ」

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 11:30～15:00/17:00～23:00 (LO22:00)
土 11:30～15:30/17:00～23:00 (LO22:00)
日祝 11:30～15:30/17:00～22:30 (LO22:00)
- ☎ なし(年末年始のみ)
- ☎ 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



つげ 都夏

☎ 050-3184-1930

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

- ☎ 世田谷区代沢5-29-16
- ☎ 月～金 12:00～14:30 / 16:30～23:00
土 12:00～23:00
日 12:00～22:00
- ☎ 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



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 12:00～14:30 / 16:30～23:00
土日祝 12:00～23:00
- ☎ 年末年始
- ☎ 小田急線・京王井の頭線「下北沢駅」中央東口徒歩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 季節の野菜(多摩産)

「上タントロしゃぶ鍋」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(多摩産)



せたがやファーム

☎ 03-3702-4500

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



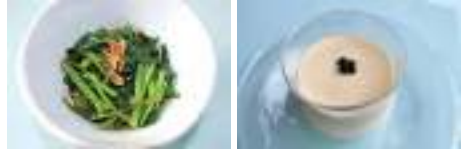
☎ 世田谷区等々力5-5-3

🕒 11:00～19:00

📅 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)



成城 櫻子

☎ 03-3483-5296

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



☎ 世田谷区成城6-10-2

ハナビル3階

🕒 10:30～17:00(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(野菜中心の定食)」

提供時期 通年

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



第三新生丸

☎ 03-6322-1933

URL



☎ 世田谷区北沢2-15-6-B1

☎ 17:00～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



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

☎ 11:30～15:00 (LO 14:00)

18:00～23:00 (LO 21:00)

☎ 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



香港・家庭料理 味膳

☎ 03-6479-0895

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



- ☎ 世田谷区砧5-1-1
- 🕒 11:00～15:00(LO 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



「揚げ茄子の山椒風味」

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)



ABCafe(エビカフェ)

☎ 03-3701-2364

URL <https://www.facebook.com/pages/category/Cafeteria/ABCafe-104865108854915/>



- ☎ 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: BKT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



そば處 大野屋 元代々木町店

☎ 03-3467-7513

URL soba-oonoya.corp.jp



📍 渋谷区元代々木町 3-10

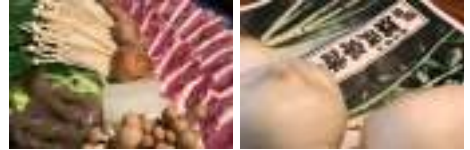
🕒 11:30~14:00

17:30~22:30

📅 不定休

🚶 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)

「辛味大根せいろ」

提供時期 通年

使用食材 江戸辛味大根



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 週替りイベント時に提供(概ね通年)

使用食材 東京産の季節の野菜

「夏野菜のカレー」

提供時期 週替りイベント時に提供(概ね通年)

使用食材 東京産の季節の野菜



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
(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
(ぎのこ類、いも類、大葉、人
参等)



三是寿司

☎ 03-3375-5008

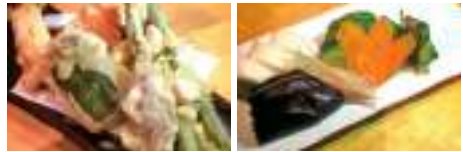
URL <http://mikore.jp/>



東京産食材を
使用した
メニューの一例



- ☺ 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



「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



市場仲間

☎ 03-6276-7284

URL <https://www.hotpepper.jp/strJ001128021/>

渋谷区



- ☎ 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



fun.ice!(ファンアイス)

☎ 080-4342-1522

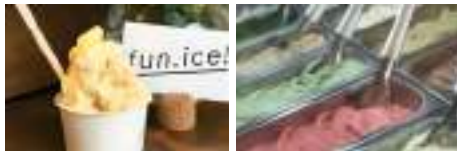
URL <https://www.facebook.com/fun.iceFromTokyoYoyogi/>

渋谷区



- ☎ 渋谷区代々木5-64-4 1F
- 🕒 12:00~18:00 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。



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2F

㊟ 11:00～22:00

㊟ 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(月替わり)

使用食材 東京産季節の野菜(仕入れの状況による)
江戸東京野菜(仕入れの状況による)

レストラン&バー コーンバレー 渋谷店

☎ 03-3477-1965

URL <https://tabelog.com/tokyo/A1303/A130301/13014454>

㊟ 渋谷区道玄坂1-3-6

香山ビル 3F・4F

㊟ 15:00～23:30

㊟ 日曜日

㊟ JR渋谷駅より徒歩1分
地下鉄半蔵門線渋谷駅より徒歩1分東京産食材を
使用した
メニューの一例

「ほうれん草とベーコンの温製サラダ仕立て」

提供時期 通年

使用食材 ほうれん草、トマト
(武蔵野、三鷹、小金井産)

「小松菜のオープン焼き」

提供時期 通年

使用食材 小松菜
(武蔵野、三鷹、小金井産)

ベルソーレ

☎ 03-3391-5600

URL <https://tabelog.com/tokyo/A1319/A131906/13013583/>



- ☑ 杉並区天沼3-1-8 千奈利ビル1F
- ☑ 12:00~14:00
18:00~21:30
- ☑ 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



東京産食材を使用したメニューの一例



- ☑ 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



「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



テイクアウトメニュー有
(予約が必要な場合あり)

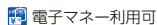


予約可



クレジットカード利用可

(種類は要確認)



電子マネー利用可

(種類は要確認)

フランス料理Furukawayaya

☎ 03-5974-0122

URL <http://www.furukawayaya.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東京産の
野菜(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東京産の
野菜(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・パルダヌ」をコースのデザートとして提供、販売もしています。



洋風創采鉄板台所せをりい赤羽

☎ 03-6454-4252

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



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

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 練馬産キャベツ

「塩たれキャベツ」

提供時期 通年
使用食材 練馬産キャベツ



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



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)



手造り居酒屋 いわさわ

☎ 03-5811-4658

URL <https://www.iwasawa-foods.com>

☪ 荒川区南千住7-28-2
永楽ビル1F

☺ 月～金：17:00～24:00
土日祝：15:00～24:00

☹ なし

☎ 各線・南千住駅 徒歩1分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「千寿ねぎ1本フライ」

提供時期 通年

使用食材 江戸千寿ねぎ

「千寿ねぎのまぐる串カツ」

提供時期 通年

使用食材 江戸千寿ねぎ



成増イタリアン食堂

☎ 03-3976-6535

URL



☪ 板橋区成増1-15-7

☺ 11:30～14:00 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



「武蔵野野菜のバーニャカウダ」

提供時期 通年

使用食材 10種類程度の季節の野菜
(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/A132203/13084376/>



☒ 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



そば処 中村庵

☎ 03-3932-0374

URL Facebook Twitter Instagram



☒ 板橋区若木1-12-20

☎ 11:30~14:30 (LO 14:00)

17:00~21:00 (LO 20:00)

☒ 火曜日

☒ 東武東上線上板橋駅北口徒歩6分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「おろしそば」

提供時期 5月下旬、11月下旬

使用食材 志村みの早生大根(板橋産)

「季節の一本漬け」

提供時期 6月~9月

使用食材 馬込半白きゅうり(板橋産)



☒ テイクアウトメニュー有
(予約が必要な場合あり)



☒ Wi-Fi 利用可



☒ 予約可



☒ クレジットカード利用可
(種類は要確認)



☒ 電子マネー利用可
(種類は要確認)

鉄板酒処はな家

☎ 03-3937-8300

URL <https://www.hotpepper.jp/strJ000684356/>



東京産食材を
使用した
メニューの一例



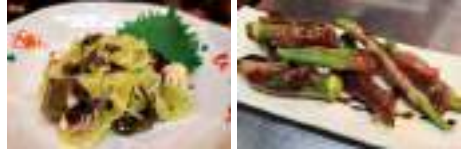
☎ 板橋区常盤台4-29-6

☎ 17:00～23:00

日・祝日は14:00～21:00

☎ 火曜定休と不定休あり(お問い合わせください)

☎ 東武東上線上板橋北口徒歩3分



「馬込半白きゅうりとイカゲソの酢味噌和え」

提供時期 6月～8月

使用食材 馬込半白きゅうり(板橋産)

「オクラとインゲンの生ハム巻き焼き」

提供時期 6月～9月

使用食材 オクラ、インゲン(板橋産)



串揚げ 穂卓

☎ 03-6905-6155

URL <https://www.hodaka-itabasi.com/>



東京産食材を
使用した
メニューの一例



☎ 板橋区清水町56-7

☎ 17:00～23:00

☎ 月曜日

☎ 都営三田線板橋本町駅A2口より徒歩6分



「穂卓サラダ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(板橋産)

「ハスネファーム野菜のスパゲッティ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(板橋産)



玄米と肴 なかいたごはん

☎ 03-4291-8427

URL <https://www.instagram.com/nakaitagohan/>
<https://www.facebook.com/nakaitagohan/>

板橋区



- ☒ 板橋区常盤台1-61-6
- ☎ 18:00~22:30(LO 21:30)
- ☎ 日曜・祝日
- ☎ 東武東上線中板橋徒歩3分



東京産食材を使用したメニューの一例



「砂糖を使わずに炊いた季節野菜の肉じゃが」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(板橋産)

「板橋有機野菜と大豆肉の鉄火」

提供時期 通年

使用食材 馬込半白きゅうり、大根、人参など(板橋産)



MEMO

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※麺なくなり次第終了
- ㊟ 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



「粟糧うどん(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

※一部の料理には「ひんぎゃの塩」(青ヶ島産)を使っています。



ごちそう酒場 yasu&のんちゃん

☎ 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)



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)



中華 大勝軒

☎ 03-3923-7770

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



- ㊟ 練馬区石神井台8-22-1
- ㊟ 11:30~21:30
※売り切れ次第終了
- ㊟ 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)



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 練馬区はじめ東京産の季節の野菜(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
※カフェ営業は土・日・祝日のみ
- ☎ 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



〔ワインに合うランチ〕 東京野菜のパニーニ

提供時期 通年

使用食材 東京産の季節の野菜

〔ワインに合うおつまみ〕 季節の野菜の生ハム巻き

提供時期 通年

使用食材 東京産の季節の野菜



パティスリー カミタニ

☎ 03-3922-2780

URL



- ☞ 練馬区東大泉4-27-40
SFCビル1F
- ☞ 11:00~17:00
- ☞ 不定
(営業時間と休日の変更あり)
- ☞ 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 練馬産レモン



和食器フレンチ 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

「トリュフと東京野菜の フレンチ炊き込みご飯」

提供時期 通年

使用食材 東京野菜
東京しゃものパイオン



日本料理 むさしの

☎ 03-5372-4501

URL <https://h-cadenza.jp/restaurant/musashino.html>

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】

旬の時期にスポットで提供
提供時期 (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】

旬の時期にスポットで提供
提供時期 (約1か月間)

使用食材 早稲田茗荷 雑司ヶ谷茄子

㊟ 練馬区高松5-8 J.CITY

ホテルカデンツァ東京1F

㊟ 平日 11:30~15:00/17:30~21:30

土日祝 11:30~15:00/17:00~21:30

※営業時間変更になっている場合がございます。ご利用前に店舗にご確認ください。

㊟ 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



中国料理 白楽天

☎ 03-5372-4500

URL <https://h-cadenza.jp/restaurant/hakurakuten.html>

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】

旬の時期にスポットで提供
提供時期 (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】

旬の時期にスポットで提供
提供時期 (約2か月間)

使用食材 練馬産キャベツ

㊟ 練馬区高松5-8 J.CITY

ホテルカデンツァ東京1F

㊟ 平日 11:30~15:00/17:30~21:30

土日祝 11:30~15:00/17:00~21:30

※営業時間変更になっている場合がございます。ご利用前に店舗にご確認ください。

㊟ 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



バーラウンジ ボワザン

☎ 03-5372-4499

URL <https://h-cadenza.jp/restaurant/voisin.html>



東京産食材を
使用した
メニューの一例



☒ 練馬区高松5-8 J.CITY
ホテルカデンツァ東京1F

☎ 平日・土曜 9:30~22:00
日祝 9:30~21:00

※営業時間が変更になっている場合がございます。ご利用前に店舗にご確認ください。

☒ 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



「早稲田ミョウガタケと浅蜷のパスタ」

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)



パティスリー ボンパルファン

☎ 03-5372-4518

URL <https://h-cadenza.jp/restaurant/bonparfum.html>



東京産食材を
使用した
メニューの一例



☒ 練馬区高松5-8 J.CITY
ホテルカデンツァ東京1F

☎ 全日 11:00~18:00

※営業時間が変更になっている場合がございます。ご利用前に店舗にご確認ください。

☒ 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



「練馬のこもれびりーフパイ/ハチミツとみそのフロランタンクッキー」

提供時期 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



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

☎ 11:30～14:00(LO)

17:30～22:00(LO)

☎ 水・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の葉も使用OPPLA! DA GTALIA (オップラダ
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 11:30～15:00(LO 14:00)

土日祝 12:00～15:00(LO 14:30)

夜 17:30～23:00(LO 22:00)

土日祝 17:30～23:00(LO 22:00)

☎ 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



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
- ☎ 木曜日・第2・4日曜日
※臨時的に変更あり
(ご予約の上ご来店下さい)
- ☎ 西武池袋線 石神井公園駅より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 季節の野菜(練馬産)

「旬野菜の網焼」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(練馬産)



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／ 焼きネギペ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)



Pizzeria 222

☎ 03-6882-4138

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



- ☎ 練馬区東大泉6-47-11
- 🕒 12:00～14:30(LO 14:00)
17:30～22:00(LO 21:00)
- 📅 火曜日、不定休
- 🚶 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



イル・トンシオーネ

☎ 03-3992-9800

URL <https://www.la-gazza.com/>



- ☎ 練馬区豊玉上2-5-7
ソレイユ桜台1階
- 🕒 11:30～15:00/18:00～22:00
- 📅 毎週水曜日
- 🚶 西武池袋線・桜台駅 徒歩5分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「東京茄子のミルフィーユ仕立」

提供時期 春～夏

使用食材 絹皮茄子、米茄子(西東京、東
久留米産)

「東京カラフルトマトのカプレーゼ」

提供時期 初夏～晩夏

使用食材 各種トマト(練馬、西東京、他
多摩エリア産)



相田米店

☎ 03-3922-2835

URL <http://blog1.aidakometen.com>



- ☎ 練馬区南大泉2-3-7
- 🕒 9:00~19:00 (18:00までの場合有)
- 🛑 水曜、木曜 (祝日の場合は14:00まで営業)
- 🚶 西武新宿線・武蔵関駅または東伏見駅 徒歩10分

東京産食材を使用したメニューの一例



「健康惣菜の日替り弁当」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(練馬産)

※白飯か発芽玄米を選べます

「地場産旬野菜の天ぷら」

提供時期 通年(毎週金曜日)

使用食材 季節の野菜(練馬産)



久保田食堂

☎ 03-6794-1573

URL <http://kubotashokudo.com/>



- ☎ 練馬区石神井町3-19-14
石神井公園MSPビル3階B
- 🕒 12:00~15:00
18:00~22:00
- 🛑 火曜日
- 🚶 西武池袋線石神井公園駅
中央改札口南口より徒歩3分

東京産食材を使用したメニューの一例



「雑司ヶ谷なすのグラタン」

提供時期 6月~9月

使用食材 雑司ヶ谷なす(練馬産)

「石神井フルーツマトのコンポート」

提供時期 通年

使用食材 フルーツマト(練馬産)



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
- ☎ 12:00~14:00(LO)
(テイクアウトのみの場合あり)
- ☎ 土曜・日曜・祝日
- ☎ 東武伊勢崎線 梅島駅より徒歩10分
(足立区役所北館より徒歩1分)

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



魚処 湫

☎ 03-3859-4079

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

東京産食材を
使用した
メニューの一例



- ☎ 足立区栗原1-18-8-105
- ☎ 火~土 17:30~23:00
日 17:00~22:00
- ☎ 月曜日・その他不定休
(サイトにてご確認ください)
- ☎ 東武伊勢崎線(東武スカイツリーライン)
西新井駅 東口より徒歩8分



「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



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



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

「とれたてワンプレート・ スープ付き」

提供時期 通年
使用食材 公園内で採れる野菜



炭火串焼 うゑ草

☎ 03-3601-3733

URL



- ☉ 葛飾区亀有3-11-5
- ☎ 17:00～23:00 (LO 22:00)
- ☎ 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(葛飾区水元)

「葛飾トマト焼き」

提供時期 6月～9月
使用食材 トマト(葛飾区)



旬鮮市場 楓(ふう)

☎ 03-6657-7127

URL <https://shunsenfu.com>

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「豚バラ肉の醤油煮込み 葛飾小松菜添え」
(宴会メニューの例)

提供時期 通年

使用食材 葛飾産小松菜など

☎ 葛飾区奥戸6-5-17

☎ 〈宴会場〉月～土 17:00～22:00

〈ファーマーズマーケット〉月・水・金 11:30～16:00

☎ 日曜日

☎ 最寄/バス停「奥戸新橋」下車 徒歩3分
JR総武線・小岩駅 徒歩20分

「小松菜焼売」
(宴会メニューの例)

提供時期 通年

使用食材 葛飾産小松菜など



金町焼肉 雅

☎ 03-4361-1617

URL <https://yakniku-miyabi.crayonsite.com/>

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「葛飾元気野菜盛り」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(葛飾産)

「ナムル盛り(小松菜入り)」

提供時期 通年

使用食材 小松菜(葛飾産)



☎ 葛飾区金町5-33-25

脇坂ビル1F

☎ 平日 17:30～22:00

土日祝 17:00～22:00

☎ 月曜・その他不定

☎ JR金町駅南口より徒歩3分
京成金町駅より徒歩3分

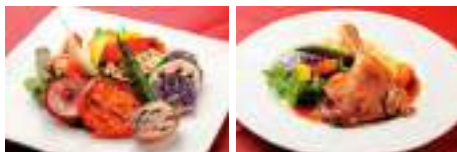
プチレストラン ミモザ

☎ 03-5699-5451

URL <https://mimosa2004.com/>



- ☉ 葛飾区金町2-6-1
- 🕒 11:30～15:00
18:00～22:00
- 📅 月曜日(祝祭日の場合翌日/月に一度日曜日(不定休))
- 🚶 京成金町線金町駅南口より徒歩7分



東京産食材を使用したメニューの一例



「地場野菜のグリル」

提供時期 7月～9月

使用食材 トマト、ナス、パプリカ、ズッキーニ、玉葱、紅大根(葛飾産)

「各メイン料理の付け合わせ」

提供時期 通年

使用食材 トマト、ナス、ズッキーニ、キャベツ、人参、小松菜、枝豆、ジャガイモ(葛飾産)



葛飾区役所「元気になる食堂」

☎ 03-3693-5674

URL



- ☉ 葛飾区立石5-13-1
葛飾区役所新館1F
- 🕒 8:15～15:00※コロナの状況により変更有
- 📅 土・日・祝日
- 🚶 京成立石駅より徒歩7分
青砥駅より徒歩10分
お花茶屋駅より徒歩10分



東京産食材を使用したメニューの一例



「天ぷらそば(小松菜かきあげ入り)」

提供時期 通年

使用食材 小松菜(葛飾産)

「葛飾産小松菜入り和風あんかけ唐揚」

提供時期 通年

使用食材 小松菜(葛飾産)



Viser Polaire (ヴィゼ・ポレール)

☎ 070-2621-5966

URL https://www.instagram.com/viserpolaire_0503



☪ 葛飾区東堀切1-16-22

☎ 11:00~15:30

☎ 日・月・祝日

☎ 京成本線お花茶屋駅北口より徒歩10分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「チャバタ(小松菜&チーズ)」

提供時期 通年

使用食材 小松菜(葛飾産)

「小松菜スープ」

提供時期 冬季のみ(不定期)

使用食材 小松菜(葛飾産)



そば処 長寿庵

☎ 03-3654-6739

URL <https://choujyuan.com/>



☪ 江戸川区西一之江3-29-5

☎ 11:00~14:30/17:00~19:30

(変更あり) HPにてご確認ください

☎ 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 江戸川産小松菜

「小松菜そば」

提供時期 通年

使用食材 江戸川産小松菜



日本料理 銀扇

☎ 03-5636-8055

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



- ☎ 江戸川区南篠崎町3-2-11
- ☎ 11:30~14:30/17:00~22:00
- ☎ 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
(しのぎ文化プラザ内)

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 江戸川産小松菜

「小松菜ジュース」

提供時期 通年

使用食材 江戸川産小松菜



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

URL <https://violetta.website/>



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



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&メティカレー」

提供時期 通年

使用食材 江戸川産小松菜、メティ

「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
- 🕒 11:00～17:00(LO)
- 📅 休 年末年始
- 🚶 交 JR新小岩駅 南口より都営バス
「葛西駅行」「西葛西駅行」
都営新宿線 船堀駅より都営バス
「新小岩駅行」「江戸川区役所前」下車
徒歩3分



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 江戸川産小松菜

※江戸川産小松菜を使用したレトルト小松菜カレー、小松菜ドレッシングあり



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)



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 江戸川産小松菜



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(LO22:00)
 ☎ 大晦日・元旦
 ☎ 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」
(ランチはサラダ付き)

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」
(ランチはサラダ付き)

提供時期 通年

使用食材 江戸川区春江町産小松菜



生粉打ちそば処 さんじ庵

☎ 042-635-7882

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

- ☞ 八王子市兵衛1-25-5
 ☎ 平日 11:00～14:30
 16:30～19:00(LO)
 土日祝 11:00～19:00(LO)
 ☎ 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)

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

小麦工房 メリッサ

☎ 042-686-2814

URL <https://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。



☪ テイクアウトメニュー有
(予約が必要な場合あり)



☪ Wi-Fi 利用可



☪ クレジットカード利用可
(種類は要確認)

☪ 電子マネー利用可
(種類は要確認)

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 (LO 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

無添加・だしの和食《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)
(テイクアウト9:00～17:00)
- 📅 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 東京産の季節の野菜・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・
天ぷら・鍋物・サラダ等おつまみ色々

提供時期 通年(鍋は10～3月)

使用食材 東京産の季節の野菜・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

けいの家 八王子本店

☎ 042-649-1724

URL <https://kaitakushi.co.jp>



- ☎ 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(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(レタス、大根、かぶ、ラディッシュ、川口エンドウなど)



けいの家 八王子みなみ野店

☎ 042-683-4987

URL <https://kaitakushi.co.jp>



- ☎ 八王子市兵衛1-1-10
- ☎ 火～土 11:30～14:00/17:00～23:00
月 17:00～23:00
- ☎ 日曜日
- ☎ 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)



道の駅
八王子滝山 **ミルクアイスMO-MO**

☎ 042-692-1675

URL <https://www.michinoeki-hachioji.net/>東京産食材を
使用した
メニューの一例

☎ 八王子市滝山町1-592-2

☎ 10:00～18:00

☎ 第2・第4水曜日(学校の休み期間はこの限りではない)

☎ 車: 中央自動車道八王子ICから国道16号を川越方面に向かい左入橋交差点を左折して約500m(八王子ICから約5分)

京王八王子駅・JR八王子駅からバス: ひよどり山トンネル經由吹行き(京王八王子駅: 4番乗場/JR八王子駅: 12番乗場)停留所: 道の駅八王子滝山入口から徒歩3分

「カネコミルク
スペシャルソフトクリーム」

提供時期 通年

使用食材 低温殺菌牛乳(自家牧場/八王子)

「カネコミルクジェラート」
(常時12種類のフレーバーを用意)

提供時期 通年

使用食材 低温殺菌牛乳(自家牧場/八王子)八王子産 栗、ブルーベリー、落花生、ラズベリー、かぼちゃ、とうもろこし(等)

道の駅
八王子滝山 **やさいの食卓 八農菜**

☎ 042-691-8083

URL <https://www.michinoeki-hachioji.net/>東京産食材を
使用した
メニューの一例

☎ 八王子市滝山町1-592-2

☎ 9:00～19:00(LO18:00)

☎ なし

☎ 車: 中央自動車道八王子ICから国道16号を川越方面に向かい左入橋交差点を左折して約500m(八王子ICから約5分)

京王八王子駅・JR八王子駅からバス: ひよどり山トンネル經由吹行き(京王八王子駅: 4番乗場/JR八王子駅: 12番乗場)停留所: 道の駅八王子滝山入口から徒歩3分



「トマトCurry」

提供時期 通年

使用食材 八王子産トマト

「サラダバー(休止の場合あり)」

提供時期 通年

使用食材 八王子産の季節の野菜、フルーツ





東京産食材を使用したメニューの一例



☑️ 八王子市滝山町1-592-2

🕒 9:00~18:00

🛑 毎月第2、第4水曜日(祝日の場合は翌平日営業日)

🚗 車: 中央自動車道八王子ICから国道16号を川越方面に向かい左入橋交差点を左折して約500m(八王子ICから約5分)

京王八王子駅・JR八王子駅からバス: ひよどり山トンネル經由戸吹行き(京王八王子駅: 4番乗場/JR八王子駅: 12番乗場)停留所道の駅八王子滝山入口から徒歩3分



「TOKYO X もつ煮」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

「季節の総菜(煮物、天ぷらなど)」

提供時期 通年

使用食材 八王子産の季節の野菜



東京産食材を使用したメニューの一例



☑️ 八王子市滝山町1-592-2

🕒 9:00~18:00

🛑 なし(年末年始のみ) ※変更の場合あり

🚗 車: 中央自動車道八王子ICから国道16号を川越方面に向かい左入橋交差点を左折して約500m(八王子ICから約5分)

京王八王子駅・JR八王子駅からバス: ひよどり山トンネル經由戸吹行き(京王八王子駅: 4番乗場/JR八王子駅: 12番乗場)停留所道の駅八王子滝山入口から徒歩3分



「TOKYO X 豚まん」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

「赤しそジュース」

提供時期 7月~なくなり次第終了

使用食材 八王子産 赤しそ(季節により他メニューもあり)



ハンドメイドカフェSAKU-桜咲-

☎ 042-622-6850

URL <https://cafesaku.studio.site/>

- ☎ 八王子市中野上町5-1-28
- 🕒 11:00～19:00
- 🛑 水曜日、別途不定休日あり
- 🚗 JR西八王子駅からバスで10分
西中野三丁目より徒歩1分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「八王子キューブパン」

提供時期 通年

使用食材 東京牛乳

「八王子ガーリックトースト」

提供時期 通年

使用食材 発芽にんにく(八王子産)



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
(当面の間予約制とします)
- 🛑 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・萩田園)

「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)



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

☎ 11:30～14:00
17:00～20:00

☎ 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“ラタトゥイユ”“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)



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

☎ 11:30～14:00
17:30～21:00

☎ 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



「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、
しいたけ(立川産)



和食堂 櫛 (パレスホテル立川) ☎ 042-527-1111

[URL http://www.palace-t.co.jp/](http://www.palace-t.co.jp/)

立川市



- ☎ 立川市曙町2-40-15
パレスホテル立川2F
- 🕒 11:30~14:00
17:30~21:00
- 🏠 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、プロッコリー、ピーマン (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/](http://www.palace-t.co.jp/)

立川市



- ☎ 立川市曙町2-40-15
パレスホテル立川2F
- 🕒 11:30~14:00
17:30~20:00
- 🏠 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)



七輪
牛タン DANRAN亭

☎ 042-540-0229

URL <http://www.meat-c.co.jp/danrantei.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 サムギョップサル」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X(豚肉)



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



hoccori * cafe (ほっこりかふえ)

☎ 042-595-8379

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

立川市



☒ 立川市柴崎町2-5-8 宝ビル1階

☎ 11:30~17:00

☒ 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、きゅうり、ミニトマト、かぶ など 立川産を中心とした野菜



鉄板焼 千珠

☎ 042-529-6787

URL <http://千珠.com/>

立川市



☒ 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)

※エモーという商標は「大地に薬はゼロを目指す」Earth Medicine 0 という頭文字「EMOJ」

「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



☒ 駐車場有 ☒ テイクアウトメニュー有 ☒ Wi-Fi 利用可 ☒ 予約可 ☒ クレジットカード利用可 ☒ 電子マネー利用可 (種類は要確認)

みのーれCafé

☎ 042-538-7227

URL <http://tokyomidori.jatokyo.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
- ☎ 10:30~16:00(LO)
- ☎ 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(祭・イベント時除く)

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



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
- ☎ 11:00~15:00/17:00~22:00
- ☎ 不定休
- ☎ 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 CPN風」

提供時期 通年

使用食材 立川産の季節の野菜



懐石 仕出し りんと

☎ 042-521-3180

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

立川市



☞ 立川市羽衣町3-29-8

☎ 11:30~21:30 (LO 21:00)

※完全予約制(受付時間 9:00~18:00)
予約は3日前までをお願いします。

☎ 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 東京産
黒毛和牛「秋川牛」



立川熟成寝かせ蕎麦たかや

☎ 042-595-6922

URL <https://soba-takaya.com/>

立川市



☞ 立川市羽衣町3-15-27

☎ 11:30~15:00 (LO14:30)

17:30~21:00 (LO20:30)

☎ 月、火曜日

☎ JR南武線・西国立駅 徒歩5分/
JR立川駅 徒歩20分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



立川産たまごの
「トロトロ親子丼」
提供時期 通年
使用食材 立川産のたまご「たまごころ」(伊藤養鶏場)

「地元の季節野菜の
サクサク天ぷら」
提供時期 通年
使用食材 東京産の季節の野菜(主に立川、国立産)



駐車場有 テイクアウトメニュー有 Wi-Fi 利用可 予約可 クレジットカード利用可 (種類は要確認) 電子マネー利用可 (種類は要確認)

大衆酒場 和海(なごみ)

☎ 042-595-6659

URL



- ☎ 立川市錦町1-3-27
- ☎ 11:00~20:00
- ☎ なし
- ☎ JR中央線立川駅より徒歩2分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「立川産小松菜としらすのお浸し」

提供時期 9月~3月

使用食材 小松菜(立川産)

「立川野菜で自家製キムチ」

提供時期 通年

使用食材 白菜、人参(立川産)



大衆海鮮居酒屋 おっ魚(おととつと)

☎ 042-595-6898

URL <https://ototo-tachikawa.owst.jp/>

- ☎ 立川市錦町2-1-3
一期M2ビル2階
- ☎ 24時間営業
- ☎ 年中無休
- ☎ JR立川駅南口より徒歩4分
多摩モノレール立川南駅より徒歩3分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「立川産じゃがバター」

提供時期 通年

使用食材 じゃがいも(立川産)

「立川産自家製フライドポテト」

提供時期 通年

使用食材 じゃがいも(立川産)



ムサシノ野菜食堂 miluna-na

☎ 0422-30-9195

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



- ☑️ 武蔵野市境南町2-17-5-102
- 🕒 11:30~15:30 (LO14:30)
17:30~21:00 (LO20:00)
(時間の変更あり)
- 📅 水曜日 第一木曜日
(休日は祝日の場合は営業、翌日休み)
- 🚶 中央線 武蔵境駅 南口から6分



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

「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



吉祥寺コーンバレー

☎ 0422-20-9023

URL <https://tabelog.com/tokyo/A1320/A132001/13239386/>



- ☑️ 武蔵野市吉祥寺本町1-24-5
吉祥寺ライトビル2F
- 🕒 11:00~23:00
- 📅 12/30~1/3 毎週月曜
- 🚶 JR中央線・総武線吉祥寺駅北口より徒歩1分
京王井の頭線吉祥寺駅徒歩3分



東京産食材を使用したメニューの一例



「カスタムサラダ」

提供時期 通年

使用食材 小松菜、トマト、きのこ類、
キュウリ、ほうれん草等
(武蔵野、三鷹、小金井産)

「薬膳鶏白湯春雨「辛美麺」

提供時期 通年

使用食材 小松菜、ほうれん草、トマト、
きのこ類、キュウリ、人参
(武蔵野、三鷹、小金井産)



PASTA&WINE とれたて食堂

☎ 0422-38-6761

URL <https://tabelog.com/tokyo/A1320/A132002/13171103/>

📍 武蔵野市中町1-19-20
アンソルティ三鷹 B1F

🕒 ランチ 11:00~16:00
ディナー 17:00~23:00

🚫 無し

🚶 JR中央線・総武線三鷹駅北口より徒歩2分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「自家製ローストビーフ グリル野菜を添えて」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(武蔵野産)

「釜揚げシラスのガーリックトースト」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(武蔵野産)



和ビストロ TORETATE

☎ 0422-27-7531

URL <https://tabelog.com/tokyo/A1320/A132002/13205996/>

📍 武蔵野市中町1-9-3
さとみビル 1F

🕒 ランチ 11:00~14:30
ディナー 18:00~23:00

🚫 無し

🚶 JR中央線三鷹駅北口より徒歩4分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「武蔵野野菜の冷製バーニャカウダ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(武蔵野産)

「三元豚の角煮」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(武蔵野産)

※季節によって付け合わせの野菜が変わります





☪ 三鷹市下連雀3-23-12
アーjentビルB1F

☺ ランチ 11:00~16:00
ディナー 17:00~23:00

☹ 無し

☎ JR中央線・総武線三鷹駅南口より徒歩3分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「畑の中の前菜盛り合わせ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(武蔵野産)

「最上級モッツアレラ プッラータ」

提供時期 通年

使用食材 フルーツトマト(武蔵野産)



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



ワイン食堂Sautoir -ソトワ-

☎ 0422-38-9066

URL <https://wine-sautoir.com/>

☒ 三鷹市上連雀1-2-8

☎ 17:00～23:00

☎ 不定休

☎ JR中央本線三鷹駅北口より徒歩3分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「三鷹産野菜とチーズのココット焼き」

提供時期 通年

使用食材 なす、きゅうり、トマト、
ズッキーニ(三鷹産)

「三鷹産野菜プレート」

提供時期 通年

使用食材 なす、きゅうり、トマト、
ズッキーニ(三鷹産)

三鷹 砂場

☎ 0422-46-4325

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

☒ 三鷹市新川6-36-31

☎ 11:30～15:00

17:00～18:30

☎ 火曜日・第3火・水連休

☎ JR中央本線三鷹駅より徒歩27分

京王バス 吉14 三鷹農協前 徒歩3分

小田急バス 鷹58 海上技研前 徒歩4分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「東京X肉つけせいろ」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

「東京X肉南ばん」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X





- ☎ 三鷹市下連雀1-9-18
- ☎ 11:30~15:00(LO 14:30)
- ☎ 日曜日・祝日・第2月曜日
- ☎ JR三鷹駅・吉祥寺駅より徒歩17分
吉祥寺駅よりバス下連雀で下車徒歩1分

東京産食材を使用したメニューの一例



「力笑ルスペシャル」

提供時期 通年

使用食材 人参、小松菜、ほうれん草、
その他(三鷹産)

「イワシのマリネ定食」

提供時期 通年

使用食材 人参、小松菜、ほうれん草、
その他(三鷹産)



ローズ&エム



- ☎ 三鷹市下連雀4-17-10
ひだりまきビル1F
- ☎ 11:00~21:00
- ☎ 水曜日・第3月曜日
- ☎ JR三鷹駅南口より徒歩12分

東京産食材を使用したメニューの一例



「レモンケーキセット」

提供時期 通年

使用食材 平飼い鶏卵(三鷹産)

「ランチカレー」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(国分寺、三鷹産)



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)
- ☎ 火曜
- ☎ 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(あさる野産)

「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

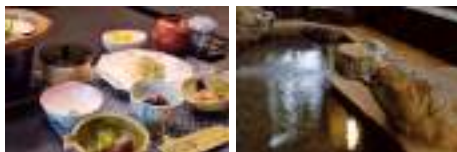
使用食材 梅(青梅吉野梅郷産)





- ☎ 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)



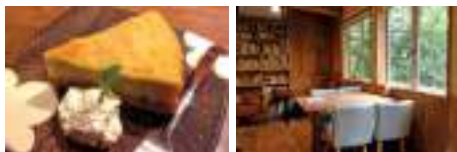
※西多摩の梅酒3種(さき梅酒)セットあります。

CAFE YUBA ~ちいさな喫茶店ゆば~



- ☎ 青梅市小曾木5-3142
- ☎ 木・金・土・日 11:00~16:00
- ☎ 月・火・水(レンタルカフェの場合あり)
- ☎ 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・ さつまいもケーキ・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



うなぎ・天ぷら・**寿々喜家** 食事処

☎ 0428-22-2064

URL



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

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東青梅駅 南口から都営バス「成木循環」乗車『成木1丁目』下車 徒歩5分

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

「椎茸のアー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



中国家常菜 楽家家

ルージャージャー

☎ 0428-32-7761

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



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



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)



手打ちうどん 根岸屋

☎ 0428-22-3083

URL



- ☑ 青梅市勝沼1-40-4
- ☑ 11:00~15:00
- ☑ 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

「TOKYO-X カレー丼うどん」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X



イタリアン スカーナ ハウス

☎ 0428-24-3755

URL [facebook.com/since1978toscana](https://www.facebook.com/since1978toscana)



- ☪ 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)・第1火曜日
- ☎ 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



「地元野菜をつかった料理/季節のスパゲッティー」

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
- ☺ 11:00~20:30
- ☹ 毎週水曜日
- ☎ 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)

「東京しゃもそばろ丼セット」

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも、
しいたけ(青梅産)



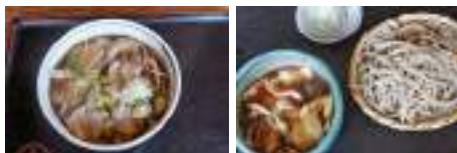
玉川屋 総本店

☎ 0428-78-8345

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



- ☉ 青梅市御岳本町360
- ☎ 11:00~17:00
- ☾ 月曜日・第3火曜(祝日の場合翌日)
- ☉ 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)



手打そば 玉川屋

☎ 0428-22-2645

URL



- ☉ 青梅市住江町55
- ☎ 11:00~15:00/17:00~21:00
- ☾ 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



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
- ☹ 不定休
- ☒ 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 肉うどん」

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

※営業時間や定休日に変更になっている場合があります。お店のHP等で最新情報をご確認ください。

割烹 三河屋

☎ 0428-22-2716

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



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

東京産食材を使用したメニューの一例



「うな重・天重」

提供時期 通年

使用食材 料理全般卵(市内・小曾木産)、ゆず(市内の沢井産)、のらぼう菜(あきる野産)

「茶碗蒸し」

提供時期 通年

使用食材 料理全般卵(市内・小曾木産)



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(奥多摩 多摩川産)

「いろいろ御膳」

提供時期 通年

使用食材 青梅産きのこ(しいたけ)、岩蔵野菜(有機野菜)



そば処 つくも

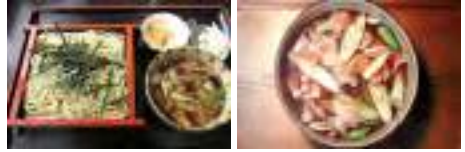
☎ 0428-24-5000

URL



- ☎ 青梅市野上町3-23
- 🕒 11:00~15:00/17:00~20:10
- 📅 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」

☎ 0428-31-9887

URL



東京産食材を使用したメニューの一例



- ☎ 青梅市藤橋2-531-3
- 🕒 11:30~15:00
- 📅 水曜日・土曜日
- 🚶 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



「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)



富士峰軒

☎ 0428-78-8451

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



☉ 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)



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

☉ 11:00~20:00(LO19:30)

月曜日はランチタイムのみ11:00~15:00(LO14:30)

☉ 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



「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



手打蕎麦 ごろう

☎ 0428-74-9419

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



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



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 奥多摩やまめ

「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



そば処 和樂

☎ 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)



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

鮎処 美登里家

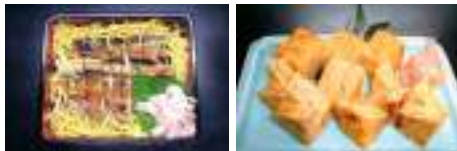
☎ 0428-22-7507

URL <https://omesusi.jimdofree.com/>



- ☉ 青梅市河辺町6-3-15
- ☉ 昼 12:00～14:00
夜 17:00～23:00
- ☉ 月曜日
- ☉ 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



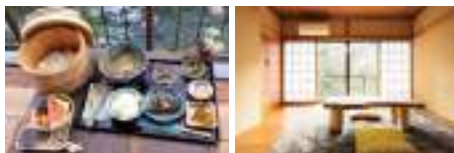
お宿 やお九

☎ 0428-78-8411

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



- ☺ 青梅市御岳本町266
- ☺ チェックイン 15:00
チェックアウト10:00
- ☹ 不定休
- ☒ 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



「1泊2食付きコース」

提供時期 通年(要予約)

使用食材 奥多摩産の生わさび、ヤマメ・青梅
産の季節の野菜を使用



SINBOW

☎ 070-1054-6601

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



- ☺ 青梅市木野下1-404
- ☺ 19:00~24:00
(日曜 18:00~24:00)
- ☹ 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」バス停下車すぐ

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



noco BAKERY & CAFE ☎ 0428-27-5456

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



- ☎ 青梅市柚木町2-332-2
- 🕒 11:00～16:00
- 📅 休 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

「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



そば・うどん処 かわしま ☎ 0428-78-9155

URL



- ☎ 青梅市二俣尾 3-841-3
- 🕒 11:00～15:00
- 📅 休 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



炭鳥蔵 IKADA

☎ 0428-85-8726

URL <http://ikadomitake.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)



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



「オムライスハッシュドビーフソース」

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



Caffe AKI

☎ 0428-23-0321

URL <https://www.facebook.com/pages/category/Cafe/Creartecaffeaki-411206332757730/>



- ☒ 青梅市住江町49-5
- ☒ 11:00~15:00 / 17:00~21:00
- ☒ 月曜日
- ☒ JR青梅駅 徒歩5分



東京産食材を使用したメニューの一例



「チーズケーキ」

提供時期 通年

使用食材 玉子(青梅産)

「ビーフカレー/チキンカレー」

提供時期 通年

使用食材 玉ねぎ、にんじん 等の野菜(青梅産)



旬菜と手打ち蕎麦・稀星(きらら)うどんの店

☎ 0428-24-3266

URL <https://kirara0701.jimdofree.com/>



- ☒ 青梅市千ヶ瀬町2-190-2
- ☒ 11:00~16:00(夜は完全予約制)
- ☒ 火曜日、水曜日
- ☒ 最寄バス停：「千ヶ瀬二丁目」下車 徒歩3分
JR東青梅駅 徒歩15分

東京産食材を使用したメニューの一例



「稀星セット」

提供時期 通年

使用食材 青梅産の季節の野菜、青梅産たまご

「天もり蕎麦・うどん」

提供時期 通年

使用食材 青梅産の季節の野菜、青梅産たまご



東京・青梅 清流の宿 おくたま路 石神温泉

☎ 0428-78-9711

URL <https://www.tokyo-okutamaji.jp>



- ☎ 青梅市二侯尾2-371
- ☎ 「レストラン清流」ランチタイム(土・日・祝のみ営業)
11:30~14:00(LO)
- ☎ 不定休(設備点検などで休館あり)
- ☎ JR青梅線・石神前駅 徒歩10分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「奥多摩山女魚の姿造り」

提供時期 通年

使用食材 奥多摩やまめ

「青梅産豚やわらか煮かつ膳」

提供時期 通年

使用食材 青梅産豚肉



呑み処 みんな家

☎ 0428-27-2055

URL <https://www.omekanko.gr.jp/spot/30701/>



- ☎ 青梅市仲町306-7
- ☎ 月・木・金 11:30~14:00 / 17:00~
土・日祭日 11:30~
(閉店時間については状況により変動します)
- ☎ 火曜日・水曜日
- ☎ JR青梅駅 徒歩3分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「卵焼き」

提供時期 通年

使用食材 青梅産たまご

「オムライス」

提供時期 通年

使用食材 青梅産たまご



奈美喜庵

☎ 042-362-8462

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



☉ 府中市西府町2-29-5

☎ 11:00~14:30

17:30~20:00

☾ 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、国立産の季節の野菜

「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



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

17:00~20:00

日曜・祝日 11:00~15:00/17:00~20:00

☾ 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 東京産野菜(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



☐ 駐車場有 ☑ テイクアウトメニュー有 ☑ Wi-Fi 利用可 ☑ 予約可 ☑ クレジットカード利用可 ☑ 電子マネー利用可
(予約が必要な場合あり) (種類は要確認)

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 季節の野菜(府中産)

「府中もりあげそば」

提供時期 5月～8月

使用食材 季節の野菜(府中産)



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 旬の野菜(府中産)

「バーニャカウダ」

提供時期 通年

使用食材 旬の野菜(府中産)



とんかつ割烹 やすいみ〜と

☎ 042-363-8601

URL <https://yasui-meat.com/>

府中市



- ☎ 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



- ☎ 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
(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)



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 カツ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



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
- 🏠 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



Wine Terrace Yu-me(ワインテラス ユーメ)

☎ 042-302-3977

URL <http://wineterraceyume.com/>

- ☎ 府中市宮町2-4-2
- 🕒 ランチ 11:30~15:00
ディナー 17:30~22:00
- 📅 月曜日
- 🚶 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



アプリーレ

☎ 042-361-8411

URL aprile.tokyo/

- ☎ 府中市若松町 1-37-1
- 🕒 11:30~14:00(LO 13:30)
18:00~22:30(LO 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 トマト(府中産)

「府中野菜の
スパゲッティーニ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(府中産)



ことみ食堂

☎ 080-9385-0348

URL <http://www.bussankan.sakura.ne.jp/>



- ☑ 府中市是政6-32-10
府中市郷土の森観光物産館内
- ☑ 10:00~16:30(土日祝は17:30まで)
- ☑ 毎週月曜日(ただし月曜日が祝祭日に当たる場合は翌日休)
- ☑ 最寄バス停:「郷土の森正門前」下車すぐ
最寄駅:京王線・JR南武線「分倍河原」、JR南武線・武蔵野線「府中本町」、西武多摩川線「是政」それぞれ駅から徒歩20分

東京産食材を使用したメニューの一例



「ステーキカレーまたはカツカレー」

提供時期 通年

使用食材 府中産の季節の野菜、府中産黒米

「旨塩麹タンメン」

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(最終入店20:00 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(昭島産)

「舞茸ペパロン汁蕎麦」

提供時期 通年

使用食材 舞茸(檜原産)



手打ち蕎麦・日本料理

むら田

☎ 042-545-2248

URL <http://sobamurata.com/>

☉ 昭島市朝日町1-8-10
第一井上ビル1F

☎ 11:00~15:00/17:00~21:00

☎ 水曜日

☎ JR青梅線 中神駅南口より徒歩5分

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)、キンポ(東京内湾)、
ハゼ(東京湾)、シャコ(東京湾) 他
ワタリガニ、メゴチ、アサリ 等



季節の料理と手打ちそば ふく花

☎ 042-546-2917

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

東京産食材を
使用した
メニューの一例



☉ 昭島市玉川町1-3-1-117

☎ 17:00~22:30(LO 21:30)

☎ 毎月曜日、第一火曜日

☎ JR青梅線東中神駅 徒歩1分



「季節の変わり蕎麦」

(ソーキと拝島ネギの悪魔風つけそば / プラマンズキャビアそば)

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



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～金 11:00～17:00
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



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 17:00～22:00
日・祝 15:00～22:00
- ☑ 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



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



東京産食材を
使用した
メニューの一例



☎ 調布市緑ヶ丘1-10-19

☎ 11:00～14:00

17:00～23:00(日・祝は～21:00まで)

☎ 月曜日、第2・3火曜日

☎ 京王線・仙川駅から徒歩7分



「お好み焼」

提供時期 通年

使用食材 三鷹・調布産の野菜
(キャベツ、玉ねぎ、人参、たまご)

「やきそば」

提供時期 通年

使用食材 三鷹・調布産の野菜
(小松菜、玉ねぎ、人参)

カマド・農家料理 高宮

☎ 042-734-3336

URL <http://takamiya.la.cocan.jp/>

東京産食材を
使用した
メニューの一例



☎ 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 袋橋バス下車 5分



「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
(料理の一例：季節の山菜天ぷら、味噌漬け、お浸し、白和え 等)「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





- ☉ 町田市金井2-7-5
アルカディア スクエア103号
- ☉ 昼 11:30~15:00(LO 14:15)
夜 17:00~23:00(20:00~予約制)
- ☉ 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



「温野菜盛り合わせ」

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



なごみ庵 恵



- ☉ 町田市鶴間6-34-45
- ☉ 昼 11:00~14:00(LO)
- 夜 17:30~21:00(LO)
- ☉ 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

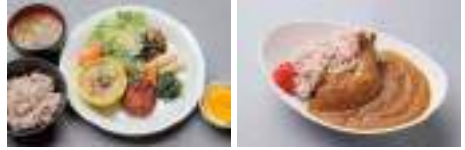
☎ 042-810-3333

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



「日替りアシスト定食」

提供時期 通年

使用食材 町田産季節の野菜

「骨付きチキンカレー」

提供時期 通年

使用食材 町田産季節の野菜



ラーメン店 雷文

☎ 042-722-5567

URL



- ☎ 町田市本町田973-16
- ☎ 平日 11:00~14:00
土・日・祝 11:00~15:00
- ☎ 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

「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)



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 18:00～22:30(LO 22:00)
- ☑️ 月曜日(第二月曜日のみ、月・火と連休)
- ☑️ 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



町田市

炭火焼き 和田

☎ 090-3452-7519

URL <http://machidakе.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



町田市

町田野菜 × ビストロ マチダイナー

☎ 042-724-0303

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

☎ 町田市原町田6-11-14 2F

☎ 11:30～14:30(LO 13:30)

☎ 17:00～23:00(LO 22:00)

☎ なし

☎ 小田急線・町田駅 徒歩1分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「TOKYO X リブロースのロースト」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

「町田の「旬」を感じる焼き野菜
自家製アリッサ」

提供時期 通年

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



割烹 たけ バンブー ☎ 042-381-9213

URL



- ☎ 小金井市前原町5-6-16
- 🕒 17:00~24:00(要予約)
- 📅 火曜日
- 🚶 JR武蔵小金井駅より徒歩約15分

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 東京産食材



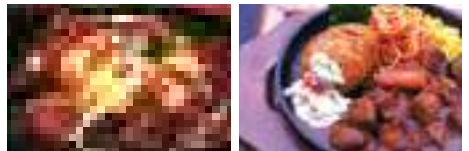
キッチンブラウン ☎ 042-384-0446

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)



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
16:30~22:10(LO21:30)
※天然魚の入荷がない場合は休業する場合あり
- 📅 日曜定休
- 🚶 JR中央線 武蔵小金井駅北口より徒歩3分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「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
- 🕒 11:00~17:00
- 🛋 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

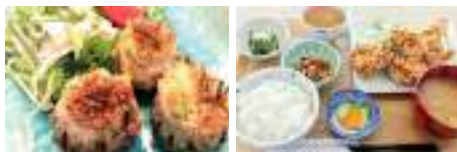
☎ 042-316-3336

URL <https://www.facebook.com/sakurakitchen.koganei/>



- ☎ 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 小金井産季節の野菜

「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 小金井産季節の野菜



Cafe Mother's Kitchen カフェマザーズキッチン

☎ 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
- 🕒 10:30～15:30
- 📅 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」
～野菜、肉、魚から
チキンスoup～
 (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、野菜たっぷり洋風鶏スープ 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)



カフェ ラグラス

☎ 042-344-7199

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



- ☎ 小平市美園町1-24-14
ヴァンペール1F
- ☎ 10:30~16:00
- ☎ 水・木曜日
- ☎ 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)



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



日本料理 大野家

☎ 042-341-1248

URL <http://www.onoyakodaira.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、バジル、なす、玉ネギ等(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



「こだいらラブソディ」

提供時期 通年

使用食材 旬な小平の野菜を5~7種

「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



蕎麦・美酒・佳肴 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

「小平産野菜のつまみ」

提供時期 通年

使用食材 小平産の野菜

※予約はコース料理のみ又は夜



小平市

うどん弥 根古坂

☎ 042-344-0007

URL



- ☎ 小平市小川町1-1104-1
- ☎ 11:30~14:30
- ☎ 水・木曜日・その他臨時休業あり
- ☎ JR武蔵野線新小平駅より徒歩10分



東京産食材を使用したメニューの一例



「肉汁糧うどん」

提供時期 通年

使用食材 小平産小麦粉(さとのそら)
季節の野菜(小平産)

「たらしもち」

提供時期 通年

使用食材 小平産小麦粉(さとのそら)



駐車場有
 テイクアウトメニュー有
 Wi-Fi 利用可
 予約可
 クレジットカード利用可
 電子マネー利用可

(予約が必要な場合あり)

(種類は要確認)

(種類は要確認)

小平市

カレーとチャイの店 **ミルフルト**☎ ご予約・お問合せは下記WEBサイトから
URL <http://milfrukto.com/>

- ☎ 小平市学園西町1-21-19 パールビル1F
 ⑤ 12:00~14:30(LO 14:00)
 18:00~22:00(LO 21:00)
 カレーなくなり次第終了
 ⑥ 火・水定休日/月曜日不定休
 ⑦ 西武多摩湖線一橋学園駅より徒歩3分

東京産食材を
使用した
メニューの一例

「ラムとひのでトマトカレー」

提供時期 5月~6月頃

使用食材 トマト(日の出産)
玉葱(小平産)

「鶏肉とのらぼう菜のカレー」

提供時期 4月

使用食材 のらぼう菜(日の出産)
玉葱(小平産)

※季節限定カレーに東京産野菜を使用しています(仕入れの状況による)。ドリンクには東京産牛乳を使用しています。



手打うどん どんたく ☎ 042-585-2222

URL



- ☎ 日野市日野1352-6
 ⑤ 11:00~14:30/17:30~21:00
 ⑥ 火・水曜日
 ⑦ 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 5月~9月

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
17:30~22:00
- ☑ 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)



けいの家 日野駅前店

☎ 042-586-0650

URL <https://kaitakushi.co.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)

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
 ☎ 11:00～17:00
 ☎ 水・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)

Cafe Hana

☎ 042-599-5039

URL <https://cafehانا39.com>



- ☎ 日野市三沢1-19-7
ケルセン101
- ☎ 11:00~20:00
(木曜のみ 11:00~16:00)
- ☎ 月曜日、火曜日、第3日曜日
- ☎ 京王線・高幡不動駅 徒歩10分
多摩都市モノレール 高幡不動駅 徒歩7分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「週替わりランチコース」

提供時期 通年

使用食材 日野産の季節の野菜

「今週のランチセット」

提供時期 通年

使用食材 日野産の季節の野菜



グリーンオアシスカフェ 042

☎ 042-506-2332

URL <https://cafe042.tokyo/>



- ☎ 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
- ☎ 10:00~18:00
- ☎ 水曜日
- ☎ 多摩都市モノレール万願寺駅徒歩10分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「サラダビュッフェ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(日野産)

「さくらこめたまごのオムレツ&ハムオープンサンドイッチ」

提供時期 通年

使用食材 さくらこめ(日野産)
鶏卵(日野産)



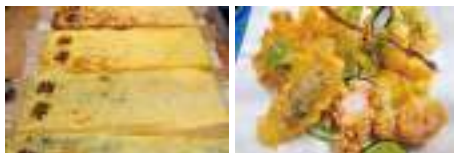
鮎孝 東村山

☎ 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)
17:00～22:30(LO 21:30)
- 📅 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



「玉子焼」

提供時期 通年

使用食材 さくら鶏卵(町田産)

「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、シタケ等
(東村山産)



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 崧

☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例



【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)



kitchen KEIJI

☎ 042-395-3325

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



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



東京産食材を使用したメニューの一例



【DONバーグ】

提供時期 通年

使用食材 トマト、サニーレタス等(東村山産)

【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

☎ 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



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「ざるうどん 肉汁天ぷら糧付き」

提供時期 通年

使用食材 旬な野菜(東村山産)

「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)



御菓子司 清水屋

☎ 042-391-0172

URL facebook 清水屋
～東村山銘菓の店～



- ☉ 東村山市野口町2-4-1
- ☉ 9:30～18:00
- ☹ 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



「八国山ブルーベリー饅頭/
八国山ブルーベリーゼリー」

提供時期 通年

使用食材 東村山産 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
- ☉ 10:00～19:00
- ☹ 火曜日
- ☉ 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



kitchen neco

☎ 042-306-4472

URL



- ☎ 東村山市久米川町3-27-8
- 🕒 11:30～17:00
- 📅 休 火・金・土(その他臨時休み有)
- 🚶 西武新宿線東村山駅徒歩12分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「東村山の地場野菜たっぷりプレート」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(東村山産)

「桃とプラムのとろりんプリン」

提供時期 7月～8月

使用食材 桃、プラム(東村山産)



お食事処 なごみ

☎ 042-395-2755

URL <http://an-nagomi.com/>

- ☎ 東村山市青葉町4-1-10
多摩全生園内
- 🕒 11:00～18:00(LO 17:30)
- 📅 休 月曜日
- 🚶 西武池袋線清瀬駅南口より西武バス久米川行きにて全生園南下車徒歩3分
西武新宿線久米川駅北口より西武バス清瀬行きにて全生園前下車徒歩3分
JR新秋津駅より西武バス久米川行きにて全生園前下車徒歩3分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「ナポリタン」

提供時期 通年

使用食材 ピーマン(東村山産)

「イカ入り黒焼きそば」

(東村山名物黒焼きそばソース使用)

提供時期 通年

使用食材 キャベツ(東村山産)



シエル ドゥ リヨン

☎ 042-580-1026

URL



- ☒ 国分寺市光町1-39-21
マーキュリーマンション1F
- 🕒 17:00~21:00(LO)
- 📅 日曜日・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

「小ヤリカと東京うどんフリット」

提供時期 2月~4月

使用食材 うど(国分寺産)



こくベジ キッチン cafe&bar Future Flight

☎ 042-328-7333

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



東京産食材を使用したメニューの一例



- ☒ 国分寺市南町3-23-12
山元ビル2F
- 🕒 12:00~14:30(LO)火曜日~日曜日
18:00~22:00(LO)火曜日~金曜日
- 📅 日曜日のバータイムと月曜日
- 🚶 国分寺駅・南口~3分



「こくベジプレート」

提供時期 通年

使用食材 国分寺産の季節の野菜

「スパイシーカレー」

提供時期 通年

使用食材 国分寺産の季節の野菜



May cafe(メイカフェ)

☎ 042-312-0576

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



㊤ 国分寺市南町2-11-16
ヴェローナ国分寺2F

㊤ 11:00~19:30(変更の場合あり)

㊤ 毎水曜日、第2第4火曜日(他に不定休あり)

㊤ 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

㊤ 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



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



東京産食材を使用したメニューの一例



- ☉ 国分寺市南町3-20-3
セリオ国分寺 9階
- 🕒 11:00~22:30
- 📅 元日、その他 セリオ国分寺に準ずる
- 🚶 JR国分寺駅直結・駅ビル「セリオ国分寺」内



「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



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



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)



ワインバル くにたち村酒場

☎ 042-505-6736

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

国立市



- ☒ 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・国分寺市などの地場産の旬野菜各種(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



CRAFT! KUNITA-CHIKA

☎ 042-843-0607

URL <https://r.gnavi.co.jp/eb5fsg6n0000/>

国立市



- ☒ 国立市中1-9-30
国立せきやビルB1F
- 🕒 火~土 17:30~23:00 (LO 22:30)
日・祝 16:00~22:00 (LO 21:30)
- 📅 月曜日
- 🚶 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



「地元野菜の揚げ浸し」

提供時期 通年

使用食材 東京産の季節の野菜

「ピクルス」

提供時期 通年

使用食材 東京産の季節の野菜



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)
- 📅 不定期
- 🚶 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

「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



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
- 🕒 12:00～15:00/18:00～19:30(イートイン)
18:00～20:00(テイクアウト)
- 📅 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



「週替り定食」(水・木・金限定)

提供時期 通年
 使用食材 国分寺・立川、国立産の旬の野菜

「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



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 11:00~14:00
夜 17:30~23:00
- ☒ 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



「天使の海老と旬野菜の天ぷらランチ」

提供時期 通年

使用食材 国立産の季節野菜

「季節野菜のおばんざい」

提供時期 通年

使用食材 国立産の季節野菜



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
17:00~20:30
- 土日祝 11:30~15:00
17:00~20:30
- ☒ 月・火曜日(日が祝日の場合は営業し、水曜日が休みとなります)
- ☒ 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 ランチ」

提供時期 通年(ランチのみ)

使用食材 TOKYO X ハム・ソーセージ・ベーコン

「TOKYO X 肩ロース肉のロースト」

提供時期 通年(ディナーのみ)

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
- ☉ 12:00～15:00(LO14:00)
17:00～23:30(LO22:30)
- ☹ 木曜日(昼の部は月・水・金も)
- ☉ 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(ただし端境期をのぞく)

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
- ☉ 11:00～22:30
- ☹ 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



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
17:00～23:00
- 📅 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)

「空芯菜のにんにく炒め」

提供時期 通年

使用食材 空芯菜(狛江・世田谷産)



イタリア食堂 Vino uno ☎ 03-3430-4884

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



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

東京産食材を使用したメニューの一例



「ランチコース」

(自家製天然酵母の石窯焼きパン付き)

提供時期 通年

使用食材 GAP狛江地野菜、狛江地野菜

「ディナーコース」

(自家製天然酵母の石窯焼きパン付き)

提供時期 通年

使用食材 GAP狛江地野菜、狛江地野菜



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
- ☎ 8:00~20:00 (LO19:00)
- ☎ 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!パーニャカウダ ~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

「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



鉄板TOKIO

☎ 03-5761-8805

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

狛江市



☺ 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



生そば 大むら

☎ 042-561-2421

URL

東大和市



☺ 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。



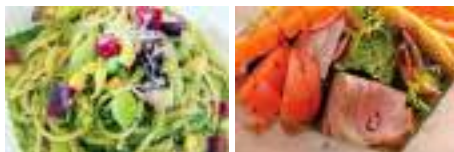
🅑 駐車場有
🍷 テイクアウトメニュー有 (予約が必要な場合あり)
📶 Wi-Fi 利用可
📄 予約可
💳 クレジットカード利用可 (種類は要確認)
📱 電子マネー利用可 (種類は要確認)

KISAKI

☎ 042-566-6966

URL <https://kisaki-italian.com/>

- ☪ 東大和市桜が丘3-44-32
コーシャムハイム玉川上水2-102
- ☎ 11:30～15:00
18:00～22:00
- ☾ 月曜日
- ☒ 西武拝島線玉川上水駅より徒歩1分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「パスタランチ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(府中産)

「シェフおまかせサラダ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(府中産)



そば処 清川

☎ 042-562-2604

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

- ☪ 東大和市高木3-413
- ☎ 11:00～20:30
- ☾ 水曜日
- ☒ 西武拝島線東大和市駅より徒歩15分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「東京二八蕎麦せいろ」

提供時期 12月～1月

使用食材 そば粉(東大和市産)

「野菜天丼」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(東大和市産)



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
- ☒ 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

「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



イカバル×肉バル Haru

☎ 042-497-9268

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



- ☒ 清瀬市元町 1-9-3
- ☒ 火~金 11:30~14:30 (LO14:00)
16:00~22:00 (LO21:00)
- 土・日 11:30~22:00 (LO21:00)
- ☒ 月曜(臨時休業あり)
- ☒ 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ーヒージョ」

提供時期 通年

使用食材 清瀬産カブ

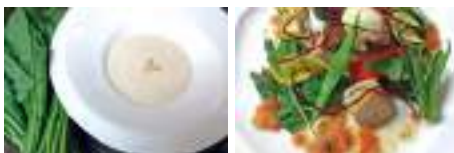


カジュアルフレンチ レストラン Arbre (アルブル)

☎ 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)
 17:30~21:30(LO 19:30)
 ☎ 毎週月曜・第一火曜・ディナー毎週木曜
 ☎ 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、ビーツ、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



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)
 ☎ 毎週日曜日
 ☎ 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)



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



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

☎ 11:00~14:30 (LO)

(夜の部の営業はHPにてお知らせ)

☎ 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)



駐車場有
 テイクアウトメニュー有
 Wi-Fi 利用可
 予約可
 クレジットカード利用可 (種類は要確認)
 電子マネー利用可 (種類は要確認)

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
- ☎ 11:00～14:30(LO 14:00)
- ☎ 月曜日(他 不定休日 有り)
- ☎ 西武拝島線 玉川上水駅からバス15分
JR立川駅からバス25分
(イオンモールむさし村山ニューより徒歩1分)



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)

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 11:00～17:30
10月～3月 11:00～17:00
- ☎ 月・火曜日(変更の場合あり)
- ☎ 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

※営業時間や定休日に変更になっている場合があります。お店のHP等で最新情報をご確認ください。

肉汁うどん 長嶋屋

☎ 042-516-8669

URL <https://m.facebook.com/3.nagashimaya/>



☎ 武蔵村山市大南 1-135-2

☎ 昼 11:30~15:00

☎ 夜 18:00~21:00

☎ 休 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



MEMO



多摩うどん「ぽんぽこ」 ☎ 042-319-6441

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



東京産食材を
使用した
メニューの一例



- ☎ 多摩市聖ヶ丘2-21-3-7
- ☎ 平日 11:00~17:30 (LO17:00)
土・祝 11:00~16:30 (LO16:00)
(出汁がなくなり次第終了)
- ☎ 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



「うどん各種」

提供時期 通年
使用食材 多摩地粉の自家製麺
東京産の季節の野菜

「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
きつね&たぬき(多摩市
内製造油揚げ使用)



青木農園 農家料理

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



東京産食材を
使用した
メニューの一例



- ☎ 多摩市和田1709
- ☎ 12:00~17:00(要相談)
- ☎ 休月・火・水曜日・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



「旬の野菜のプレート」 (内容は週替り)

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。

※営業時間や定休日が変更になっている場合があります。お店のHP等で最新情報をご確認ください。

畑 de きっちゃん

☎ 042-400-0915

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



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

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)

「椎茸と海老の雑炊」

提供時期 通年

使用食材 八王子産の椎茸



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)



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



「リド風サラダ」

提供時期 通年

使用食材 八王子・多摩産の季節の野菜



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) ※イベントにより
営業時間変更あり。詳しくはHPをご覧ください。
- 📅 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



「みどりのカレー」

提供時期 通年

使用食材 稲城産(坂浜地区・東長沼地
区)季節の野菜

「栄養たっぷり!!みどりのオムライス」

提供時期 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ドリンクが付きまます。

※営業時間や定休日に変更になっている場合があります。お店のHP等で最新情報をご確認ください。

走る！洋食屋さん♪
いなぎsatoyamaキッチン

☎ 042-331-3318

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



- ☉ 稲城市平尾3-1-1
平尾住宅36-104
- ☉ 月火木金 11:30~16:00
17:00~21:30(LO20:30)
- 土 日 祝 11:30~21:30(LO20:30)
- ☉ 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
(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
(サニーレタス、レタス、トマト、ブロッコリー、人参、インゲン等)



手打ち蕎麦 あかりや弧仙

☎ 042-379-9225

URL <http://akariyakosen.com/>



- ☉ 稲城市矢野口310-10
- ☉ 11:30~14:00(LO 13:40)
17:30~21:00(LO 20:30)
- ☉ 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)



ORTOLANA(オルトラーナ) ☎ 042-407-5659

URL <http://ortolana.kitchen/>



- ☎ 稲城市大丸965-1
- 🕒 11:00～13:30 LO(土日祝11:30～)
17:30～21:00
- 📅 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、アフリカ、はやとりの、のらぼう菜など)



imacoco coffee(イマココ コーヒー) ☎ 080-5674-7374

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



- ☎ 稲城市東長沼 1736-1
- 🕒 平日 9:00～18:00
土日 10:00～18:00
- 📅 水・木・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フレッシュレ ☎ 042-578-3368

URL <http://cordialita.com/>



- ☎ 羽村市五ノ神4-15-11-1F
- ☎ 11:30~14:30(LO14:00)
18:00~22:30(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)



手打そば 河邊

☎ 042-578-1734

URL <http://kablesoba.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



「けんちゃんそば」

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)

「天ざるそば」

提供時期 通年

使用食材 青梅産の季節の野菜



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

㊟ 10:30～21:00

㊟ 不定休

㊟ 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「おうめ豚の
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



(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 檜原産じゃがいも

「檜原舞茸ペパロンチーノ」

提供時期 通年

使用食材 檜原産舞茸



あきる野 うどんの匠 **初後亭** ☎ 042-596-0541
URL

あきる野市



- ☎ 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



「[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)



割烹 川波

☎ 042-596-4456
URL <http://kappou-kawanami.com>

あきる野市



- ☎ 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)



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
- 🕒 11:00~14:30/17:00~21:00
- 📅 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



「じゃも丼」

提供時期 通年
使用食材 東京じゃも(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



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
- 🕒 11:00~15:00(受付)
17:00~19:00(受付)
- 📅 火曜日(祭日は営業)
平日は昼のみ営業あり、お問い合わせ下さい
- 🚶 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(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



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 (LO13:45)
17:00～22:30 (LO21:30)
- ☎ 木曜日
- ☎ 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バーニャカウダー」

提供時期 4月～6月

使用食材 春キャベツ、アスパラ
他5種(あきる野市五日市)



※季節によりメニューに変更があります。

甘味茶房 見世蔵 久森

☎ 042-558-1852

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



- ☎ あきる野市小川633
- ☎ 平日 11:30～17:00
土日祝 12:00～17:00
(※要HP等で確認)
- ☎ 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



ランチのみ

「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・予約限定10食)

使用食材 あきる野産の季節の野菜

「わらび餅 あんみつ」

提供時期 通年

使用食材 東京牛乳



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 季節の地場野菜

「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



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
- 🕒 8:00～19:00
- 🗓 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)



ダイニングバー-KAI 秋川店

☎ 042-550-6633

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



- ☎ あきる野市秋川1-1-10
- ☎ 平日 17:00～翌1:00
- 金・土・祝前日 17:00～翌2:00
- 日・祝日 17:00～24:00
- ☎ 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)



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
- ☎ 火曜日 ※第2週のみ水曜日
(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)



寿司・中華料理・鰻 音羽鮎

☎ 042-596-0009

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

- ☎ あきる野市五日市50番地
- ☎ 11:00～14:00(LO13:20)
16:00～21:00(LO20:00)
- ☎ 水曜日(月1～2回水・木曜日連休あり)
- ☎ 武蔵五日市駅～徒歩8分、駐車場・駐輪場完備

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「海鮮のつけ丼だんべえ汁付」

提供時期 通年

使用食材 あきる野・五日市産の季節の野菜(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(あきる野市菅生産)A4ランク以上



蕎麦処 柳屋

☎ 042-596-0071

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

- ☎ あきる野市館谷218
- ☎ 水曜日～金曜日
11:00～14:00(LO13:30)
土・日曜日・祝日
11:00～15:00(LO14:30)
- ☎ 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



「黒八蕎麦」

提供時期 通年

使用食材 五日市周辺の食材を天ぷらの材料として使用(春:たらの芽、ふさのとう夏:ゆきのした、つゆくさ秋~冬:舞茸、菊芋、真菰(マコモダケ)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





- ☎ あきる野市戸倉325
秋川深谷戸倉体験研修センター内
- 🕒 11:30~14:00
- 📅 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
 (小鉢、煮物の具)
 秋川のみす



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
- 🕒 月~金 11:00~14:50(LO)
15:30~19:50(LO)
土・日・祝 11:00~15:30(LO)
17:00~19:50(LO)
- 📅 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



「檜原またけの天ぷら」

提供時期 通年
 使用食材 檜原産の舞茸

「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



寿庵 忠左衛門

☎ 042-595-2438

URL <http://www.sumiya-men.com/>

- ☎ あきる野市五日市64
- 🕒 平日 11:00~15:00 (LO 14:30)
土日祝日 11:00~15:30 (LO 15:00)
- 🛑 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



食の駅 るの亭

☎ 0425-50-3838

URL <https://www.city.akiruno.tokyo.jp/0000003556.html>

東京産食材を
使用した
メニューの一例



- ☎ あきる野市二宮811
あきがわファーマーズセンター
- 🕒 9:00~17:00
(食事メニューは11:00~14:30)
- 🛑 不定休
- 🚶 JR五日市線・東秋留駅 徒歩8分



「東京牛乳ソフトクリーム」

提供時期 通年

使用食材 東京牛乳

「生姜焼き定食(付け合わせ野菜)」

提供時期 通年

使用食材 あきる野産の野菜



中国家庭料理

ぼっかきよ

墨花居 田無店

☎ 042-451-8852

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



- ☎ 西東京市田無町4-24-1
- ☎ ランチ 11:30~15:00 (LO14:30)
ディナー17:00~21:00 (LO20:00)
- ☎ 月曜日
- ☎ 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
ハーブとトマトのサラダ」

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



レストラン けんぞう

☎ 042-465-0300

URL <http://restaurant-kenzou.jimdo.com/>



- ☎ 西東京市田無町6-16-13
- ☎ 11:30~14:30 (LO14:00)
17:30~22:00 (LO21:00)
- ☎ 月曜日と月1日不定休
- ☎ 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



テイクアウトメニュー有 (予約が必要な場合あり)



Wi-Fi 利用可



予約可 (種類は要確認)



クレジットカード利用可

(種類は要確認)



電子マネー利用可

(種類は要確認)

西東京市

西東京市

ワイン酒場 いちぞう

☎ 042-439-8691

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

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

「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

※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)



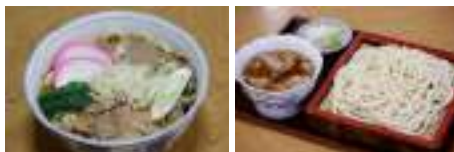
そば処 えびす家

☎ 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 つけ肉汁せいり」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X



四季菜中華 彩華房

☎ 042-513-9077

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



☒ 西多摩郡瑞穂町長岡長谷部274

☎ 11:30~14:30(LO14:00)

17:00~22:00(LO21:30)

☎ 月曜日

☎ 新青梅街道沿い(駐車場あり)

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



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

☎ 11:00~18:00

☎ 月・火・水曜日

☎ 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



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)



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

「野蒸菜籠」

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)



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
- ☑️ 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・羽村産トマト (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(瑞穂産)



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 18:00~23:30 (LO23:00)
金・土 18:00~24:00 (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(瑞穂産)



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 約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」
「ソフトクリーム ミルク味」

「季節の地元食材を使ったジェラート」

提供時期 通年

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)

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 <http://www.sakana-en.jp>

㊤ 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



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”」

「しゃも肉鍋うどん」

提供時期 10月～3月

提供時期 10月～3月

使用食材 東京しゃも 地元椎茸・野菜

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.tsurutsuru-onsen.com>



- ☎ 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(日の出産)



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



- ☎ 西多摩郡檜原村5493
- 🕒 11:30~14:00(LO)
- 📅 月曜日(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」「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



通常のメニュー「ひのほら彩御膳」
 季節の食材にあわせたメニュー(天ぷら・小鉢など)

提供時期 通年
 使用食材 檜原村と近郊の農産物・林産物

特別メニュー「焚火料理」
 (薪を使ったダッチオーブンなど)

提供時期 通年(要予約4名様より)
 使用食材 檜原村と近郊の農産物・林産物



檜原温泉センター 数馬の湯 ☎ 042-598-6789
 URL <http://kazumanoyu.net/>



- ☎ 西多摩郡檜原村2430
- 🕒 10:00~19:00
- 📅 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



「ひのほら舞茸丼」

提供時期 通年
 使用食材 檜原産舞茸

「檜原野菜の天ぷら」

提供時期 春~秋
 使用食材 檜原産野菜、野草



とちの実

☎ 042-598-8355

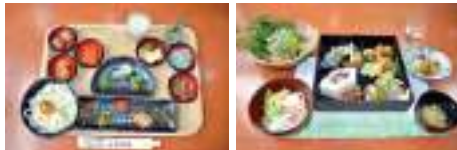
URL <http://tochinomi.net/>

檜原村



- ㊤ 西多摩郡檜原村7146番地
都民の森 森林館内
- ㊤ 10:00~15:30(変更の場合あり)
- ㊤ 都民の森に準ずる(月)
7/21~8/31
- ㊤ 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

「舞茸天丼」

提供時期 通年

使用食材 地元産の季節の野菜



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>

奥多摩町



- ㊤ 西多摩郡奥多摩町白丸361-1
- ㊤ 11:00~16:00(LO15:00)
- ㊤ 火曜
- ㊤ 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



「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



テイクアウトメニュー有
(予約が必要な場合あり)



予約可

クレジットカード利用可
(種類は要確認)

電子マネー利用可
(種類は要確認)

鳩の巣釜めし

☎ 0428-85-1970

URL <http://hatonosukamameshi.com/>



- ☎ 西多摩郡奥多摩町棚沢375
- ☎ 状況に応じて変更しています。HPでご確認ください。
- ☎ 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 奥多摩やまめ

「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



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)



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、その他不定休
- 🚶 JR青梅線 川井駅
西東京バス運行数本あり



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、
ひらたけ、つる菜 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://m-suiko-en.com>



- ☎ 西多摩郡奥多摩町川井640
- 🕒 15:30~
- 🛑 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



「いwana・山女の塩焼・刺身」

提供時期 12月~5月

使用食材 いwana・やまめ(府中市 等)

※いずれも入荷時のみ(要TEL確認)



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、天然野菜、アワビ茸のお鍋、
手作りこんにゃくの刺身 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



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



山鳩

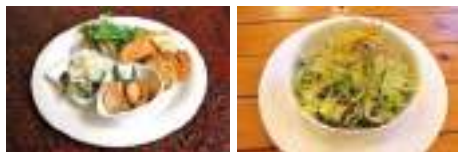
☎ 0428-85-2158

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

「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)



釜めし なかい

☎ 0428-85-1345

URL <https://otaba-nakai.com/>



- ☎ 西多摩郡奥多摩町大丹波175
- 🕒 平日 11:00~15:00(LO)
土日祝 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



氷川サービスステーション

☎ 0428-83-2140

URL



- ☎ 西多摩郡奥多摩町氷川213
- 🕒 12:00～手打ちそばなくなり次第終了
- 📅 休 木曜日、第1・3金曜日
- 🚗 交 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

「きのこめし」

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)
- 📅 休 水曜日
- 🚗 交 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」
行きのみずれかに乗車、「奥多摩湖停留所」
下車



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 奥多摩やまめ(奥多摩産)



※営業時間や定休日が変更になっている場合があります。お店のHP等で最新情報をご確認ください。

奥多摩リバーサイドカフェ awa ☎ 0428-74-9947

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



- ☎ 西多摩郡奥多摩町川井54-1
- 🕒 11:00~16:00(LO15:00)
- 🏠 不定休
- 🚗 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



「ベニソンボルケーノ」

提供時期 不定期

使用食材 奥多摩産鹿肉



カフェレストラン SAKA

☎ 0428-85-8155

URL <http://www.tama-gaku.com/saka/>



- ☎ 西多摩郡奥多摩町海沢564
- 🕒 11:00~15:00
- 🏠 日曜日、月曜日
- 🚗 JR奥多摩駅より 車・タクシー10分/徒歩40分
最寄バス停「神庭」より徒歩15分

東京産食材を使用したメニューの一例



「秋川牛と奥多摩しいたけのハンバーグ」 (前菜とドリンクセット)

提供時期 通年

使用食材 秋川牛、奥多摩産しいたけ、野菜

「日替りパスタと2種のパン」 (前菜とドリンクセット)

提供時期 通年

使用食材 奥多摩産の季節の野菜

※お席の数が少ない為お待たせする場合がございます。
ご来店の際にはお電話でのご予約をお勧めします。



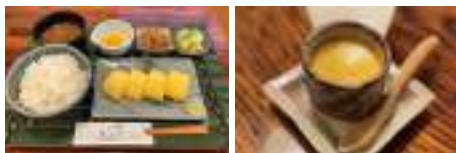
だしまき玉子専門店 卵道

☎ 0428-85-8337

URL <https://ranway-dashimaki.com/>



- ☪ 西多摩郡奥多摩町小丹波549
- ☎ 11:00~15:00
- ☎ 火曜日
- ☎ JR青梅線古里駅より徒歩30秒



東京産食材を使用したメニューの一例



「烏骨鶏だしまき玉子定食(生卵付き)」

提供時期 通年

使用食材 東京烏骨鶏(青梅産)

「卵道プリン」

提供時期 通年

使用食材 深美卵(青梅産)



卵道~TAMAコレクション~

☎ 0428-85-8687

URL <https://ranway-dashimaki.com/>



- ☪ 西多摩郡奥多摩町氷川207
- ☎ 11:00~18:00
- ☎ 火曜日
- ☎ JR青梅線奥多摩駅より徒歩1分



東京産食材を使用したメニューの一例



「だしまき定食」

提供時期 通年

使用食材 鶏卵(青梅産)

「卵道茶碗蒸し」

提供時期 通年

使用食材 鶏卵、東京しゃも、東京烏骨鶏(青梅産)



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食品であることを示しています。

お土産品、贈答品としても、おすすめです!!

※詳細は WEB サイトをご覧ください。

<http://www.e-mark-iishina.metro.tokyo.lg.jp/>

お問い合わせ先 東京都産業労働局商工部経営支援課 03-5320-4778

とうきょうを
食べよう!

東京産食材の



TOKYO X

パークシャー、北京黒豚、デュロックの3品種交配で、平成9年に開発された高品質豚。霜降り肉が柔らかく、良質な脂肪が特徴で、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

埼玉県西部と多摩北西部は江戸時代からの茶の産地で、埼玉県産のものは「狭山茶」、東京都産のものは「東京狭山茶」と呼ばれています。昔く濃厚なコク味が特徴で、これは生産地の寒い空と「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。



東京の農林水産物を 味わってみませんか



コマツナ(通年)

東京を代表する野菜の一つであり、全国でも有数の生産量を誇ります。江戸時代、江戸川近くの小松川周辺で栽培されたことから、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)

生長が早く「今日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)

葉も茎もやわらかく甘味があり、クセのない葉物野菜で、おひたしにして食べられることが多い野菜です。江戸時代に、東京の西多摩周辺で栽培が広まりました。



パッションフルーツ(3月~8月)

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



わさび(4月~11月)

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



えだまめ(5月~8月)

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



タカベ(6月~9月)

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



とうもろこし(7月・8月)

西多摩地域をはじめ、都内全域で広く栽培され、朝採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)

日本での本格的な商業生産は、小平市で始まったと言われていきます。都内各地で摘み取り園も増え、手軽に楽しめる果樹として定着してきています。



ぶどう(8月・9月)

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



なし(8月~10月)

都内でも数多くの品種が栽培され、「稲城」は稲城市の地域ブランド品種として生産されています。直売所などで販売されています。



江戸東京野菜



東京ゆかりの野菜として注目を集めている「江戸東京野菜」は、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品目をJA東京中央会が登録しています。(この他、野菜ではない品目として果実、穀類など7品目があります)。



▲亀戸ダイコン



▲馬込三寸ニンジン



▲寺島ナス



▶ 伝統大蔵ダイコン

キウイフルーツ(10月・11月)

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



カキ(10月・11月)

東京都の試験場で作られた品種「東京紅」は、甘みが強く、赤みのある鮮やかな橙色が特徴です。



キャベツ(5月～6月・10月～12月)

主に初夏と秋冬の年2回収穫されます。冬の寒さを活かした糖度の高いキャベツは「スイーツキャベツ」ブランドとして販売されているものもあります。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。都内全域で生産され、かつては市場にも出荷されていましたが、最近は直売所でも販売されています。



ほうれんそう(10月～2月)

ビタミンAやCが豊富で栄養価が高い野菜です。都内各地で生産されており、かつては市場にも出荷されていましたが、最近は直売所でも販売されています。



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と春の香りが特徴です。光に当てないように手間をかけて栽培されています。



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、都内でも生産者が増えてきています。



【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	東京産野菜・ (米・蕎麦・麦等)	東京産穀物	きのこ類	TOKYO X	東京しゃも	秋川牛	その他肉類	たまご	牛乳	島しょ地域 (東京湾・ 海産物)	川魚(奥多摩やま め・いわな等)	(蜂蜜・茶葉等)
千代田区	楠公レストハウス	●	●									●			
	ザ・フォレスト北の丸											●			
	mikuni MARUNOUCHI	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ラー・エ・ミクニ		●												
	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	●	●												
	東京から揚げバル	●	●		●										
	ヴァンピックル 丸の内							●							
中央区	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		●												
	みのる食堂		●												
	みのりカフェ		●												
	銀座 神籬							●							
花ごよみ東京	●	●							●						
鶏味座 京橋エドグラン店							●								
港区	青山 鶏味座 本店							●							
	ナチュラルカフェ&レストラン 榎の木		●									●			
	有機和食 山藤	●	●							●					
	新橋亭 新館		●		●	●	●		●	●		●	●	●	
	cusavilla	●	●	●	●	●			●	●	●		●	●	
	ロイヤルガーデンカフェ青山	●	●		●	●				●	●				●
	東京野菜キッチンSCOP	●	●	●	●	●				●	●				●
	東京オープン 赤坂	●	●												
トンカツX						●									
新宿区	オテル・ドウ・ミクニ	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ごまや 新宿三丁目店		●												
	玄菜本店		●									●			
	玄菜売上		●									●			
	カフェ はなのき	●	●	●											
	レストラン ゆりのき	●	●	●											
	HATAKE CAFÉ	●	●	●											
	貝だらけ	●	●												
	炭火活烹三是 新宿西口店	●	●												
	魚の三是	●	●												
	東京諸島焼酎 こっこめ	●	●									●			
	青ヶ島屋	●	●									●			
	ユーレストジャパン(株)東京都庁店	●	●		●	●	●					●			
	ラーメン 皇雅	●	●												
	鶏Dining&Bar Goto							●							
エームサービス(株) 東京都庁第二本庁舎 4F食堂	●	●						●							

【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	東京産野菜・ (米・蕎麦・麦等)	東京産穀物	きのこ類	TOKYO X	東京しゃも	秋川牛	その他肉類	たまご	牛乳	島しょ地域 (東京湾・ 海産物)	川魚(奥多摩やま め・いわな等)	(蜂蜜・茶葉等)
文京区	東京軍鶏専門店 根津 鶏はな	●						●			●				
	江戸下町料理 宮戸川	●						●							
	創作ダイニング ボニンアイランドシェフ		●												
台東区	むぎとろと東京諸島の創作料理の店 天空		●									●			
	浅草酒膳 一文 本店	●	●								●	●			
	浅草酒膳 一文 別館	●	●								●	●			
墨田区	押上 よしかつ	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	東京軍鶏専門店 根津 鶏はな 両国江戸NOREN店	●	●					●			●				●
	パール トラットリア Tomtom	●													
江東区	亀戸升本 本店	●	●												
	鶏味座 ダイバーシティ東京プラザ店							●							
	江戸東京ビール/オンタップ	●	●												
	甘味処 いり江												●		
品川区	品川薬匠 孝庵	●	●												
	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		●										●		
	トルコレストラン DEDE		●								●	●	●		●
			●								●		●		
大田区	おおた マルシェ	●	●		●						●		●		
	蕎麦香房 はた野	●	●												
	御菓子司 わたなべ	●	●												
世田谷区	ケーキ工房 七つの水仙	●	●	●							●				●
	亜細亜食堂 サイゴン上町店		●												
	下北沢ジャックポット		●												
	ラ・ベファーナ 下北沢店		●												
	都夏		●										●		
	雷や		●												
	牛タン 夏火鉢		●												
	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)	●	●								●	●			
	香港・家庭料理 味膳	●	●		●										
	ABCafe(エビカフェ)		●								●				
渋谷区	そば處 大野屋 元代々木町店	●	●	●	●	●						●	●		
	JA 東京アグリパーク	●	●												
	炭火活烹三是		●												
	三是寿司	●	●												
	市場仲間		●												
	fun.ice!(ファンアイス)		●									●			
	ロイヤルガーデンカフェ渋谷	●	●												
	レストラン&バー コーンパレー 渋谷店		●												
杉並区	ベルソーレ		●								●				
	魚酒房 扇子	●	●									●			
北区	フランス料理Furukawaya	●	●									●			

※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	東京産野菜・ (米・蕎麦・麦等)	東京産穀物	ぎのこ類	TOKYO X	東京しゃも	秋川牛	その他肉類	たまご	牛乳	島しょ地域	海産物(東京湾・)	川魚(奥多摩やまめ・いわたな等)	(蜂蜜・茶葉等)	その他	
北区	洋風創采鉄板台所せりい赤羽		●							●								
荒川区	おうちごはん いずみや		●														●	
	a Coeur joie(アクールジョア)		●														●	
板橋区	手造り居酒屋 いわさわ	●	●															
	成増イタリアン食堂	●	●															
	酒処 のんべえ	●	●										●					
	そば処 中村庵	●	●															
	鉄板酒処はな家	●	●															
	串揚げ 穂卓		●															
練馬区	玄米と着 なかいたごはん	●	●															
	エン座	●	●	●									●					
	ごちそう酒場 yasu&のんちゃん	●	●															
	Chinese Tapas hachi	●	●		●				●	●	●	●					●	
	中華 大勝軒		●															
	小料理 石井	●	●	●		●				●	●						●	
	東京ワイナリー	●	●	●	●					●	●						●	
	パティスリー カミタニ		●							●	●							
	和食器フレンチ Komorebi	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	日本料理 むさしの	●	●															
	中国料理 白楽天	●	●															
	バーラウンジ ポワザン	●	●															
	パティスリー ボンパルフアン	●	●														●	
	ピッツェリア ジターリア ダ フィリッポ	●	●		●				●	●	●	●					●	
	OPPLA' DA GTALIA(オップラダ ジターリア)		●															
	くつろぎ処 とりで	●	●		●	●												
	PITANGO ピタンゴ		●															●
	Pizzeria 222		●															
	イル・トンシオーネ		●											●				
	相田米店		●															
久保田食堂	●	●																
足立区	みんなのダイニング tomatoma		●															
	魚処 湊	●	●							●		●						
	キッチン とれたて		●															
葛飾区	炭火串焼 うゑ草		●															
	旬鮮市場 楓(ふう)	●	●				●										●	
	金町焼肉 雅		●															
	プチレストランミモザ		●															
	葛飾区役所「元気が出る食堂」		●															
	Viser Polaire (ヴィゼ・ポレール)		●															
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」		●															
	旬野菜 和料理 いし井		●															
	ドーナツあんどドーナツ		●															
	ベーカリーレストラン マルコ		●															

【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	東京産野菜・ (米・蕎麦・麦等)	東京産穀物	きのこ類	TOKYO X	東京しゃも	秋川牛	その他肉類	たまご	牛乳	島しょ地域 (東京湾・)	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
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			●								●					●
	小麦工房 メリッサ	●	●								●						
	手打ち蕎麦 つくし家	●	●			●		●		●							
	無添加・だしの和食(あじなお)	●	●			●				●							●
	けいの家 八王子本店	●	●	●		●				●							
	けいの家 八王子みなみ野店	●	●			●											
	道の駅 八王子滝山 ミルクアイスMO-MO		●									●					
	道の駅 八王子滝山 やさいの食卓 八農菜		●								●						
	道の駅 八王子滝山 株式会社はちまきや		●					●									
	道の駅 八王子滝山Café la gita(カフェ・ラ・ジータ)		●					●									
	ハンドメイドカフェSAKU -桜咲-		●									●					
立川市	RestaurantBar STOLAS	●			●						●	●					●
	手打ち蕎麦 萱草庵	●									●			●		●	●
	中国料理 五十番	●	●														
	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)		●			●											
	和食堂 樺(パレスホテル立川)	●	●			●											
	中国料理 瑞麟(パレスホテル立川)		●														
	七輪牛タン DANRAN亭							●									
	DANRAN亭 炭火鉄板バル		●					●									
	hoccori *cafe(ほっこりかふえ)		●			●											
	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		●						●								
	立川熟成寝かせ蕎麦たかや		●								●						
大衆酒場 和海(なごみ)		●															
大衆海鮮居酒屋 おっ魚(おととと)		●															
武蔵野市	ムサシノ野菜食堂 miluna-na	●	●								●						
	吉祥寺コーンパレー		●														
	PASTA&WINE とれたて食堂		●														
	和ビストロ TORETATE		●														
三鷹市	畑のなかのイタリアン TORETATE kitchen		●														
	手打そば いしかわ			●													
	ワイン食堂Sautoir -ソトワ-		●								●						●
	三鷹 砂場		●					●									
	酵素玄米専門店 カ笑ル食堂		●														
ローズ&エム		●								●							
青梅市	Dining&Gallery 蒔蔵	●	●			●					●						●
	紅梅苑		●														
	儘多屋		●	●	●	●				●	●	●		●		●	●
	CAFE YUBA~ちいさな喫茶店ゆば~		●	●	●	●				●	●	●					●
	うなぎ・天ぷら・食事処 寿々喜家		●														
	軽食喫茶「ぴるつ」		●		●						●						
	中国家常菜 楽家家		●														
手打ちうどん 根岸屋		●				●				●							

※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	東京産野菜・ (米・蕎麦・麦等)	東京産穀物 (米・蕎麦・麦等)	きのこ類	TOKYO X	東京しゃも	秋川牛	その他肉類	たまご	牛乳	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
青梅市	イタリアンハウス 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 いろり		●	●	●				●	●		●		●	●	●	
	そば処 つくも		●				●			●							
	創作そば「静蕎庵」		●	●	●												
	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									●		●					
	お宿 やお九		●						●								
	SINBOW		●	●					●	●							
	noco BAKERY & CAFE		●	●	●					●							
	そば・うどん処 かわしま	●	●		●	●											
	炭鳥蔵 IKADA		●						●	●							
cinnamonシナモン		●															
Caffe AKI		●		●													
旬菜と手打ち蕎麦・うどんの店 稀星(きらら)		●	●	●	●				●								
東京・青梅石神温泉 清流の宿 おくたま路				●		●		●	●					●			
呑み処 みんみん家		●							●								
府中市	奈美喜庵		●		●					●		●					
	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		●		●												
	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)		●														
アプリーレ	●	●		●						●							
こども食堂		●	●	●						●							
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		●														
	居酒屋 鳥清	●										●					
	みっちゃん仙川本店		●							●						●	
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 LaLa kitchen		●		●					●							

【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	東京産野菜・ (米・蕎麦・麦等)	東京産穀物	きのこ類	TOKYO X	東京しゃも	秋川牛	その他肉類	たまご	牛乳	島しょ地域 (東京湾・ 海産物)	川魚(奥多摩やま め・いわな等)
町田市	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		●		●					●				
町田野菜×ビストロ マチダイナー		●		●	●				●				●	
小金井市	ヴァン・ド・リュ	●										●		
	割烹 たけ パンブー	●	●									●		
	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	喜楽鮨	●	●											
	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		●											
	蕎麦・美酒・健肴 佳蕎庵		●	●								●		
	うどん弥 根古坂		●	●										
カレーとチャイの店 ミルフルクト		●									●			
日野市	手打うどん どんたく		●											
	農あるまち日野 みのり處	●	●	●	●					●			●	
	レストラン 木馬	●	●									●		●
	けいの家 日野駅前店		●											
	アルティジャーノ・ジェラテリア		●									●		
	Cafe Hana		●											
グリーンオアシスカフェ 042		●							●					
東村山市	鮨孝 東村山		●		●				●	●		●		
	彩雅(SAIKA)		●									●		
	てんぶら 天菟		●									●		
	kitchen KEIJI		●									●		
	手打ちうどん こせがわ		●											
	プラスリー ラ・リヴィエル・ドール		●		●									
	御菓子司 清水屋		●	●										
	シャモア洋菓子店		●	●										
	kitchen neco		●											
お食事処 なごみ		●												
国分寺市	シエル ドゥ リヨン	●					●							
	こくベジキッチンcafe&bar Future Flight	●	●				●			●				
	May cafe(メイカフェ)	●	●										●	
	史跡の駅 おたカフェ		●							●	●			
	国分寺わだつみ		●									●		
	あぶりゃんせ 百千		●											
国立市	焼肉 京城苑		●											
	食彩わらび亭		●		●									

※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	東京産野菜・ (米・蕎麦・麦等)	東京産穀物	きのこ類	TOKYO X	東京しゃも	秋川牛	その他肉類	たまご	牛乳	島しょ地域	海産物(東京湾・ 島しょ地域)	川魚(奥多摩やま め・いわたな等)	(蜂蜜・茶葉等)
国立市	ワインバル くにたち村酒場		●		●					●						●
	CRAFT! KUNITA-CHIKA		●													
	くにたち野菜工房 中道カフェ		●	●												●
	ほっこりごはん・ひよこ豆	●	●		●					●						
	くにたち桜花		●													●
福生市	シュトゥーベン・オータマ						●		●							
	玄米ごはんとお酒 ごしま		●													
	いけすレストラン 浜腫		●		●		●	●	●					●		
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		●							●						●
	KISAKI		●													
	そば処 清川		●	●												
清瀬市	旬菜魚 hiro		●													
	イカバル×肉バル Haru		●													
	カジュアルフレンチレストラン Arbre(アルブル)	●	●							●						
	焼き鳥 西のやかた		●													
	プティ ボアン じょうねん		●													
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」		●	●												
	青木農園 農家料理		●													
	畑 de きっちゃん	●	●		●					●						
	寒天茶房「遊夢」	●	●		●											
	横丁ワイン酒場 リド		●													
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 あかりや弧仙		●													
	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 クレッシュェレ		●													
	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		●						●					●		
	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		●						●							

【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	東京産野菜・ (米・蕎麦・麦等)	東京産穀物	きのこ類	TOKYO X	東京しゃも	秋川牛	その他肉類	たまご	牛乳	島しょ地域 (東京湾・ 海産物)	川魚(奥多摩やま め・いわな等)
あきる野市	ダイニングバーKAI 秋川店		●					●						
	KAI'S BAL(カイズ バル)	●	●		●			●						
	寿司・中華料理・鰻 音羽鮨	●	●					●						
	蕎麦処 柳屋	●	●	●	●								●	●
	戸倉しろやまテラス レストラン食飲室		●										●	
	そば処 花がき		●		●									
	寿庵 忠左衛門	●	●											
食の駅 るの亭		●		●					●	●				
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		●											
	ワイン酒場 いちぞう		●											
瑞穂町	そば処 えびす家						●							
	四季菜中華 彩華房		●											
	たまご工房うえの		●	●						●	●			●
	そば処 大むら		●											
	くら蔵 瑞穂店		●		●	●	●	●	●					
	家庭料理 おだか		●							●				●
	おだか 箱根ヶ崎店		●							●				
清水牧場 WESTLAND FARM		●	●							●			●	
日の出町	日の出町自然休養村 さかな園		●		●		●							
	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	●	●		●				●	●			●	
	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	●	●			●					●		●	●
	民話の宿 荒澤屋	●	●		●	●	●	●	●				●	●
	炉ばた あかべこ	●	●		●	●	●	●	●				●	●
	山鳩		●		●					●			●	
	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												●	
	奥多摩リバーサイドカフェ awa									●				
	カフェレストラン SAKA		●		●			●						
	だしまき玉子専門店 卵道										●			
卵道～TAMAコレクション～							●		●	●				

※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。

ベジタリアン・ヴィーガン 対応ができる登録店

「とうきょう特産食材使用店」の中で、ベジタリアン^{※1}、ヴィーガン^{※2}のお客様向けに、東京産の食材を使用したメニューでの対応が可能な店舗は次のとおりです（掲載を了承した店のみ紹介します）。仕入れの状況によっては食材を変更している場合もあります。

必ず事前に連絡し、メニュー等の詳細についてお問い合わせください。

このガイドブックにおける「ベジタリアン」「ヴィーガン」は、以下の方を指します。

※1 ベジタリアン

卵、乳製品、はちみつを除き、動物由来のだしや調味料を含む、すべての動物性材料（肉・魚・甲殻類・貝その他）を避ける方を指します。

※2 ヴィーガン

食事が植物性材料のみに基づく方を指します。

（注）一部の動物性材料を使用したベジタリアンメニューを提供するお店もありますので、メニューの詳細について事前に必ずお問い合わせください。

【ベジタリアン】

区市町村	店名	連絡先	掲載ページ
千代田区	mikuni MARUNOUCHI	03-5220-3921	10
	キューカフェ by ロイヤルガーデンカフェ	03-6205-7206	12
港区	ナチュラルカフェ&レストラン 梶の木	03-3280-1916	21
	cusavilla	03-5467-0560	22
	東京オープン 赤坂	03-6230-9569	24
新宿区	オテル・ドゥ・ミクニ	03-3351-3810	25
	カフェ はなのき	03-3341-1461	27
	レストラン ゆりのき	03-3341-1461	27
	東京諸島焼酎 こっこめ	080-9971-3471	30
台東区	浅草酒膳 一文 本店	03-3875-6800	35
	浅草酒膳 一文 別館	03-3871-1015	35
江東区	江戸東京ビール/オンタップ	03-6659-8379	38
品川区	トルコレ스토랑 DEDE	03-3786-5600	42
世田谷区	ケーキ工房 七つの水仙	03-3427-0414	44
	せたがやファーム	03-3702-4500	48
渋谷区	そば處 大野屋 元代々木町店	03-3467-7513	51
	fun.ice!(ファンアイス)	080-4342-1522	53
	ロイヤルガーデンカフェ渋谷	03-5456-9026	54
板橋区	酒処 のんべえ	03-5926-8510	59
練馬区	小料理 石井	03-4283-1430	64
	和食器フレンチ Komorebi	03-6904-8797	65
	ピッツェリア ジターリア ダ フィリップ	03-5923-9783	68
	イル・トンシオーネ	03-3992-9800	70
江戸川区	ペーカリーレストラン マルコ	03-3656-5211	80
立川市	中国料理 五十番	042-522-7472	87
	hoccori *cafe (ほっこりかふえ)	042-595-8379	91
	鉄板焼 千珠	042-529-6787	91
	ピストロ&バル ラポール	042-529-3088	92
	懐石 仕出し りんと	042-521-3180	93
武蔵野市	ムサシノ野菜食堂 miluna-na	0422-30-9195	95
	吉祥寺コーンパレー	0422-20-9023	95
青梅市	Dining&Gallery 籾蔵	0428-21-7291	100
	軽食喫茶「びるつ」	0428-74-4528	102
	東京・青梅石神温泉 清流の宿 おくたま路	0428-78-9711	116
町田市	カマド・くんせい農家料理 高宮	042-734-3336	126
	なごみ庵 恵	042-705-8085	127

【注意事項】

1. 「とうきょう特産食材使用店」が使用する食材の産地は、基本的に東京産となっていますが、仕入れ状況によっては変更になっている場合もございます。
2. 店舗により、対応できる範囲が異なります。必ず、事前に店舗への確認をお願いします。

区市町村	店名	連絡先	掲載ページ
町田市	町田野菜×ビストロ マチダイナー	042-724-0303	130
小金井市	ヴァン・ド・リュ Cafe 5884	042-383-4908 042-387-1004	130 133
日野市	手打うどん どんたく	042-585-2222	138
東村山市	彩雅 (SAIKA) ブラスリー ラ・リヴィエル・ドール シャモア洋菓子店	042-392-5505 042-395-5122 042-313-3474	142 144 145
国分寺市	国分寺わだつみ	042-324-2118	149
国立市	ワインバル くにたち村酒場	042-505-6736	151
狛江市	亜細亜食堂 狛江サイゴン イタリア食堂 VINO uno	03-3430-5186 03-3430-4884	155 155
清瀬市	ブティ ボアン じょうねん	042-493-2262	161
多摩市	横丁ワイン酒場 リド	042-400-7445	166
稲城市	走る！洋食屋さん！ いなぎ satoyama キッチン ORTOLANA (オルトラーナ)	042-331-3318 042-407-5659	167 168
羽村市	(海鮮寿司) 花水木	042-578-3137	170
あきる野市	そば処 花がき 寿庵 忠左衛門	042-559-7081 042-595-2438	177 178
奥多摩町	森の中のお肉レストラン アースガーデン 奥多摩リバーサイドカフェ awa	0428-85-5101 0428-74-9947	187 193

【ヴィーガン】

区市町村	店名	連絡先	掲載ページ
千代田区	mikuni MARUNOUCHI キューカフェ by ロイヤルガーデンカフェ	03-5220-3921 03-6205-7206	10 12
港区	ナチュラルカフェ&レストラン 榎の木 cusavilla	03-3280-1916 03-5467-0560	21 22
新宿区	東京オープン 赤坂 オテル・ドゥ・ミクニ カフェ はなのき レストラン ゆりのき 東京諸島焼酎 こっこめ	03-6230-9569 03-3351-3810 03-3341-1461 03-3341-1461 080-9971-3471	24 25 27 27 30
台東区	浅草酒膳 一文 本店 浅草酒膳 一文 別館	03-3875-6800 03-3871-1015	35 35
世田谷区	せたがやファーム	03-3702-4500	48
渋谷区	そば処 大野屋 元代々木町店 fun.ice!(ファンアイス) ロイヤルガーデンカフェ渋谷	03-3467-7513 080-4342-1522 03-5456-9026	51 53 54
練馬区	小料理 石井 ピッツェリア ジターリア ダ フィリップ	03-4283-1430 03-5923-9783	64 68
立川市	hoccori *cafe (ほっこりかふえ) 鉄板焼 千珠 懐石 仕出し りんと	042-595-8379 042-529-6787 042-521-3180	91 91 93
武蔵野市	吉祥寺コンパレー	0422-20-9023	95
青梅市	Dining&Gallery 薮蔵 東京・青梅石神温泉 清流の宿 おくたま路	0428-21-7291 0428-78-9711	100 116
町田市	カマド・くんせい農家料理 高宮 町田野菜×ビストロ マチダイナー	042-734-3336 042-724-0303	126 130
小金井市	ヴァン・ド・リュ Cafe 5884	042-383-4908 042-387-1004	130 133
東村山市	ブラスリー ラ・リヴィエル・ドール	042-395-5122	144
国立市	ワインバル くにたち村酒場	042-505-6736	151
狛江市	亜細亜食堂 狛江サイゴン イタリア食堂 VINO uno	03-3430-5186 03-3430-4884	155 155
清瀬市	ブティ ボアン じょうねん	042-493-2262	161
多摩市	横丁ワイン酒場 リド	042-400-7445	166
稲城市	走る！洋食屋さん！ いなぎ satoyama キッチン ORTOLANA (オルトラーナ)	042-331-3318 042-407-5659	167 168
羽村市	(海鮮寿司) 花水木	042-578-3137	170
奥多摩町	森の中のお肉レストラン アースガーデン 奥多摩リバーサイドカフェ awa	0428-85-5101 0428-74-9947	187 193

【注意事項】

1. 「とうきょう特産食材使用店」が使用する食材の産地は、基本的に東京都となっておりますが、仕入れ状況によっては変更になっている場合もございます。
2. 店舗により、対応できる範囲が異なります。必ず、事前に店舗への確認をお願いします。

東京の農林水産総合ウェブサイト



私たちはTOKYO GROWNです。農林水産と関係しててもピンと来ませんか? だけど、あなたに関係ないようできっと関係してるんです。東京という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!!! 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

