




とうきょうを、 食べよう。2024

とうきょう特産食材使用店ガイド



「とうきょう特産食材使用店」は
WEB サイトでもご紹介しています！
こちらからご覧ください

 東京都



とうきょうを、 食べよう。2024

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。



～本ガイドブックに掲載を希望する東京都内飲食店のみなさま～

東京都では、地産地消を拡大するため、都内産の農林水産物を積極的に使用し、その良さを情報発信していただける飲食店の皆様を毎年6月頃に募集して「とうきょう特産食材使用店」として登録し、本ガイドブック「とうきょうを、食べよう。」に掲載しています。登録をご希望の皆様は、下記までお問い合わせください。

<問い合わせ先>

〒163-8001 東京都新宿区西新宿2丁目8番1号 21階南
東京都産業労働局農林水産部食料安全課 「とうきょう特産食材使用店」担当 ☎03-5320-4882

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
シズラー東京国際フォーラム店	9
mikuni MARUNOUCHI	10
ラー・エ・ミクニ	10
とんかついけだ	11
ダイニング流	11
NADABAN by HAL YAMASHITA	12
ヴァンピックル 丸の内	12

中央区

ヴァンピックル 銀座	13
日本橋ゆかり	13
てん茂	14
伊勢重	14
日本橋舟寿し	15
のみくい処 酒菜や	15
銀座 神籬	16
花ごよみ東京	16
ベジ酒場 ハレノヒケノヒ	17

港区

ナチュラルカフェ&レストラン 榎の木	17
新橋亭	18
cusavilla	18
東京オープン 赤坂	19
トンカツX	19
CASADEMACHA	20
HAL YAMASHITA 東京本店	20

新宿区

玄菜本店	21
玄菜売上	21
Under the Tree	22
レストランつぶら乃	22
東京諸島焼酎 こっこめ	23
青ヶ島屋	23

貝だらけ	24
炭火活烹三是 新宿西口店	24
魚の三是	25
エームサービス(株) 東京都庁第二本庁舎 4F 食堂	25
コンパスグループ・ジャパン(株) 東京都庁店	26
ラーメン 皇雅	26
眞一館 新宿本店	27

文京区

東京軍鶏専門店 根津 鶏はな	27
創作ダイニング ボニンアイランドシェフ	28
気生根	28
真夜中ダイニング BAR SERVICIA (セルヴィシア)	29
炭火焼鳥 おはな	29

台東区

浅草酒膳 一文 本店	30
浅草酒膳 一文 別館	30
むぎとろと東京諸島の創作料理の店 天空	31

墨田区

押上 よしかつ	31
東京軍鶏専門店 根津 鶏はな 両国江戸NOREN店	32
SiCO (シコ)	32

江東区

亀戸升本 本店	33
江戸東京ビール / オンタップ	33
甘味処 いり江	34
深川フレンチ『25Hudson』	34

品川区

品川菓匠 孝庵	35
---------	----

大田区

おおた マルシェ	35
御菓子司 わたなべ	36

世田谷区

ケーキ工房 七つの水仙	36
垂細垂食堂 サイゴン上町店	37
成城 櫻子	37
第三新生丸	38
イタリア料理 GITA (ジータ)	38
ABCafe (エビカフェ)	39
カマタ食堂	39
アトリエシュシュ	40
gigli 89 tokyo (ジリトウキョウ)	40

渋谷区

炭火活烹三是	41
三是寿司	41
市場仲間	42
そば処 大野屋 元代々木町店	42
JA 東京アグリパーク	43
fun.ice!(ファンアイス)	43
レストラン&バー コーンバレー 渋谷店	44
お肉とチーズの個室イタリアン dolloom luna sera	44

中野区

花織	45
trattoria Giuliese da emme	45

杉並区

ベルソーレ	46
魚酒房 扇子	46
Reve	47
食べごろ野菜キッチンmaking	47

北区

フランス料理 Furukawaya	48
洋風創采鉄板台所せをりい赤羽	48

荒川区

おうちごはん いずみや	49
-------------	----

板橋区

酒処 のんべえ	49
そば処 中村庵	50
鉄板酒処はな家	50
串揚げ 穂卓	51

練馬区

エン座	51
ごちそう酒場 yasu&のんちゃん	52
Chinese Tapas hachi	52
中華 大勝軒	53
小料理 石井	53
東京ワイナリー	54
和食器フレンチ Komorebi	54
ピッツェリア ジターリア ダ フィリップポ	55
OPPLA! DA GTALIA (オプラダジターリア)	55
日本料理 むさしの	56
中国料理 白楽天	56
バーラウンジ ポワザン	57
パティスリー ボンパルファン	57
くつろぎ処 とりで	58
PITANGO ピタンゴ	58
Pizzeria 222	59
相田米店	59
久保田食堂	60
リトルネストカフェ	60
NERIMA OYSTER BAR	61

足立区

魚処 溪	61
キッチン とれたて	62

葛飾区

炭火串焼 うゑ草	62
旬鮮市場 楓(ふう)	63
金町焼肉 雅	63
プチレストランミモザ	64

葛飾区役所「元気になる食堂」	64
Viser Polaire (ヴィゼ・ポレール)	65
屋台鉄板 三寸	65

江戸川区

そば処 長寿庵	66
日本料理 銀扇	66
伝統工芸café・アルティザン	67
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	67
レストラン「グリーンパレス」	68
旬野菜 和料理 いし井	68
ベーカリーレストラン マルコ	69
葛西臨海水族園 シーウインド	69

八王子市

生粉打ちそば処 さんじ庵	70
幸せの香りのするお店 ベール・ノエル みなみ野店	70
けいの家 八王子本店	71
けいの家 八王子みなみ野店	71
小麦工房 メリッサ	72
手打ち蕎麦 つくし家	72
無添加・だしの和食《あじなお》	73
ハンドメイドカフェSAKU -桜咲-	73
道の駅 八王子滝山 ミルクアイスMO-MO	74
道の駅 八王子滝山 株式会社はちまきや	74
八王子エルシィ1F はちまるカフェ	75

立川市

RestaurantBar STOLAS	75
手打ち蕎麦 萱草庵	76
中国料理 五十番	76
七輪牛タン DANRAN亭	77
hoccori *cafe (ほっこりかふえ)	77
鉄板焼 千珠	78
みのーれCafé	78
懐石 仕出し りんと	79
立川熟成寝かせ蕎麦たかや	79

大衆酒場 和海 (なごみ)	80
大衆海鮮居酒屋 おっ魚 (おっととと)	80
DAICHINO RESTAURANT	81
SORANO ROOFTOP BAR	81
bel Salice (ベル サリーチェ)	82
榎本哲也	82
ワインとクラフトビールはるばる	83
島想食堂	83

武蔵野市

ムサシノ野菜食堂 miluna-na	84
吉祥寺コーンバレー	84
きっちゃん大浪	85
Bistro Relation (ビストロ ルラシオン)	85
PASTA&WINE とれたて食堂	86
和ビストロ TORETATE	86

三鷹市

畑のなかのイタリアン TORETATE kitchen	87
手打そば いしかわ	87
ワイン食堂 Sautoir -ソトワ-	88
三鷹 砂場	88
酵素玄米専門店 力笑ル食堂	89

青梅市

Dining&Gallery 繭蔵	89
紅梅苑	90
うなぎ・天ぷら・食事処 寿々喜家	90
CAFE YUBA～ちいさな喫茶店ゆば～	91
軽食喫茶「びるつ」	91
中国家常菜 楽家家	92
手打ちうどん 根岸屋	92
イタリアンハウス トスカーナ	93
そば処 津久茂	93
玉川屋 総本店	94
手打そば 玉川屋	94
蕎麦処 いなりや	95

森万	95
割烹 三河屋	96
古民家 いろり	96
そば処 つくも	97
創作そば「静菴庵」	97
富士峰軒	98
手打蕎麦 ごろう	98
大むら	99
そば処 和樂	99
鮎処 美登里家	100
SINBOW	100
noco BAKERY & CAFE	101
そば・うどん処 かわしま	101
炭島蔵 IKADA	102
cinnamonシナモン	102
旬菜と手打ち蕎麦・うどんの店 稀星(きらら)	103
呑み処 みんな家	103
ブランシエル	104
まちの駅青梅	104
パティスリーテロワール	105
もりのかかし	105
府中市	
奈美喜庵	106
そば処 萬蔵庵	106
LAMPIONE (ランピオーネ)	107
とんかつ割烹 やすいみ〜と	107
蔵カフェ	108
和風ダイニング きらり	108
トラットリア ラ ヴィータ	109
Wine Terrace Yu-me (ワインテラス ユーメ)	109
アプリーレ	110
ことみ食堂	110
「野菜が美味しい」パスタ屋 Angel Bonita	111

昭島市	
手打ちそばの店 soba みのり	111
四季 蕎麦 たか橋	112

調布市	
ハーモニーガーデン	112
居酒屋 鳥清	113
みっちゃん仙川本店	113
Maruta	114

町田市	
カマド・くんせい農家料理 高宮	114
カフェ ラララ キッチン café LaLaLa kitchen	115
なごみ庵 恵	115
ラーメン店 雷文	116
炭火焼き 和田	116

小金井市	
ヴァン・ド・リュ	117
割烹 たけ バンブー	117
キッチンブラウン	118
魚やの台所	118
サクラキッチン	119
Cafe Mother's Kitchen (カフェ マザーズ キッチン)	119

小平市	
カフェ ラグラス	120
イタリア料理 GIALLO	120
蕎麦・美酒・健肴 佳蕎庵	121
カレーとチャイの店 ミルフルクト	121

日野市	
手打うどん どんたく	122
農あるまち日野 みのり處	122
けいの家 日野駅前店	123
アルティジャーノ・ジェラテリア	123
Cafe Hana	124

東村山市

鮎孝 東村山	124
彩雅 (SAIKA)	125
てんぷら 天菟	125
kitchen KEIJI	126
手打ちうどん こせがわ	126
ブラスリーラ・リヴィエル・ドール	127
御菓子司 清水屋	127
シャモア洋菓子店	128
kitchen neco	128

国分寺市

こくベジキッチン cafe&bar Future Flight	129
史跡の駅 おたカフェ	129
国分寺わだつみ	130
あぶりゃんせ 百干	130
焼肉 京城苑	131
サラダバー B.C.	131

国立市

ワインバル くにたち村酒場	132
CRAFT! KUNITA-CHIKA	132
食彩わらび亭	133
くにたち野菜工房 中道カフェ	133
ほっこりごはん・ひよこ豆	134
くにたち桜花	134
cafe himmel ベジカフェ・カフェヒンメル	135

福生市

シュトゥーベン・オータマ	135
至福のジビエ・自然食と日本酒のたしなみ処 ごしま	136

狛江市

亜細亜食堂 狛江サイゴン	136
イタリア食堂 VINO UNO	137
太乃志	137

東大和市

生そば 大むら	138
KISAKI	138
そば処 清川	139

清瀬市

カジュアルフレンチレストラン Arbre (アルブル)	139
旬菜魚 hiro	140
イカバル×肉バル Haru	140
焼き鳥 西のやかた	141

東久留米市

Tuttofare moose	141
-----------------	-----

武蔵村山市

村山 満月うどん	142
本格手打うどん 笑乃讃	142
手づくりアイス工房ヴェルデ	143
肉汁うどん 長嶋屋	143

多摩市

多摩うどん「ぼんぼこ」	144
青木農園 農家料理	144
畑 de きっちゃん	145
寒天茶房「遊夢」	145

稲城市

green world cafe	146
走る!洋食屋さん♪ いなぎ satoyama キッチン	146
手打ち蕎麦 あかりや弧仙	147
ORTOLANA (オルトラーナ)	147
imacoco coffee	148

羽村市

イタリアンレストラン クレッシェレ	148
手打そば 河邊	149
54CAFE & CREPE	149

※お店の情報は令和5年11月時点のものです。

(海鮮寿司) 花水木……………150

あきる野市

あきる野 伝承うどん 初後亭……………150
割烹 川波……………151
石臼挽手打蕎麦 いぐさ……………151
炭火焼・山里料理 黒茶屋……………152
甘味茶房 見世蔵 久森……………152
手作りパン工房スリール……………153
ダイニングバーKAI 秋川店……………153
パンの家 あ・ら・もーど……………154
寿司・中華料理・鰻・和定食 音羽鮓……………154
蕎麦処 柳屋……………155
戸倉しよらまテラス レストラン食飲室……………155
そば処 花がき……………156
寿庵 忠左衛門……………156
みつばちファームカフェ……………157

西東京市

中国家庭料理 墨花居 田無店……………157
レストラン けんぞう……………158
だいちcafe……………158
プリマカフェ保谷こもれび店……………159
TRATTORIA E PIZZERIA L'INCANTO (トラットリアエピッツェリアリカント) ……159

瑞穂町

そば処 えびず家……………160
四季菜中華 彩華房……………160
そば処 大むら……………161
清水牧場 WESTLAND FARM……………161

日の出町

日の出町自然休養村 さかな園……………162
生涯青春の湯 つるつる温泉……………162

檜原村

観光旅館 三頭山荘……………163

NPOのお店 ひのはら 四季の里……………163

檜原温泉センター 数馬の湯……………164

ミュージアムカフェさとやま食堂……………164

奥多摩町

森の中のお肉レストラン アースガーデン…165
山里料理「上鍛冶屋」……………166
古民家 お食事処 ちわき……………166
民話の宿 荒澤屋……………167
炉ばた あかべこ……………167
山鳩……………168
釜めし なかい……………168
奥多摩リバーサイドカフェ awa……………169
カフェレストラン SAKA……………169
だしまき玉子専門店 卵道……………170
卵道～TAMAコレクション～……………170

……………
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 URL ☎ 03-3231-0878
URL <http://fng.or.jp/koukyo/>

外観・店内風景、他



区市町村 千代田区

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



東京産食材を使用したメニューの一例

可能な対応 → 

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>
--	--

アイコン凡例 → 

※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。
 ※所要時間に交通手段が記載されていない場合は“徒歩”となります。
 ※お店の情報は令和5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
<https://www.ouenten.metro.tokyo.lg.jp/>

とうきょう特産食材 検索

とうきょう特産食材使用店・登録制度事業紹介

とうきょう特産食材使用店登録制度とは

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



- ★ 登録証と「とうきょう特産食材使用店」の木製ボードを提供します。
- ★ お店の概要や使用食材などを紹介したガイドブックを作成・配布します。
- ★ 都県により、英語版への掲載も可能です。※英語版メニューを有する等の掲載要件あり
- ★ 産業労働局農林水産部のホームページでお店をご紹介します。

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



シズラー東京国際フォーラム店

☎ 03-3211-2205

URL <https://www.sizzler.jp/store/internationalforum/>



- ☒ 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)
- ☎ 元日
- ☎ JR東京駅・有楽町駅(最寄:東京駅 京葉地下丸の内口からすぐ)
地下鉄各線(東京メトロ有楽町線・日比谷線・千代田線・丸ノ内線・銀座線・都営地下鉄三田線)

東京産食材を使用したメニューの一例



「サラダバー季節の青果」

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



☐ 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)

mikuni MARUNOUCHI

☎ 03-5220-3921

URL <http://www.mikuni-marunouchi.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2-6-1
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



「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/>

東京産食材を
使用した
メニューの一例



- ㊟ 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



「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ナソース

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)

とんかついけだ

☎ 03-3262-4434

URL <https://tonkatsu-ikeda.com/>



- ☒ 千代田区麹町2-1-4
- ☒ 11:30-14:30
17:00-21:00(土は20:00)
- ☒ 日曜日・祝日
- ☒ 東京メトロ半蔵門線 半蔵門駅 徒歩2分



東京産食材を使用したメニューの一例



「TOKYO Xロースカツ」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

「TOKYO X上ヒレカツ」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X



ダイニング流

☎ 03-3293-1141

URL <https://www.hotelniwa.jp/restaurant/>



- ☒ 千代田区神田三崎町1-1-16
庭のホテル東京内
- ☒ 7:00~10:00(LO9:30)
11:30~15:00(LO14:00)
17:30~22:00(LO21:00)
- ☒ 無休
- ☒ JR水道橋駅より徒歩5分



東京産食材を使用したメニューの一例



「TOKYO X(本日の調理法で)」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

「サラダバー(ランチセット)」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜
(立川・国分寺・小平産)



NADABAN by HAL YAMASHITA

☎ 03-6273-3386

URL <http://nadaban.com>

- ☪ 千代田区有楽町1-1-2 2階215
- ☎ 11:30~13:30/17:30~23:00
- ☎ ミッドタウン休館日に準ずる
- ☎ 東京メトロ日比谷線 日比谷駅より徒歩3分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「天ぷら皿」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(国分寺産)

「出汁にこだわった冷やし茄子煮」

提供時期 通年

使用食材 茄子(国分寺産)

※東京産野菜は季節、メニュー変更に伴い予告なく変更になる場合がございます。



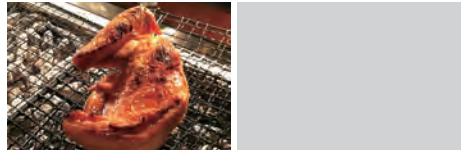
ヴァンピックル 丸の内

☎ 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)
18:00~22:30(LO21:30)
- ☎ 日・祝日 17:00~22:00(LO21:00)
- ☎ 日曜日、不定休あり
- ☎ 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(八王子産)

提供時期

使用食材



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



「八王子産東京軍鶏胸肉の炭火焼き」

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも(八王子産)

提供時期

使用食材



日本橋ゆかり

☎ 03-3271-3436

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



- ☉ 中央区日本橋3-2-14
- ☎ 11:30~14:00/17:30~21:30
- ☎ 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

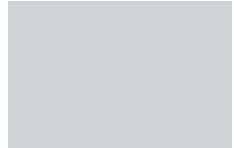
☎ 03-3663-7841

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)

提供時期
使用食材

※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



※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。

日本橋舟寿し

☎ 03-3661-4569

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

中央区



- ☪ 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
メニューの一部



「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



- ☪ 中央区勝どき1-8-1
勝どきビュータワーB0103a
- ☎ 火~土 17:00~22:00 (LO)
日・祝 17:00~21:30 (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
メニューの一部



「狛江野菜の大盛サラダ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(狛江産)

「筑前煮」

提供時期 11~12月

使用食材 さといも、にんじん等
(狛江産)



銀座 神籬

ひもろぎ

☎ 03-6274-6779

URL <http://himorogi.tokyo/>

- ☎ 中央区銀座8-2-15 明興ビル1F
- ☎ [月～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

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「焼き鳥“東京しゃも”もも肉」

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも(あきる野産)

「“東京しゃも”のふわとろ親子丼」

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
メニューの一例



- ☎ 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



「約25種の野菜しゃぶしゃぶ」

提供時期 通年

使用食材 江戸東京野菜を含む野菜(東京産)

「卵かけごはん」

提供時期 通年

使用食材 鶏卵(八王子産)



ベジ酒場 ハレノヒケノヒ

☎ 03-6280-4567

URL <http://>



- ☉ 中央区新川1-6-12
- ☉ 11:30~14:00/17:30~23:00
土日祝17:30~23:00
- ☉ 水曜日
- ☉ 東京メトロ東西線・日比谷線
茅場町駅1番出口から3分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「焼き野菜」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(練馬・国分寺・西東京産)

「豚のお好み焼き」

提供時期 通年

使用食材 キャベツ(東久留米産)



ナチュラルカフェ & レストラン たぶ きの木

☎ 03-3280-1916

URL <http://tokyoryoin.net/clinic/tabunoki>



- ☉ 港区高輪4-9-16
東京療院新館1階
- ☉ 火~金 11:00~16:00/17:30~21:00
土 11:00~17:30
- ☉ 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)



しんきょうてい
新橋亭

☎ 03-3580-2211

URL <http://shinkyotei.com/>



- ☪ 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(予約制)

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

「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



- ☪ 港区西麻布4-4-16
 NISHIAZABU4416 B1F
 ☪ 17:00～20:00 (LO)
 金・土曜日のみ12:00～13:00 (LO)
 ☪ 日曜日
 ☪ 東京メトロ日比谷線 広尾駅 徒歩6分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「ミネストローネスープ」

提供時期 通年

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

「秋川の天然鮎の塩焼き」

提供時期 6月～8月

使用食材 秋川の天然鮎、八王子、あき
 る野産の季節の野菜



東京オープン 赤坂

☎ 03-6230-9569

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

港区



- ☎ 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



- ☎ 港区芝浦3-1-1 msb田町
田町ステーションタワーN
- ☎ 11:00~15:00(LO14:00)
17:00~22:00(LO21:00)
- ☎ 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

「シャトーブリアン」

提供時期 通年(数に限りがあります)

使用食材 TOKYO X



CASADEMACHA

☎ 03-5442-3446

URL <https://casa-de-macha.net/>

☪ 港区三田3-1-19-1F

☺ 16:30~22:00

☹ 日曜日・祝日

☎ JR京浜東北線 田町駅西口 徒歩5分
 都営浅草線 三田駅 徒歩5分
 都営三田線 三田駅 徒歩5分



東京産食材を
 使用した
 メニューの一例



「東京X豚のロメスコソース」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

「人参のアンダルシア風サラダ」

提供時期 通年

使用食材 人参(東京産)



HAL YAMASHITA 東京本店

☎ 03-5413-0086

URL www.hal-yamashita.com

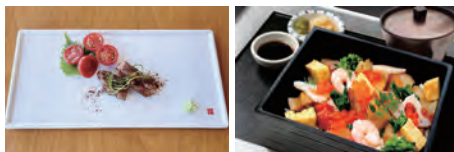
☪ 港区赤坂9-7-4 D-0119

東京ミッドタウンガリアA 1F

☺ 11:00~15:00/17:30~23:00

☹ 月曜日、ミッドタウン休館日に準ずる

☎ 都営大江戸線 六本木駅より徒歩3分



東京産食材を
 使用した
 メニューの一例

「国産黒毛和牛A5備長炭焼火焼
と東京産トマトのマリネ」

提供時期 通年

使用食材 トマト(国分寺産)

「特選海鮮ちらし寿司」

提供時期 通年

使用食材 紫蘇(国分寺産)



※東京産野菜は季節、メニュー変更に伴い予告なく変更になる場合がございます。

※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。

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)



玄菜壺上

☎ 03-3369-5110

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



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



Under the Tree

☎ 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



- ☪ 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※新宿御苑の開園時間に準じて季節により変動
- ☪ 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



「スパイスカレー」

提供時期 通年

使用食材 内藤とうがらし(練馬、三鷹産)、
季節の野菜(東京産)

「野菜スムージー」

提供時期 9月

使用食材 キュウリ、レタス、ほうれん
草、にんじん等(主に調布、
世田谷産)

レストランつばら乃

☎ 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



- ☪ 新宿区内藤町11番地(新宿御苑内 ※別途入園料)
- ☎ 11:00~16:00※新宿御苑の開園時間に準じて季節により変動
- ☪ 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



「だし巻き豚汁弁当」

提供時期 通年

使用食材 内藤とうがらし(練馬、三鷹産)

「鴨南蛮そば」

提供時期 通年

使用食材 内藤とうがらし(練馬、三鷹産)



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



「海亀の煮込み」

提供時期 通年

使用食材 海亀(小笠原)

「明日葉 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
- ☉ 夜 17:00～23:00(LO 22:30)
- ☉ 日曜日(祝日・祝前日の日曜日は営業)
- ☉ 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 鮮魚、島海苔(青ヶ島、伊豆諸島)

「明日葉のツナマヨ」

提供時期 通年

使用食材 明日葉(青ヶ島、伊豆諸島)



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



夜のみ 夜のみ 夜のみ

「新鮮野菜サラダ」

提供時期 通年

使用食材 キャベツ、レタス、トマト、人
参、きゅうり等(三鷹産)

「野菜の天ぷら」

提供時期 通年

使用食材 きのこと類、いも類、大葉、人
参等(三鷹産)



炭火活烹三是 新宿西口店

☎ 03-6302-0903

URL <http://mikore.info/>



☪ 新宿区西新宿1-15-5

升屋ビル3F

☎ 11:30～24:00

(ランチは15:00まで)

☎ 年末年始

☎ 各線・新宿駅西口から徒歩約5分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



夜のみ 夜のみ 夜のみ

「新鮮野菜サラダ」

提供時期 通年

使用食材 キャベツ、レタス、トマト、人
参、きゅうり等(三鷹産)

「季節の天ぷら」

提供時期 通年

使用食材 きのこと類、いも類、大葉、人
参等(三鷹産)



魚の三是

☎ 03-5990-5906

URL <http://mikore.tokyo/>



東京産食材を使用したメニューの一例



- ☎ 新宿区西新宿1-3-1
サンフラワービルB1F
- ☎ 11:30～翌 5:00
(ランチは16:00まで)
- ☎ 年末年始
- ☎ 各線・新宿駅西口から徒歩約3分



「新鮮野菜サラダ」

提供時期 通年
使用食材 キャベツ、レタス、トマト、人参、きゅうり等(三鷹産)

「冷シタキ胡瓜」

提供時期 通年
使用食材 きゅうり(三鷹産)



エムサービス㈱ 東京都庁第二本庁舎 4F食堂

☎ 03-5320-7516

URL



東京産食材を使用したメニューの一例



- ☎ 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



「東京野菜カレー(都庁カレー)」

提供時期 毎月第3水曜日
使用食材 提供時の旬の食材
だいこん(清瀬産)、かぼちゃ(八王子産)、水菜(清瀬産) 等

「東京野菜天ぷら」

提供時期 通年
使用食材 なす、かぶ(清瀬産)、しいたけ(練馬産) 等



☎ 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)

コンパスグループ・ジャパン(株) 東京都庁店

☎ 03-5320-7510

URL



東京産食材を
使用した
メニューの一例



- ☪ 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



「明日葉ロールカツ」

提供時期 通年

使用食材 明日葉(八丈島)

「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 ムロ節(八丈島)、東京X



ラーメン 皇雅

☎ 03-5320-7528

URL



東京産食材を
使用した
メニューの一例



- ☪ 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



「明日葉ラーメン」

提供時期 通年

使用食材 明日葉(八丈島)

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)

収穫・仕入状況により、
提供できない場合があります



眞一館 新宿本店

☎ 03-3209-8426

URL www.shinichikan.com

新宿区



- ☑ 新宿区歌舞伎町2-28-13
- ☑ 16:00~23:00
- ☑ 無休
- ☑ JR中央線・総武線 新宿駅東口 徒歩5分
西武新宿線 西武新宿駅 徒歩4分
都営大江戸線・東京メトロ副都心線
東新宿駅 徒歩4分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「東京X一頭盛」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

「東京Xバラ厚切り」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X



東京軍鶏専門店 根津 鶏はな

☎ 03-5834-8079

URL <http://tokyoshamo.com>

文京区



- ☑ 文京区根津1-27-1
第2高野ビル2F
- ☑ 火~日 12:00~14:00 (LO13:30)
火~土 17:30~22:00 (LO21:00)
日・祝 17:30~21:00 (LO20:00)
- ☑ 月曜日(月曜日が祝日の場合は火曜日)
- ☑ 東京メトロ 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



夜のみ

「東京軍鶏焼鶏コース」

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも

「東京軍鶏の親子丼」

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも



創作ダイニング ボニンアイランドシェフ

☎ 03-3235-0070

URL Instagram boninilandchef



- ☎ 文京区関口1-1-4
- ☎ 営 11:30～14:00(LO 13:30)
17:30～23:00(LO 22:00)
※日曜日は営業22:00まで
- ☎ 休 火曜日
- ☎ 交 東京メトロ有楽町線江戸川橋駅 4番出口徒歩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、青パパイヤ、
インゲン、胡瓜、トマト等(小笠原)

「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、トマト等(小笠原)



気生根

☎ 03-5834-7512

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

東京産食材を
使用した
メニューの一例



- ☎ 文京区根津2-22-10 カノン根津1F A
- ☎ 営 11:30～15:00/17:00～23:30
- ☎ 休 木曜日
- ☎ 交 東京メトロ千代田線 根津駅 徒歩5分



「金目鯛の煮付け」

提供時期 通年(漁獲状況による)

使用食材 金目鯛(神津島)

「練馬大根の炊いたん」

提供時期 12～2月

使用食材 練馬大根(練馬、西東京産)



真夜中
ダイニング **BAR SERVICIA(セルヴィシア)**

☎ 03-6284-2264

URL <https://www.instagram.com/barservicia/>



- ☎ 文京区湯島3-46-2 2F
- 🕒 17:00~28:00
- 📅 不定休
- 🚶 東京メトロ千代田線 湯島駅より徒歩1分
JR上野駅より徒歩10分、JR御徒町駅より徒歩5分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「東京野菜のマリネ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(三鷹・武蔵野・府中・国分寺産)

「東京野菜を使ったパスタ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(三鷹・武蔵野・府中・国分寺産)



炭火焼鳥 おはな

☎ 03-6284-4617

URL



- ☎ 文京区湯島3-42-10
- 🕒 17:30~22:00
- 📅 不定休
- 🚶 東京メトロ千代田線 湯島駅より徒歩5分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「東京野菜の串焼き」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(練馬・東久留米・府中・国分寺産)

「東京野菜のチーズ焼き」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(練馬・東久留米・府中・国分寺産)



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



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「江戸ねぎま鍋 上・極上」

提供時期 通年

使用食材 しんとり菜(江戸川産)
本鮪(神津島・三宅島)

「江戸野菜と江戸味噌」

提供時期 通年

使用食材 しんとり菜(江戸川産)、品川
蕪・亀戸大根(東久留米産)、
大倉大根(世田谷産)



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
- ☎ 18:00~22:00
- ☎ 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 穴子・太刀魚・小肌(東京湾)、
品川蕪・亀戸大根(東久留米
産)、大倉大根(世田谷産)

「江戸ねぎま鍋 上・極上」

提供時期 通年

使用食材 しんとり菜(江戸川産)
本鮪(神津島・三宅島)





- ☉ 台東区寿4-14-10
- ☉ 昼 11:30~14:00
夜 17:00~24:00
- ☉ 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

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「やきくさや」

提供時期 通年

使用食材 くさや(新島)

「海風椎茸のセイロ蒸し」

提供時期 通年

使用食材 しいたけ(八丈島)



押上 よしかつ



- ☉ 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
- ☉ 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(白の出・青梅)、TOKYO-Xなど

「緑のもんじゃ
(明日葉のもんじゃ・バケットつき)」

提供時期 通年

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

※調味料はひんぎゃの塩を始め全般に東京の調味料を使用しています。



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



SiCO(シコ)

☎ 03-6659-5277

URL <https://tabelog.com/tokyo/A1312/A131201/13269988>

- ☉ 墨田区緑1-19-9
- ☉ 11:30~14:30(LO14:00)
17:30~22:00(LO21:00)
- ☉ 休日・月曜日
- ☉ 都営大江戸線 両国駅より徒歩5分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「自家熟成秋川牛の炭火焼」

提供時期 通年

使用食材 秋川牛

「ハーブサラダ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(西東京・立川・杉並・小平産等)



亀戸升本 本店

☎ 03-3637-1533

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



東京産食材を使用したメニューの一例



- ☎ 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



「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)



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
- ☎ 水・木・金 17:00～23:00
土・日 16:00～22:00
- ☎ 月・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 天草(神津島・大島)

「ところてん」

提供時期 通年

使用食材 天草(神津島・大島)



深川フレンチ『25Hudson』

☎ 03-6666-7045

URL <https://25hudson.tokyo/>

☒ 江東区東陽5-25-23 1階

☒ 11:30～14:00/17:30～22:00

☒ 日曜日

☒ 東京メトロ東西線 東陽町駅より徒歩7分

東京産食材を
使用した
メニューの一例

「本日のメインと東京ハーブ」

提供時期 通年

使用食材 ハーブ(大田産)

「富岡八幡宮の石」

提供時期 通年

使用食材 キタアカリ(練馬産)



品川菓匠 孝庵 きょうあん

☎ 03-3471-6395

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



- ☑ 品川区北品川2-30-27-1F
- ☑ 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)



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
- ☑ 18:00～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 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 季節の野菜

(主に大田区、世田谷産 等)



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)

提供時期

使用食材



ケーキ工房 七つの水仙

☎ 03-3427-0414

URL <http://nanatsunosuisen.com/>

東京産食材を
使用した
メニューの一例



- ☎ 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



「プリンアラモード」

提供時期 通年

使用食材 卵(主に秋川産)、季節のフルーツ(主に世田谷産)

「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
- ☎ 11:30~14:30(LO)/17:00~22:00(LO)
- ☎ 月曜日、第2火曜日(祝日の場合は営業)
(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、世田谷産)

「空芯菜炒め」

提供時期 夏季限定

使用食材 空芯菜(狛江産、世田谷産)



成城 櫻子

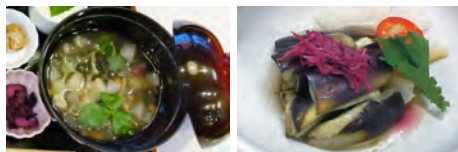
☎ 03-3483-5296

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



- ☎ 世田谷区成城6-10-2
ハナビル3階
- ☎ 10:30~17:00(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



「地元喜多見の野菜の味噌椀仕立て」 (白替わり定食「おきまり」内の一部)

提供時期 通年

使用食材 大根、人参、牛蒡、里芋、さつまい、じゃが芋他 その時期に採れる野菜を使用
(いずれも世田谷産)

「揚げ茄子柚子鮓かけ、白苦瓜、もって菊、青菜蘇添え」 (白替わり定食「おきまり」内の一部の一部)

提供時期 秋

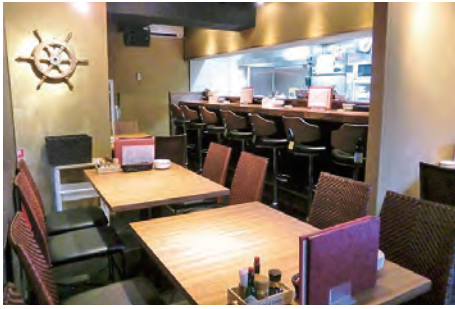
使用食材 茄子、柚子、白苦瓜、もって菊、青菜蘇
(いずれも世田谷産)



第三新生丸

☎ 03-6322-1933

URL Instagram daisanshinseimaru



- ☪ 世田谷区北沢2-15-6-B1
- 🕒 17:00～23:00(LO 22:00)
- 📅 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」

提供時期 通年
使用食材 飛魚、青鯛、尾長鯛等
(八丈島)

「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 明日葉(八丈島)



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



「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 季節の野菜(世田谷産)

「自家製ハムのサラダ」

提供時期 通年
使用食材 季節の野菜(世田谷産)



ABCafe(エビカフェ)

☎ 03-3701-2364

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



☉ 世田谷区野毛2-20-16

☉ 10:00~24:00

☉ 元日(基本無休)

☉ 東急大井町線上野毛駅・等々力駅 徒歩10分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「自家農園の食材を使用したピザ」

〈メニューの一例：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 自家農園の季節の野菜、果物、バジルなどのハーブ、たまご(世田谷産)



カマタ食堂

☎ 03-6873-6934

URL



☉ 世田谷区鎌田3-8-13

☉ 12:00~14:00/17:00~22:00

☉ 火曜日

☉ 二子玉川駅 バス10分

バス停「世田谷総合高校」徒歩1分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「野菜スティック ガーリッククリームソース」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(世田谷産)

「世田谷野菜 炭火焼き盛り合わせ」

提供時期 通年

使用食材 茄子、ズッキーニ、カボチャ、
ピーマン、オクラ等(世田谷産)



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)



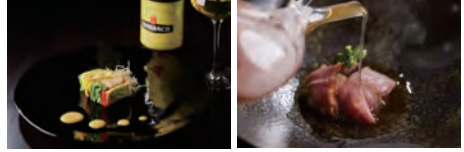
電子マネー利用可
(種類は要確認)

アトリエシュシュ

☎ 03-3429-5889

URL <https://www.latelierchouchou>

- ㊟ 世田谷区桜3-8-16
ユートピアハイツ1F
- ㊟ 平日 11:30~14:00/17:30~21:00
土日祝 12:00~14:00/17:00~21:00
- ㊟ 水曜日
- ㊟ 東急世田谷線 上町駅より徒歩13分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「東京野菜のテリーヌ」

提供時期 通年

使用食材 スッキーニ、パプリカ、茄子、インゲン、オクラ等季節の野菜(世田谷・立川・東村山・練馬産等)

「東京ビーフランプステーキ
梅干し風味のコンソメスープと共に」

提供時期 通年

使用食材 東京ビーフ



gigli 89 tokyo(ジリトウキョウ)

☎ 03-5707-8686

URL <https://gigli-tokyo-89.owst.jp>

- ㊟ 世田谷区等々力2-16-15
早川ビル101
- ㊟ ランチタイム 11:30~14:30(LO14:00)
ディナータイム 17:30~22:00(LO21:00)
日・祝 ディナータイム 17:00~21:00(LO20:00)
- ㊟ 不定休
- ㊟ 東急大井町線 尾山台駅より徒歩3分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「トロトロ柔らかくスパアリブ」

提供時期 通年

使用食材 玉ねぎ(世田谷産)

「農園サラダ」

提供時期 通年

使用食材 大根、レタス、トマト、キュウリ等季節の野菜(世田谷産)
マイクロハーブ(大田区産)



炭火活烹三是

☎ 03-3377-4488

URL <http://mikore.info/>

渋谷区



- ☞ 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 キャベツ、レタス、トマト、人参、きゅうり等(三鷹産)

「季節の天ぷら」

提供時期 通年

使用食材 きのこ類、いも類、大葉、人参等(三鷹産)



三是寿司

☎ 03-3375-5008

URL <http://mikore.jp/>

渋谷区



- ☞ 渋谷区代々木2-14-1
松本ビル2階
- 🕒 月～金 11:30～23:00
土日祝 11:30～22:30
(ランチタイム 11:30～15:00)
- 🏠 年末年始
- 🚶 都営新宿線・新宿駅 出口6番～1分

東京産食材を使用したメニューの一例



「野菜の天ぷら」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(三鷹・世田谷産)

「お新香盛」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(三鷹・世田谷産)



市場仲間

☎ 03-6276-7284

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



☪ 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 季節の野菜(三鷹・世田谷産)

「野菜の天ぷら」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(三鷹・世田谷産)



そば處 大野屋 元代々木町店

☎ 03-3467-7513

URL soba-oonoya.gorp.jp



☪ 渋谷区元代々木町 3-10

🕒 11:30～14:00

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 千住一本ネギ(練馬、足立産)、伝統小松菜(江戸川、葛飾産)

「鴨せいろう」

提供時期 通年

使用食材 千住一本ネギ(練馬、足立産)



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



「東京野菜の天ぷらそば」

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

※イベントにより東京野菜を使用した様々なメニューを用意しています。



fun.ice!(ファンアイス)

☎ 080-4342-1522

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



🕒 渋谷区代々木5-64-4 1F

🕒 12PM~SUNSET 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」

提供時期 収穫時期に応じて

使用食材 東京ゴールドキウイ(小平産)、金柑(三鷹産)、トウモロコシ(練馬産)



※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。



🅐 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)

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>

東京産食材を
使用した
メニューの一例



☪ 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



「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)

お肉とチーズの
個室イタリアン dolloom luna sera

☎ 03-6712-7079

URL



東京産食材を
使用した
メニューの一例



☪ 渋谷区恵比寿西1-9-7

グランベル恵比寿西ビルB1

☺ 11:30～22:30(最終入店21:30)

☹ 不定休

☒ JR山手線 恵比寿駅より徒歩1分



「和牛とTOKYO X入りポロネーゼパスタ」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

「TOKYO Xのスパラム仕立て」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X



花織

☎ 03-5942-7819

URL <https://nakano-hanaori.com>



- ☎ 中野区中野5-50-5クアドリフォリオ3F
- 🕒 17:00~23:00
- 📅 火曜日
- 🚶 JR中央線・JR総武線・東京メトロ東西線
中野駅 徒歩5分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「東京包み焼き」

提供時期 通年
使用食材 尾長鯛、赤鯖、目鯛(八丈島産)。季節の野菜(小金井産)
TOKYO X

「東京野菜天ぷら」

提供時期 通年
使用食材 季節の野菜(小金井、三鷹、武蔵野産)



trattoria Giuliese da emme

☎ 03-6383-0855

URL



- ☎ 中野区鷺宮3-33-4 大谷ビル1F
- 🕒 11:30~15:00(LO14:00)
17:30~23:00(LO21:00)
- 📅 水曜日
- 🚶 西武新宿線 鷺ノ宮駅より徒歩5分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「グリーンサラダと前菜の盛合せ」

提供時期 通年
使用食材 季節の野菜(練馬産)

「ジャガイモの冷製スープ」

提供時期 7月~9月
使用食材 ジャガイモ(練馬産)



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

☎ 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 季節の野菜(三鷹産)

「地玉子のカルボナーラ」

提供時期 通年

使用食材 玉子(三鷹産)



魚酒房 扇子

☎ 03-5941-6456

URL [facebook 魚酒房 扇子](https://www.facebook.com/ikurayabiran/)東京産食材を
使用した
メニューの一例

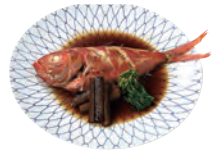
☪ 杉並区松庵3-31-16

西荻三枝ハイツ106

☎ 17:00～LO 24:00

☎ 月曜日

☎ 西荻窪駅・南口～5分



「刺身盛り合わせ」

提供時期 通年(仕入時)

使用食材 金目鯛(神津島)、まぐろ(御蔵島)

「金目鯛の煮つけ」

提供時期 通年(仕入時)

使用食材 金目鯛(神津島)

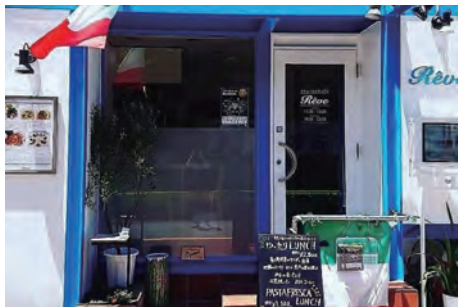


Reve

☎ 03-3391-7595

URL

杉並区



- ☒ 杉並区荻窪4-27-14
- ☒ 火～金曜日 12:00～15:00/18:00～22:40
土・日曜日 11:30～14:00/17:00～22:40
- ☒ 月曜日
- ☒ JR中央線・総武線・東京メトロ丸ノ内線
荻窪駅より徒歩10分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「青ヶ島近海の天然真鯛の アツアツパツア」

提供時期 通年(漁獲状況による)

使用食材 鮮魚(伊豆諸島)

「杉並茄子のタルタル 仕立てのブルスケッタ」

提供時期 通年

使用食材 ハーブ(青梅・大田・杉並産)
茄子(杉並産)



食べごろ野菜キッチンmaking

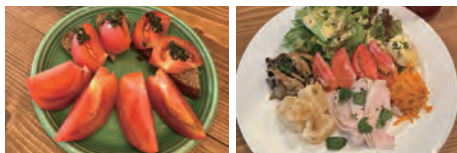
☎ 03-6383-2113

URL <https://instagram.com/making.houan?igshid=OGQ5ZDc2ODk2ZA==>

杉並区



- ☒ 杉並区方南2-23-6 林ビル1階
- ☒ 17:00～23:00
- ☒ 火曜日、第1・3月曜日
- ☒ 東京メトロ丸の内線 方南町駅より徒歩5分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「まんま日の出トマト」

提供時期 通年

使用食材 トマト(日の出産)

「前菜盛り合わせ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜
(日の出・檜原産)



🅑 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)

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.facebook.com/theoryakabane>



- ☪ 北区赤羽1-29-7
- ☎ (火～日)12:00～15:00/17:30～22:00
- ☾ 不定休
- ☒ 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 キャベツ(練馬産)

「塩たれキャベツ」

提供時期 通年
使用食材 キャベツ(練馬産)



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 / 17:00~21:30
- ☎ 火曜定休
- ☎ 東京さくらトラム(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 たまねぎ(東大和産)

「東京抹茶かき氷」

提供時期 通年

使用食材 東京狭山茶(東大和産)



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 明日葉(式根島)

「新島くさや」

提供時期 通年

使用食材 くさや(新島)



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)
17:00～20:00(LO 19:30)
- ☺ 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)



鉄板酒処はな家

☎ 03-3937-8300

URL <https://www.hotpepper.jp/str/J00684356/>



- ☺ 板橋区常盤台4-29-6
- ☺ 17:00～23:00
日曜日または連休最終日は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

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「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/>



☒ 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



東京産食材を使用したメニューの一例



「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)



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



「粟糰うどん(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」

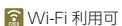
提供時期 通年

使用食材 なす・玉ねぎ・にんじん・
季節の野菜(練馬産)

※一部の料理には「ひんぎゃの塩」(青ヶ島産)を使っています。



🍷 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)

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(LO22:00)
☪ 不定休 お問い合わせください
☪ 西武池袋線 大泉学園駅 北口~バス「大泉郵便局前」下車1分



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(練馬産)

「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(練馬産)



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 大根(練馬産)

「野菜炒め」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(練馬産)



中華 大勝軒

☎ 03-3923-7770

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



☎ 練馬区石神井台8-22-1

🕒 11:30~14:30(LO)

18:00~20:30(LO)

※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 キャベツ(練馬産)

「練馬野菜タンメン」

提供時期 通年

使用食材 キャベツ(練馬産)



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 練馬産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)



🅇 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)

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 季節の野菜(東京産)

「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 季節の野菜(東京産)



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

17:30～23:00

☎ 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
東京しゃものブイヨン



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 季節の野菜(練馬産)

「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 季節の野菜(練馬産)
旬の時期には練馬大根の葉も使用



OPPLA! DA GTALIA (オプラダ ジターリア)

☎ 03-6339-6936

URL <https://tabelog.com/tokyo/A1321/A132105/13225908/>



- ☉ 練馬区関町北2-28-7
- ☉ 昼 平日 12:00~15:00 (LO 14:00)
土日祝 12:00~15:00 (LO 14:00)
- 夜 17:30~22:30 (LO 21:30)
土日祝 17:30~22:30 (LO 21:30)
- ☉ 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 季節の野菜(練馬産)

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 ブルーベリー(練馬産)



日本料理 むさしの

☎ 03-5372-4501

URL <https://www.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

※入荷状況によりご提供できない場合がございます。

☎ 練馬区高松5-8 J.CITY

ホテルカデンツァ東京1F

☎ 平日 11:30~14:00/17:30~20:30

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。

☎ 休 月・火(祝日は営業)

☎ 交 東京メトロ有楽町線「成増駅」3番出口、都営大江戸線光が丘駅A5出口、東武東上線「成増駅」南口、西武池袋線「石神井公園駅」より、それぞれ送迎バスあり



中国料理 白楽天

☎ 03-5372-4500

URL <https://www.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 キャベツ(練馬産)



☎ 練馬区高松5-8 J.CITY

ホテルカデンツァ東京1F

☎ 平日 11:30~14:00/17:30~20:30

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。

☎ 休 水・木(祝日は営業)

☎ 交 東京メトロ有楽町線「成増駅」3番出口、都営大江戸線光が丘駅A5出口、東武東上線「成増駅」南口、西武池袋線「石神井公園駅」より、それぞれ送迎バスあり

バーラウンジ ボワザン

☎ 03-5372-4499

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



- ☉ 練馬区高松5-8 J.CITY
ホテルカデンツァ東京1F
- ☉ 平日 10:00~20:00
土日祝 10:00~20:30

※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。

- ☉ 火・水(祝日は営業)
- ☉ 東京メトロ有楽町線「成増駅」3番出口、都営大江戸線光が丘駅A5出口、東武東上線「成増駅」南口、西武池袋線「石神井公園駅」より、それぞれ送迎バスあり



東京産食材を使用したメニューの一例



「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(練馬産)

※入荷状況によりご提供できない場合がございます。

「練馬大根とアサリのブイヤベースとアサリと海の幸のラグーパスタ」

提供時期 旬の時期にスポット提供(3ヶ月)

使用食材 大根(練馬産)



パティスリー ボンパルファン

☎ 03-5372-4518

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



- ☉ 練馬区高松5-8 J.CITYホテルカデンツァ東京1F
- ☉ 金 11:00~18:00
土日祝 11:00~19:00

※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。

- ☉ 月~木 定休日
- ☉ 東京メトロ有楽町線「成増駅」3番出口、都営大江戸線光が丘駅A5出口、東武東上線「成増駅」南口、西武池袋線「石神井公園駅」より、それぞれ送迎バスあり



東京産食材を使用したメニューの一例



「練馬のこもれびりーパイ/ハチミツとみそのフロランタンクッキー」

提供時期 通年

使用食材 ハチミツ(練馬産)

「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 ブルーベリー(練馬産)



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

※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/>東京産食材を
使用した
メニューの一例

☪ 練馬区豊玉北5-15-10 2F

☎ 11:30～14:30(LO 14:00)

17:00～23:00(LO 22:00)

☎ 火曜日(ランチは営業、ディナーのみ定休)

☎ 西武線・都営地下鉄大江戸線練馬駅 徒歩2分

「旬の練馬野菜を食べようパスタ/
焼きネギベーコンと練馬味噌のクリーム仕立てパスタ」

提供時期 通年(ディナータイムのみ)

使用食材 季節の野菜(練馬産)

「練馬農園サラダ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(練馬産)



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)
17:30~21:00 (LO 20:00)
- 📅 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



「リポリータ」

提供時期 11月~1月

使用食材 黒キャベツ(練馬産)

「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 とうもろこし(練馬産)



相田米店

☎ 03-3922-2835

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



- ☎ 練馬区南大泉2-3-7
- 🕒 9:00~18:00
- 📅 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)

「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)



リトルネストカフェ

☎ 03-6914-6025

URL www.littlenestcafe.yokyo



- ☎ 練馬区桜台1-6-3 大丸ビル1F
- ☎ 木～月曜日 11:30～21:00
火曜日 11:30～15:00
- ☎ 水曜日
- ☎ 西武池袋線 桜台駅より徒歩5分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「たっぷりやさいのチキンカレー」

提供時期 通年

使用食材 ブロッコリー、ニンジン、なす、とうもろこし、じゃがいも等(練馬産)

「焼き野菜」

提供時期 通年

使用食材 ブロッコリー、ニンジン、なす、とうもろこし、じゃがいも等(練馬産)



NERIMA OYSTER BAR

☎ 03-6915-8641

URL <https://tokyofody.com/>



☉ 練馬区桜台1-6-7

☎ 11:30~15:00

17:00~23:00

☾ 月曜(祝除く)

☒ 西武池袋線 桜台駅より徒歩5分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「大根のレモンハーブマリネ」

提供時期 通年

使用食材 大根(練馬産)

「牡蠣と練馬野菜のアヒージョ」

提供時期 通年

使用食材 カブ、ブロッコリー、トマト他
季節の野菜(練馬産)



魚処 湊

☎ 03-3859-4079

URL <https://ameblo.jp/sakanadokoro-kei/>



☉ 足立区栗原1-18-8-105

☎ 木~月 17:30~22:00

☾ 水曜日

☒ 東武伊勢崎線(東武スカイツリーライン)
西新井駅 東口より徒歩8分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「おまかせお造り盛り合わせ」

提供時期 通年

使用食材 クエ・尾長鯛 等(小笠原)、ム
ラメ(足立産)

「東京の島の焼魚・煮魚」

提供時期 通年(入荷時のみ)

使用食材 釣り魚(東京島しょ、主に小
笠原)



P 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)

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
- ☒ 西新井駅から国際興業バス赤23系統
「鹿浜五丁目」下車、徒歩5分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「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

「あだち菜うどん」

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(葛飾産)

「葛飾トマト焼き」

提供時期 6月～9月

使用食材 トマト(葛飾産)



旬鮮市場 楓(ふう)

☎ 03-6657-7127

URL <https://shunsenfu.com>



- ☒ 葛飾区奥戸6-5-17
- ☒ 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

東京産食材を使用したメニューの一例



「葛飾元気中華丼」

提供時期 通年

使用食材 小松菜(葛飾産)

「小松菜焼売」

提供時期 通年

使用食材 小松菜(葛飾産)



金町焼肉 雅

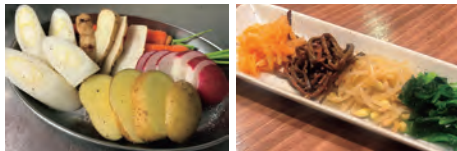
☎ 03-4361-1617

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



- ☒ 葛飾区金町5-33-25
脇坂ビル1F
- ☒ 平日 17:30~22:00
土日祝 17:00~21:00
- ☒ 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

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)



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))

☎ JR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「元気が出る食堂」

☎ 03-3693-5674

URL



☪ 葛飾区立石5-13-1

葛飾区役所新館1F

☎ 8:15～15:45

☎ 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



- ☑ 葛飾区東堀切1-16-22
- ☑ 10:30~15:00
- ☑ 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)



屋台鉄板 三寸

☎ 03-6231-2411

URL

葛飾区



- ☑ 葛飾区西亀有3-23-14
アクシス西亀有1F
- ☑ 平日 17:00~23:00(LO22:00)
土日 14:00~23:00(LO22:00)
- ☑ 月曜日
- ☑ JR常磐線 亀有駅より徒歩20分

東京産食材を使用したメニューの一例



「春キャベツとベーコンの塩焼き蕎麦」

提供時期 3~5月

使用食材 春キャベツ(葛飾産)

「エビとコーンのバターライス」

提供時期 6月~9月

使用食材 とうもろこし(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 小松菜(江戸川産)

「小松菜そば」

提供時期 通年

使用食材 小松菜(江戸川産)



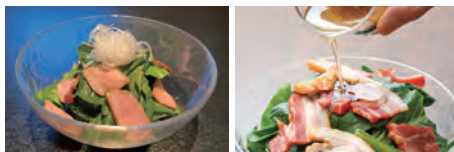
日本料理 銀扇

☎ 03-5636-8055

URL <http://r.gnavi.com.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



「小松菜鴨サラダ」

提供時期 通年

使用食材 小松菜(江戸川産)

「小松菜ベーコンサラダ」

提供時期 通年

使用食材 小松菜(江戸川産)



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 小松菜(江戸川産)

「小松菜スムージー」

提供時期 通年

使用食材 小松菜(江戸川産)



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.tokyo>



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

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「江戸川区産 小松菜&メティカレー」

提供時期 通年

使用食材 小松菜、メティ(江戸川産)

「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 小松菜(江戸川産)



P 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)

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)
- 🏠 年末年始
- 🚗 JR新小岩駅 南口より都営バス「葛西駅行」「西葛西駅行」都営新宿線 船堀駅より都営バス「新小岩駅行」「江戸川区役所前」下車 徒歩3分



東京産食材を使用したメニューの一例



「小松菜ときのこの和風パスタ」

提供時期 通年

使用食材 小松菜(江戸川産)

※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

「小松菜グラタン」

提供時期 11月～3月頃

使用食材 小松菜(江戸川産)



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(月曜祭りの場合は火曜)
- 🚗 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(江戸川産)

「小松菜豆腐」

提供時期 通年

使用食材 小松菜(江戸川産)



ベーカリーレストラン マルコ

☎ 03-3656-5211

URL <https://bakerymaruko2017.com>



- ☒ 江戸川区一之江2-10-7
- ☎ 11:00~23:00(LO22:00)
- ☒ 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」
(ランチはサラダバー付き)

「あさりの小松菜クリームパスタ」
(ランチはサラダバー付き)

提供時期 通年

提供時期 通年

使用食材 小松菜(江戸川産)

使用食材 小松菜(江戸川産)



葛西臨海水族園 シーウィンド

☎ 03-3804-1659

URL <https://www.tokyo-zoo.net/zoo/kasai/restaurant.html>



- ☒ 江戸川区臨海町6-2-3
- ☎ 10:15~16:30(水族園入園料が必要)
- ☒ 水曜日
- ☒ 京葉線 葛西臨海公園駅より徒歩8分

東京産食材を使用したメニューの一例



「八丈島の幸プレート」

「江戸川区産小松菜の和風パスタ」

提供時期 通年

提供時期 通年

使用食材 ムロアジ・メダイ・トビウオ
(八丈島)

使用食材 小松菜(江戸川産)



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)

☎ 休 火曜日 月曜の夜不定休

☎ 交 JR横浜線 八王子みなみ野駅東側 徒歩2分

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)

「舞茸の天ぷら」

提供時期 通年

使用食材 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

☎ 9:30~19:00

☎ 休 無休

☎ 交 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 はちみつ、卵(八王子産)

「八王子カステラ」

提供時期 通年

使用食材 はちみつ、卵(八王子産)



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

けいの家 八王子本店

☎ 042-649-1724

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



☒ 八王子市明神町3-9-1 MKビル1F

☎ 11:30~14:00

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 ほうれんそう、かぶ、トマト、
里芋、ブロッコリー 等(八王子産)

「八王子野菜の採り直サラダ」

提供時期 通年

使用食材 レタス、大根、かぶ、ラディッ
シュ、川口エンドウ 等(八王子産)



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 季節の野菜(八王子産)

「八王子野菜のチーズたっぷり焼」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(八王子産)



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。

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 わさび(奥多摩産)

「上天せいろ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(八王子産)、
きのこ類(檜原産)

※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。

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
アゴラビル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 季節の野菜・果物(瑞穂産)、
卵(町田産)

「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 季節の野菜・果物(瑞穂産)、
卵(町田産)



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
- ☎ 火・水曜日
- ☎ 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

「焙じたて東京焙じ茶ラテ」

提供時期 通年

使用食材 東京狭山茶(瑞穂産)、
東京牛乳



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「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／八王子産)

「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／八王子産)
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 **株式会社はちまきや**

☎ 042-691-8318

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

「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 季節の野菜(八王子産)





- ☒ 八王子市八日町6-7
- ☒ 10:30~19:00
- ☒ 月曜日
- ☒ 八王子駅北口からバス。
バス停「八日町4丁目」より徒歩4分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「八王子野菜に
牛肉ゴロっとはちまるカレーパン」

提供時期 通年
使用食材 人参・玉ねぎ・生姜(八王子産)

「オリジナルカレー」

提供時期 通年
使用食材 ズッキーニ・なす・トマト(八王子産)



RestaurantBar STOLAS



東京産食材を
使用した
メニューの一例



- ☒ 立川市曙町2-30-5
ロイヤル曙ビル101
- ☒ 19:00~(夏季19:30~)翌2:00
- ☒ 木・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



「緑のペパロンチーノ」

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)のアーヒージョ」

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
- 🕒 営 11:30～14:00/18:00～21:00
- 📅 休 火曜日・水曜昼の部(夜は営業)
- 🚶 交 JR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
- 🕒 営 11:00～21:00(平日 15:00～17:00休)
- 📅 休 月曜日
- 🚶 交 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)

「立川産ブルーベリーのサラダ」

提供時期 通年

使用食材 ブルーベリー(立川産)



七輪牛タン DANRAN亭

☎ 042-540-0229

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



☉ 立川市柴崎町3-10-4
コーラル立川1F

☎ 平日 11:00~22:30 (LO 22:00)
土日祝 17:00~22:30 (LO 22:00)

☎ 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

「TOKYO X サムギョプサル」

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



☉ 立川市柴崎町2-5-8 宝ビル1階

☎ 11:30~16:00

☎ 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 等(立川産)

「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、かぶ等(立川産)



🅑 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
(種類是要確認)

👛 電子マネー利用可
(種類是要確認)

鉄板焼 干珠

☎ 080-2087-0619

URL



- ☎ 立川市曙町3-4-3 武藤ビル1F
- ☎ 18:00～23:00(LO 20:00)
- ☎ 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 季節の野菜(立川産) 写真例
はパクチー、ミニトマト、玉ねぎ、ほうれん草

「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 添え野菜に季節の野菜(立川産)

※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「EMO」



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)
小松菜、ネギ(立川産)

「東京紅茶ソフトクリーム」

提供時期 通年

使用食材 東京牛乳、東京紅茶



懐石 仕出し りんと

☎ 042-521-3180

URL <http://rinto.jp/>

立川市



- ☎ 立川市羽衣町3-29-8
- ☎ 11:30~21:30 (LO 21:00)
※完全予約制(4名以上)3日前まで
その他詳細は店舗にご確認ください。
- ☎ 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 秋川牛
季節の野菜(立川産)

菅生[すきやき会席]
提供時期 通年
使用食材 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 卵(立川産)

「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 季節の野菜(主に立川、国産)



大衆酒場 和海(なごみ)

☎ 042-595-6758

URL



- ☎ 立川市錦町1-3-27
- ☎ 11:00～翌5:00
- ☎ 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)

「海鮮サラダ」

提供時期 通年

使用食材 人参(清瀬産)



DAICHINO RESTAURANT

☎ 050-3196-9027

URL <https://soranohotel.com/restaurant/daichi/>



☒ 立川市緑町3-1 W1 SORANO HOTEL 2F

☎ 7:00~10:00/11:00~15:00/
17:00~22:00

☎ 不定休

☎ JR中央線・JR青梅線・JR五日市線
立川駅 徒歩8分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「柔豚の煮込み
奥多摩産山葵をアクセントに」

提供時期 通年

使用食材 柔豚(立川産)・山葵(奥多摩産)

「大地のサラダ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(立川産等)



SORANO ROOFTOP BAR

☎ 050-3503-9379

URL <https://soranohotel.com/restaurant/bar>



☒ 立川市緑町3-1 W1 SORANO HOTEL 11F

☎ 11:00~23:00

☎ 不定休

☎ JR中央線・JR青梅線・JR五日市線
立川駅 徒歩8分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「柔豚と椎茸のオイルパスタ
立川産鷹の爪のアクセント」

提供時期 通年

使用食材 柔豚、鷹の爪(立川産)

「たまごころとニョッキの
カルボナーラ」

提供時期 通年

使用食材 鶏卵(立川産)



bel Salice(ベル サリーチェ)

☎ 042-595-6705

URL <https://belsalicetachikawa.oest.jp>

☪ 立川市錦町2-3-4 1F

☎ 11:30～15:00

18:00～23:00(土は夜のみ)

☎ 日曜日・祝日

☎ JR中央線・JR青梅線・JR五日市線
立川駅 徒歩7～8分東京産食材を
使用した
メニューの一例「烏骨鶏卵の
カルボナーラ」

提供時期 通年

使用食材 東京烏骨鶏卵(立川産)

「柔豚フィレ肉の
ミラノ風カツレツ」

提供時期 通年

使用食材 柔豚(立川産)



榎本哲也

☎ 042-519-3448

URL



☪ 立川市富士見町2-13-19 富士見町ビルB1F

☎ 17:00～22:00

☎ 日曜日・月曜日

☎ JR中央線・JR青梅線・JR五日市線
立川駅 徒歩10分東京産食材を
使用した
メニューの一例

「立川農家さんの生野菜サラダ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(立川産)

「柔豚角煮」

提供時期 通年

使用食材 柔豚(立川産)



ワインとクラフトビールはるばる

☎ 042-595-8086

URL halbar-tachikawa.com



☞ 立川市柴崎町3-10-5 FMビル1F

☎ 13:00~22:00

13:00~24:00(金、土曜日)

☎ 無休

☎ JR中央線・JR青梅線・JR五日市線
立川駅 徒歩5分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「立川野菜のバーニャカウダ」

提供時期 3月~10月頃
(収穫状況による)

使用食材 季節の野菜(立川産)

「芹とエンダイブと日向夏のサラダ」

提供時期 11月~2月頃

使用食材 エンダイブ(立川産)



島想食堂

☎ 042-527-2050

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



☞ 立川市錦町1-8-2 乙幡ビル1F

☎ 火曜日 16:30~21:00

水~土 11:00~14:00/16:30~21:00

日曜日 10:00~18:00(LO17:00)

☎ 月・火曜日のランチ

月1日程度の不定休あり

☎ JR立川駅南口より徒歩7分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「島はちみつの キャロットラペ」

提供時期 通年

使用食材 はちみつ(小笠原)人参(立
川・日野・国分寺産)

「ちくわと小松菜の 島辣油マヨ和え」

提供時期 通年

使用食材 小松菜(立川・日野・国分
寺産)



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・最終土曜日
(定休日が祝日の場合は営業、翌日休み)
- ☎ 中央線 武蔵境駅 南口から6分



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 季節の野菜(武蔵野、小金井産)

「野菜いっぱいカレー」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(武蔵野、小金井産)



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

「ジブリ好き必見!
オマージュコース」

提供時期 通年

使用食材 ブロッコリー、リーフレタス、キャベツ等
(武蔵野、三鷹、小金井産)ランチメニューに付く
「野菜ごろごろコンソメスープ」

提供時期 通年

使用食材 キャベツ、ほうれんそう、だいこん、にんじん、カリフラワー等(三鷹産)



きっちん大浪

☎ 0422-26-9283

URL <https://touch.facebook.com/kitchenohnamigogo/>



☑️ 武蔵野市吉祥寺南町2-13-13 原ビル102
 ☑️ 昼 12:30~15:00(LO 14:00)
 夜 平日・土曜 18:00~24:00(LO 23:00)
 日 曜 18:00~23:00(LO 22:00)

☑️ 不定休

☑️ JR中央線・JR総武線・東京メトロ東西線・京王井の頭線 吉祥寺 徒歩5分



東京産食材を使用したメニューの一例



「むさしの野菜入り
惣菜盛合せ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(小平、西東京、東久留米、杉並産)

「むさしの夏野菜
ごろごろスープカレー」

提供時期 6~9月

使用食材 季節の野菜(小平、西東京、東久留米、杉並産)



Bistro Relation(ビストロ ラシオン)

☎ 080-4324-0014

URL <https://bistro-relation.com>



☑️ 武蔵野市吉祥寺本町3-3-2
 ☑️ 月・火 17:30~23:30
 水~日 11:30~15:00/17:30~23:30
 ☑️ 不定休
 ☑️ JR中央線・総武線 吉祥寺駅から徒歩10分

東京産食材を使用したメニューの一例



「地元野菜を使った
前菜3種盛り合わせ」

提供時期 通年

使用食材 とうもろこし、小松菜、キタアカリ、ナス等(武蔵野産)

「旬魚のビールフリット 枝豆の
エクラゼと焼きナスピューレ」

提供時期 6~8月

使用食材 枝豆、ナス(武蔵野産)



🅑 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)

PASTA&WINE とれたて食堂

☎ 0422-38-6761

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

東京産食材を
使用した
メニューの一例



☪ 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



「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/>

東京産食材を
使用した
メニューの一例



☪ 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



「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 11:30~16:00

ディナー 17:30~22:00

☉ 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)

「最上級モツァレラ プッラータ」

提供時期 通年

使用食材 完熟トマト(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 季節の野菜(三鷹産)

「梅そば」

提供時期 通年

使用食材 青シソ(三鷹産)



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



「カ笑ルスペシャル」

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)



Dining&Gallery **繭蔵**



- ☑ 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(あきる野産)

「繭膳」

提供時期 通年(月替わり)

使用食材 ほうれん草、たけのこ(青梅産)



紅梅苑



☎ 0428-76-1881

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

☪ 青梅市梅郷3-905-1

☎ 9:30～17:00

☎ 月曜日

☎ JR青梅線 日向和田駅 徒歩5分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「青梅葛切り」

提供時期 通年

使用食材 梅 (青梅吉野梅郷産)

「紅梅酒紅梅苑」

提供時期 通年

使用食材 梅 (青梅吉野梅郷産)



うなぎ・天ぷら・寿々喜家 食事処

☎ 0428-22-2064

URL



☪ 青梅市本町153

☎ 11:30～14:00/17:00～19:00

☎ 水曜日(変更の場合有・臨時休業有・要電話)
月、火曜日はランチのみ営業

☎ 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)

「うな重」

提供時期 通年

使用食材 みつば、野菜 (西多摩産)



CAFE YUBA ~ちいさな喫茶店ゆば~

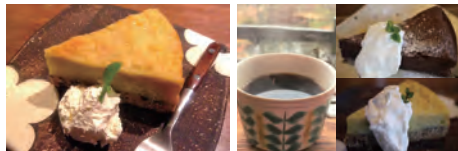
☎ 0428-74-4405

URL <https://cafeyuba.com>



- (処) 青梅市小曾木5-3142
- (営) 木・金・日 11:00~16:00
- (休) 月・火・水・土(レンタルカフェの場合あり)
- (交) 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 卵(青梅産)、自家製ハーブ

「手作りケーキセット」

提供時期 通年

使用食材 卵(青梅産)
東京紅茶MIZUHO岩蔵コー
ヒー



軽食喫茶「ぴるっ」

☎ 0428-74-4528

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



- (処) 青梅市成木1-90
- (営) 11:30~15:30
- (休) 火曜日(6・7・8月は火・水曜日)
- (交) 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 きのこ類(青梅産)

「椎茸のアヒーージョとバケットセット」

提供時期 春と秋

使用食材 きのこ類(青梅産)



中国家常菜 楽家家

ルージャージャー

☎ 0428-32-7761

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

- ☎ 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 DXカレー南ばんうどん」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X



イタリアン トスカーナ ハウス

☎ 0428-24-3755

URL facebook.com/since1978toscana



- ☎ 青梅市河辺町10-5-4北島ビル1F
- ☎ 11:00~14:30(LO)
17:00~20:45(LO)
- ☎ 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」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(青梅産)
(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スープ」

提供時期 11月~2月上旬

使用食材 季節の野菜(青梅産)
(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・第3水・木曜日連休
- ☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例



- ☒ 青梅市住江町55
- 🕒 11:30~15:00/17:00~21:00(変更有)
- 📅 月・火曜日
- 🚶 JR青梅線 青梅駅より徒歩約3分



「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 ランチは不定休
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
- ☎ 11:00~20:00
- ☎ 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



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)

割烹 三河屋

☎ 0428-22-2716

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



東京産食材を
使用した
メニューの一例



- ☎ 青梅市勝沼1-192
- ☎ 11:00~14:00/16:00~20:00
- ☎ 月曜日(祝日の場合は火曜日が休み)
- ☎ JR青梅線 東青梅駅より徒歩約2分



「うなぎひつまぶし」

提供時期 通年

使用食材 卵(青梅産)、ゆず(青梅産)、のらぼう菜
(あぎる野菜)

「茶碗蒸し」

提供時期 通年

使用食材 卵(青梅産)



古民家 いろいろ

☎ 0428-74-7104

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



東京産食材を
使用した
メニューの一例



- ☎ 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)



「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 しいたけ(青梅産)、
季節の野菜(青梅産)



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



- ☎ 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



東京産食材を使用したメニューの一例

「なごみ御膳」

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(ざる)」

提供時期 4月～(なくなり次第終了)

使用食材 わさびの花(奥多摩産)

「わさびそば(かけ)」

提供時期 4月～(なくなり次第終了)

使用食材 わさびの花(奥多摩産)



手打蕎麦 ごろう

☎ 0428-74-9419

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



☪ 青梅市御岳本町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 やまめ(奥多摩産)

「東京うこっけい玉子焼」

提供時期 通年

使用食材 東京うこっけい卵



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 和楽

☎ 0428-33-0141

URL



- ☎ 青梅市新町8-20-9
- 🕒 11:00~15:00/17:00~20:30
- 📅 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 わさび(奥多摩産)

「天せいろ」

提供時期 通年

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



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 玉子(青梅産)



SINBOW

☎ 090-1696-0352

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



☪ 青梅市木野下1-404

☎ 19:00~24:00(時間は相談に応じます)

☎ 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 季節の野菜、米(青梅産)

「ナポリタン」

提供時期 通年

使用食材 野菜(青梅産)



noco BAKERY & CAFE ☎ 0428-27-5456

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



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

東京産食材を使用したメニューの一例



「ブリオッシュのキッシュ」

提供時期 通年

使用食材 たまご(青梅産)

「季節野菜のピッツァ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(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。

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
- 📅 毎週火曜日・第3月曜日
- 🚶 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 季節の野菜(青梅、奥多摩産)

「揚げもちと薬味の涼風そば」

提供時期 夏季

使用食材 季節の野菜(青梅、奥多摩産)



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 鶏肉(青梅産)
卵(青梅産)

「むかし鳥(炭焼き) 単品」

提供時期 通年

使用食材 鶏肉(青梅産)



cinnamonシナモン

☎ 0428-21-5578

URL <https://cinnamon-ome.jimdofree.com>



東京産食材を
使用した
メニューの一例



- ☒ 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



「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 季節の野菜(多摩エリア産)

「デザートセット」

提供時期 通年

使用食材 季節のフルーツ(多摩エリア産)



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
- ☎ 11:30~14:30(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 季節の野菜(青梅産)、
たまご(青梅産)

「天もり蕎麦・うどん」

提供時期 通年
使用食材 季節の野菜(青梅産)、
たまご(青梅産)



呑み処 **みんな家**

☎ 0428-27-1202

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



- ☎ 青梅市仲町306-7
- ☎ 月・木・金 17:00~22:00
土・日祭日 15:00~22:00
(閉店時間については状況により変動します)
- ☎ 火・水・木曜日
- ☎ 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 たまご(青梅産)

「オムライス」

提供時期 通年
使用食材 たまご(青梅産)



プランシエル

☎ 0428-20-8577

URL <https://www.alotus.jp>



- ☎ 青梅市河辺町9-8-9
- 🕒 12:00~15:00/18:00~23:00
- 📅 休 月、第2・4火曜日
- 🚶 JR青梅線 河辺駅 徒歩10分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「秋川牛の低温ロースト」

提供時期 通年

使用食材 秋川牛

「岩蔵野菜のアソート」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(青梅産)



まちな駅青梅

☎ 0428-22-0888

URL <https://www.machinoeki-oume.com>



- ☎ 青梅市本町163-2-2
- 🕒 10:00~19:00
- 📅 休 無休
- 🚶 JR青梅線 青梅駅すぐ



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「奥多摩やまめの刺身定食」

提供時期 通年

使用食材 やまめ(奥多摩産)

「東京しゃものカレー」

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも(青梅産)



パティスリーテロワール

☎ 0428-34-9525

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



- ☉ 青梅市今寺5-9-2
セントラルハイツ霞 A 102
- ☉ 9:00~19:00
- ☉ 木曜日+月1回不定休あり
- ☉ JR青梅線 小作駅東口からバス。
バス停「宮の前」より徒歩7分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「なめらか青梅プリン」

提供時期 通年

使用食材 鶏卵(青梅産)、東京牛乳

「ほうじ茶キャラメルと抹茶フラン」

提供時期 通年

使用食材 東京牛乳、ほうじ茶(青梅産)、
抹茶(瑞穂産)



もりのかかし

☎ 0428-85-9587

URL



- ☉ 青梅市富岡1-111-2
- ☉ 平日 11:00~18:00
休日 11:00~20:00
- ☉ 火、水曜日
- ☉ JR青梅線 東青梅駅北口からバス。
バス停「岩井堂」より徒歩4分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「日替わり定食(キムチ・ナムル)」

提供時期 通年

使用食材 人参、葱、トウガラシ、大根、
白菜、ほうれん草(青梅産)

「石焼ビビンバ定食」

提供時期 通年

使用食材 人参、葱、トウガラシ、大根、
白菜、ほうれん草(青梅産)、
鶏卵(青梅産)



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 季節の野菜(府中、国産)

「府中産野菜の天ぷらとおそば」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(府中産)



そば処 萬蔵庵

☎ 042-362-4590

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



☪ 府中市若松町2-4-7

☎ 昼 11:00～15:00

夜 17:30～20:30

☎ 火曜日(月1回)月・火曜日連休あり

☎ 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



「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)

「あげそばシーザーサラダ」

提供時期 通年

使用食材 キレタス、紫キャベツ等
(府中産)



LAMPIONE (ランピオーネ)

☎ 042-319-2834

URL



- ☒ 府中市住吉町1-44-2 AKビル1F
- ☒ 11:30~14:00(LO)
17:30~21:00(LO)
- ☒ 月曜日・第2・第3火曜日
- ☒ 京王線 中河原駅より徒歩3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 季節の野菜(府中産)

「バーニャカウダ」

提供時期 通年
使用食材 季節の野菜(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 キャベツ(府中産)

「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 茄子(府中産)



※地元産・旬の野菜を使った日替わりメニューあり。

蔵カフェ

☎ 080-9170-3954

URL



☪ 府中市宮西町4-2-1

☺ 10:30～17:00

☹ 日曜日、水曜日

☎ 南武線 府中本町駅より徒歩5分
京王線 府中駅より徒歩7分東京産食材を
使用した
メニューの一例

「日替ランチ」

提供時期 通年(月～土)

使用食材 季節の野菜(府中産)
(仕入の状況による)

「手作りケーキ」

提供時期 通年

使用食材 かぼちゃ、たまご 等(府中
産)(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「鶏白湯府中野菜入り
だんご鍋」

提供時期 11月～2月

使用食材 水菜、白菜、長ねぎ 他(府中
産)「府中農家さんのお野菜入り
サラダ盛り」

提供時期 通年

使用食材 サニレタス、大根、トマト他
(府中産)

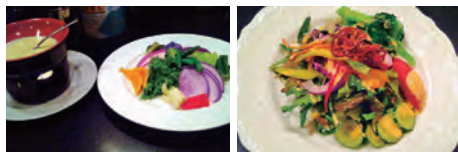
トラットリア ラ ヴィータ

☎ 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・第3木曜日
- ☎ 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 季節の野菜(府中産)

「バーニャカウダ」

提供時期 9月~3月

使用食材 季節の野菜(府中産)



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 季節の野菜(府中産)

「府中野菜のピクルス」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(府中産)



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～(LO 20:00)
- ☎ 火曜日 他(HPやSNSでお知らせします)
- ☎ 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
冷製スパゲッティニ生ハム添え」

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/>



東京産食材を
使用した
メニューの一例



- ☎ 府中市是政6-32-10 府中市郷土の森観光物産館内
- ☎ 平日 10:00～16:00
土日祝 10:00～17:00 (冬季営業時間あり)
- ☎ 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



「カツカレー」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(府中産)、
黒米(府中産)

「旨塩麺タンメン」

提供時期 季節限定

使用食材 季節の野菜(府中産)

※平日1日10食限定



「野菜が美味しい」
パスタ屋 **Angel Bonita**

☎ 042-403-3970

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



- ☑ 府中市天神町1-2-3 銀杏ビル 1F
- ☑ 11:00~15:00 (LO14:30)
- ☑ 月曜日
- ☑ 京王線 府中駅より徒歩15分

東京産食材を使用したメニューの一例



「四季折々の
ジェノベーゼ風パスタ」

提供時期 通年

使用食材 小松菜、のらぼう菜、紫蘇、
ほうれん草等 (八王子産)

「自家製濃厚トマトソースで
味わうメランザーネ」

提供時期 6~10月

使用食材 なす(八王子産)



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)



四季 蕎麦 たか橋

☎ 042-545-2248

URL <http://sobamurata.com/>

☪ 昭島市朝日町1-8-10
第一井上ビル1F

☎ 11:30~15:00/17:30~21:00

☎ 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・季節の野菜(昭島・立川・あきる野産)

「地野菜の天ぷら」

提供時期 夏

使用食材 とうもろこし、茄子(あきる野産)



ハーモニーガーデン

☎ 042-441-1580

URL <http://harmonygarden.jp/>

☪ 調布市深大寺東町7-47-7

☎ 火~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



土曜・祝日
のみ

「本日のきまぐれピッツァ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(三鷹産)

「本日のきまぐれミックスサラダ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(三鷹産)



居酒屋 鳥清

☎ 042-483-7226

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



- ☎ 調布市菊野台1-20-2
- ☎ 火～木 17:00～22:00
- 金・土 17:00～23:00
- 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 鮮魚(新島・三宅島)

「青ムロアジのたたき揚げ」

提供時期 通年

使用食材 ムロアジ(新島・三宅島)



みっちゃん仙川本店

☎ 営業状況はLINE公式アカウントでご確認ください

URL <https://micchansengawa.com>



- ☎ 調布市緑ヶ丘1-10-19
- ☎ 11:00～13:30
- 17:00～21:00(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

東京産食材を使用したメニューの一例



「お好み焼」

提供時期 通年

使用食材 キャベツ、玉ねぎ、人参(三鷹、調布産)

「やきそば」

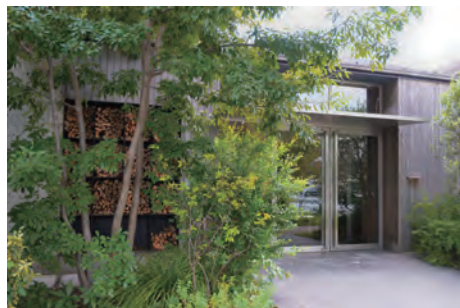
提供時期 通年

使用食材 小松菜、玉ねぎ、人参(三鷹、調布産)



Maruta

☎ 042-444-3511

URL www.maruta.green

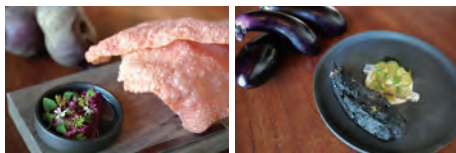
☪ 調布市深大寺北町1-20-1

☎ 土・日 11:30～15:30(要予約)

月・土・日 17:30～22:00(要予約)

☎ 火・水(金は貸切のみ)

☎ 調布駅バス15分 バス停「深大寺北町」 徒歩1分

東京産食材を
使用した
メニューの一例

「ビーツとお米の-snack」

提供時期 4～6月、9～12月

使用食材 季節の野菜(青梅産)

「なすの新焼き」

提供時期 7～8月

使用食材 なす(三鷹、調布産)



カマド・農家料理 高宮

☎ 042-734-3336

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

☪ 町田市野津田町800-2

☎ 11:30～14:30/17:30～20:30

(要予約 夜は火・土・日のみ営業)

☎ 毎週 水・木曜日

☎ 町田・鶴川駅～バス 袋橋バス停下車 5分

東京産食材を
使用した
メニューの一例

「一汁四菜(全7品)～一汁七菜(全10品)」

提供時期 通年

使用食材 山菜や野菜(町田産、自家栽培)

(料理の一例: 季節の山菜天ぷら、味噌漬け、お浸し、白和え 等)

「スタンダード/
スペシャル 一汁四菜(+デザート)」

提供時期 通年

使用食材 山菜や野菜(町田産、自家栽培)





東京産食材を使用したメニューの一例



- ☉ 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 17:00~22:00 (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



「温野菜盛り合わせ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(町田産)

「町田玉子のプリン」

提供時期 通年

使用食材 たまご(町田産)



なごみ庵 恵



東京産食材を使用したメニューの一例



- ☉ 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 南町田グランベリーパーク駅
南口より 徒歩15分



「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 シルクメロン(町田産)

「夏野菜のキーマカレー」

提供時期 6~8月

使用食材 季節の野菜(町田産)



ラーメン店 雷文

☎ 042-722-5567

URL



☪ 町田市本町田973-16

☺ 平日 11:00~14:30

土・日・祝 11:00~15:30

☹ 毎週月曜日、第2火曜日(毎月2回目の火曜)

☒ JR小田急線町田駅よりバス
「菅原神社前」下車2分東京産食材を
使用した
メニューの一例

「ラーメン(醤油・塩)」

提供時期 通年

使用食材 ネギ(町田産)

「ごはんセット(数量限定)」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(町田産)
(漬物、煮物などの小鉢)

炭火焼き 和田

☎ 090-3452-7519

URL <http://machidake.com/st/a0110wada/>

☪ 町田市中町1-3-4

☺ 17:00~24:00

☹ 火曜日

☒ 小田急線町田駅東口 徒歩5分

東京産食材を
使用した
メニューの一例

「季節野菜のサラダ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(町田産)

「季節の野菜の串焼き」
(菜の花の内巻き等)

提供時期 6~8月

使用食材 季節の野菜(町田産)



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)

「黒牛と焼きシャブと多摩産野菜・山葵」

提供時期 通年

使用食材 多摩産食材



キッチンブラウン

☎ 042-384-0446

URL



- ☺ 小金井市梶野町5-6-11
- ☺ 営 11:45～14:30/18:00～21:30
- ☺ 休 水・木曜日
- ☺ 交 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
(サラダ付)」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(小金井産)

「チーズ焼ハンバーグビーフシチュー
がけ(ライス・サラダ付)」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(小金井産)



魚やの台所

☎ 042-382-1455

URL



- ☺ 小金井市本町2-6-10
- ☺ 営 平日 11:00～13:30/16:30～22:00(LO21:00)
土日祝 11:30～13:30/16:30～22:00(LO21:00)
- ※天然魚の入荷がない場合は休業する場合あり
- ☺ 休 月・火曜日
- ☺ 交 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 アジ、サバ等(三宅島)

「明日葉ごまあえ」

提供時期 不定

使用食材 明日葉(伊豆諸島)



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(水～日) 11:30～13:45(LO)
ディナー(火～日) 17:30～21:00(LO)
(入店は20:30まで)
- ☎ 月曜日(火曜日はディナーのみ、月1回火曜休
不定休あり)
- ☎ 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 季節の野菜(小金井産)

「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 季節の野菜(小金井産)



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
- ☎ 日曜日
- ☎ JR国分寺駅～ぶんバス
「新町三丁目」バス停下車3分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



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

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜・果物(立川、小金井、
国分寺産)

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

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜・果物(立
川、小金井、国分寺産)



カフェ ラグラス

☎ 042-344-7199

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



- ㊤ 小平市美園町1-24-14
ヴァンベル1F
- ㊟ 10:30～16:00
- ㊦ 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 ブルーベリー(小平産)

「ゆずケーキ」

提供時期 通年

使用食材 ゆず(小平産)



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 野菜8種～12種(小平産)

「小平産野菜ゴロゴロパスタ」

提供時期 通年

使用食材 野菜8種～12種(小平産)



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 季節の野菜(小平産)

「小平産野菜のつまみ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(小平産)

※予約はコース料理のみ又は夜



カレーとチャイの店 ミルフルクト

☎ 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
- ☎ 12:00~14:30 (LO 14:00)
18:30~22:00 (LO 21:00)
- ☎ カレーなくなり次第終了
- ☎ 火・水定休日/月曜日不定休
- ☎ 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



「日の出とまとマトンカレー」

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)

「鶏肉とらのぼう菜のカレー」

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。



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)

手打うどん どんたく ☎ 042-585-2222

URL



- ☎ 日野市日野1352-6
- 🕒 11:00~14:30(LO 14:00)
17:30~20:30(LO 20:00)
- 📅 火・水曜日
- 🚶 多摩都市モノレール 甲州街道駅より徒歩3分



東京産食材を使用したメニューの一例



「天ざるうどん」

提供時期 通年
使用食材 春菊、しいたけ、ししとう、
茄子、芋(日野産)

「サラダうどん」

提供時期 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 米・野菜等(日野産)

「オムカレーセット」

提供時期 通年
使用食材 米・野菜等(日野産)



けいの家 日野駅前店

☎ 042-586-0650

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



- ☎ 日野市日野本町4-6-4
- ☎ 17:00~26:00
(木曜日 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(日野・多摩エリア産)

「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(日野・多摩エリア産)



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(日野産)

「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(日野産)、季節限定のブルーベリー・いちご・トマト等(日野産)



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
- 📅 月曜日、木曜日
- 🚶 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 季節の野菜(日野産)

「今週のランチセット」

提供時期 通年
使用食材 季節の野菜(日野産)



鮨孝 東村山

☎ 042-395-0522

URL https://instagram.com/sushikou.higashimurayama?utm_source=qr&igshid=MzNlNGNkZWQ4Mg==



- ☺ 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)
- 📅 休 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)



てんよし 天埜

☎ 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
- 📅 休 日曜日、夜、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 季節の野菜(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 ササゲ(東村山産)



ブラッスリー ラ・リヴィエル・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
- ☎ 10:00~18:00
- ☎ 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 ブルーベリー(東村山産)

「東村山塩どら」

提供時期 通年

使用食材 小麦粉(東村山産)



シャモア洋菓子店

☎ 042-313-3474

URL <https://chamois1978.com>

- ☎ 東村山市栄町2-37-8-104
- ☎ 10:00～19:00
- ☎ 火曜日、不定休
- ☎ 西武新宿線久米川駅南口より徒歩5分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「多摩っ子アイス」

提供時期 通年

使用食材 野菜、果物(東村山産)

「多摩っ子ロール」

提供時期 通年

使用食材 小麦粉(東村山産)
烏骨鶏卵(東村山産)

kitchen neco

☎ 042-306-4472

URL



- ☎ 東村山市久米川町3-27-8
- ☎ 11:30～17:00
- ☎ 火・金・土(その他臨時休有り)
- ☎ 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



「東村山のお野菜たっぷり キッシュ」

提供時期 通年

使用食材 季節の地場野菜(東村山産)

「ルバーブのクランブルタルト」

提供時期 6月～8月

使用食材 ルバーブ(東村山産)



こくベジ キッチン cafe&bar Future Flight

☎ 042-328-7333

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



- ☉ 国分寺市南町3-23-12
山元ビル2F
- ☎ 12:00~14:30
(不定期営業につきお問い合わせください)
18:00~22:00(LO)金曜日・祝前日
- ☎ 日・月曜日(他不定休あり)
- ☎ 国分寺駅・南口~3分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「こくベジプレート」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(国分寺産)

「スパイシーカレー」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(国分寺産)



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 季節の野菜(国分寺産)

「濃厚チーズケーキ」

提供時期 通年

使用食材 ブルーベリー(国分寺産)



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 季節の魚(東京湾)

「トマトの土佐酢漬け」

提供時期 夏

使用食材 トマト(国分寺産)



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
セレオ国分寺 9階
- 🕒 11:00～22:00
- 📅 元日、その他 セレオ国分寺に準ずる
- 🚶 JR国分寺駅直結・駅ビル「セレオ国分寺」内



「国分寺野菜入りセイロ蒸しご膳」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(国分寺産)

「シーザーサラダ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(国分寺産)



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 17:00~22:30
日・祝 17:00~22:30

㊟ 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 季節の野菜(国分寺産)

「こくベジ京城苑サラダ」

提供時期 通年

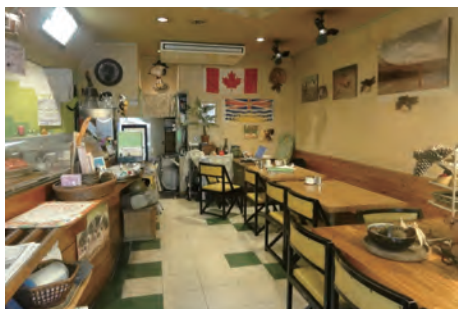
使用食材 季節の野菜(国分寺産)



サラダバーB.C.

☎ 042-323-5385

URL



㊟ 国分寺市本町4-13-13

㊟ 11:30~21:00

㊟ 木、金曜日

㊟ JR中央線 国分寺駅より徒歩5分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「なすのドリア」

提供時期 通年

使用食材 茄子(国分寺産)

「サラダ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(国分寺産)



🅐 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)

ワインバル くにたち村酒場

☎ 042-505-6736

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



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



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「地野菜のドカ盛りバーニャカウダ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(国立、立川、国分寺、日野産)

「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 しいたけ(主に多摩産)



CRAFT! KUNITA-CHIKA

☎ 042-843-0607

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



- ㊟ 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 季節の野菜(国立産)

「ピクルス」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(国立産)



食彩わらび亭

☎ 042-511-7269

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



- ☎ 国立市東3-7-6-1F
- 🕒 11:30～14:00/17:00～21:30
- 🛑 毎週水曜日・第三火曜日
- 🚶 JR中央線 国立駅より約15分

東京産食材を使用したメニューの一例



「トマトのゼリー寄せ/もろこし真丈
椀/いちじく胡麻あん」

提供時期 夏季

使用食材 トマト、とうもろこし、いちじく(府中産)

「ふぐコース」

提供時期 11月～2月

使用食材 玉葱、長葱、春菊、白菜
(府中産)



くにたち野菜工房 中道カフェ ☎ 042-848-4991

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



- ☎ 国立市富士見台4-12-11-1F
- 🕒 11:30～22:00(日・祝～20:30)
- 🛑 月曜日
- 🚶 JR南武線 矢川駅より徒歩1分

東京産食材を使用したメニューの一例



「日替り定食」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(国立産)

「季節野菜とチキンの
ココナッツカレー」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(国立産)



ほっこりごはん・ひよこ豆

☎ 070-6459-4195

URL <https://hiyokomame.blog.fc2.com>



☺ 国立市北1-12-2 松澤ビル1F

☺ 昼 12:00~15:00

夜 18:00頃~20:30

☹ 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



「大豆ミートのチキン南蛮風定食」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(国分寺、立川、国立産)

「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 赤シソ(立川産)



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 季節の野菜(国立産)

「季節野菜のおばんざい」

提供時期 通年

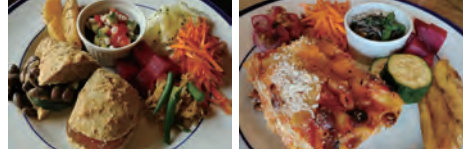
使用食材 季節の野菜(国立産)





- ☞ 国立市富士見台3-4-1
- ☞ 火 お弁当販売のみ
水、金 11:00~14:00
土 11:00~15:00
- ☞ 日、月、木、祝日
- ☞ JR南武線 矢川駅より徒歩10分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「ソーダブレッドのサンドイッチ」

提供時期 通年

使用食材 ズッキーニ、玉葱、人参、
キャベツ、じゃがいも、トマ
ト等(国立、八王子産)

「完熟トマトのラザニア」

提供時期 7~9月

使用食材 トマト(国立、八王子産)



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



「やわらかく煮こんだ
TOKYO X 豚のオープン焼き」

提供時期 通年(ディナーのみ)

使用食材 TOKYO X

「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



至福のジビエ・自然食と日本酒のたしなみ処 **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) (土日のみ)
17:00～23:30(LO22:30) (金～水)
- ☎ 木曜日
- ☎ 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



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
- ☎ 11:00～15:00
17:00～22:00
- ☎ 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://www.vino-uno.com>



- ☎ 狛江市元和泉1-8-12
泉の森会館1F
- ☎ 12:00~14:30 (LO 13:30)
18:00~21:30 (LO 20:30)
- ☎ 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



たのし 太乃志

☎ 03-3489-6455

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



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

東京産食材を
使用した
メニューの一例



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

提供時期 4月~9月

使用食材 季節の野菜(狛江、調布産)

「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 枝豆(狛江産)



生そば 大むら

☎ 042-561-2421

URL



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



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「天ざるそば」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(東大和産)

「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 季節の野菜(東大和産)



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(東大和産)

「野菜天丼」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(東大和産)



カジュアルフレンチ レストラン Arbre (アルブル)

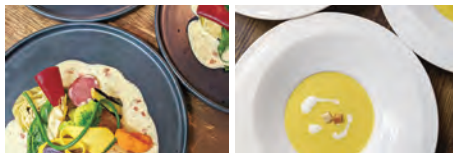
☎ 042-492-7800

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、清瀬野菜とともじ...)

提供時期 通年

使用食材 黄丸ズッキーニ、アマランサス、蕪、タインージュシュ、にんじん、カリフラワー、ビーツ、新玉ねぎ、トマト等(清瀬産)

「季節の清瀬野菜ポタージュ」

提供時期 通年

使用食材 紫芋、蕪等(清瀬産)



P 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)

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

㊟ 16:00～23:00(LO22:00)

㊟ 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 季節の野菜(清瀬産)

「魚と清瀬野菜の天ぷら」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(清瀬産)

※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。



イカバル×肉バル Haru

☎ 042-497-9268

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

㊟ 清瀬市元町 1-9-3

㊟ 火～日 16:00～23:00(LO22:00)

㊟ 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 ルッコラ(清瀬産)

「清瀬産カブとエビのアヒージョ」

提供時期 通年

使用食材 カブ(清瀬産)



焼き鳥 西のやかた

☎ 042-495-4522

URL



- ☎ 清瀬市野塩1-171-13 拓実ビル
- ☎ 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



「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
(仕入可能な限り清瀬産)

「有機野菜七種サラダ」

提供時期 6月~9月

使用食材 ブロccoli、きゅうり、
人参、水菜、ミニトマト 他
(清瀬産)



Tuttofare moose

☎ 080-5378-9145

URL <https://yakiimo.tokyo>



- ☎ 東久留米市前沢4-7-5
篠宮荘6号室
- ☎ 11:00~18:30
- ☎ 不定休
- ☎ 西武新宿線 花小金井駅からバス。
バス停「瀧山団地入口」より徒歩2分
バス停「前沢住宅」より徒歩2分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「お芋のバスクチーズケーキ」

提供時期 通年

使用食材 柳久保小麦(東久留米産)

「お芋ブリュレ」

提供時期 通年

使用食材 柳久保小麦(東久留米産)



村山 満月うどん

☎ 042-560-3559

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

- ☎ 武蔵村山市三ツ木1-12-10
- ☎ 11:00～14:30(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)



本格手打うどん 笑乃讚

☎ 042-569-1056

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

- ☎ 武蔵村山市三ツ藤1-86-4
- ☎ 11:00～15:00(LO 14:30)
- ☎ 日・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、奥多摩さわび、狛江市産枝豆、東大和市産紅茶、武蔵村山市産のいちご・みかん・りんご等

肉汁うどん 長嶋屋

☎ 042-516-8669

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



- ☎ 武蔵村山市大南 1-135-2
- ☎ 昼 11:30～15:00
- 夜 18:00～20:00(金・土・日曜日のみ)
- ☎ 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 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 季節の野菜
(主に武蔵村山産)
※小麦粉の一部は武蔵村山産



🅐 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)

多摩うどん「ぽんぽこ」 ☎ 042-319-6441

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



- ☎ 多摩市聖ヶ丘2-21-3-7
- 🕒 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



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「うどん各種」

提供時期 通年

使用食材 多摩地粉の自家製麺
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



青木農園 農家料理

☎ 070-9033-0831

URL <https://www.instagram.com/hiyoyop/>



- ☎ 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



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「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 野菜(自家菜園、多摩産)

「農家料理弁当」

提供時期 通年

使用食材 野菜(自家菜園、多摩産)



※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



東京産食材を使用したメニューの一例



- ㊟ 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



「日替わり定食」

提供時期 通年
※平日ランチタイムのみ販売
使用食材 椎茸、人参、大根(八王子産)

「愛南鯛の昆布蒸し定食」

提供時期 通年
使用食材 椎茸、人参、小松菜、なす、ヤーコン等 季節の野菜(八王子産)



寒天茶房「遊夢」

☎ 042-338-4611

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

多摩市



東京産食材を使用したメニューの一例



- ㊟ 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



「日替り定食」

提供時期 通年
使用食材 スナップエンドウ、ほうれん草、菜花等(八王子産)

「寒天うどん」

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

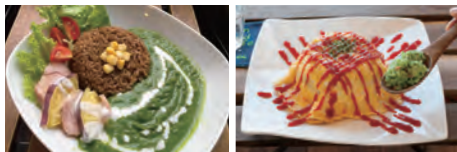


green world cafe ☎ 042-379-8042

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&水曜日
- ☎ 京王相模原線 京王よみうりランド駅すぐ



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 季節の野菜(稲城産)

「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 季節の野菜(稲城産)



※ランチタイムはどのお食事にもスーパーが付きます。

走る! 洋食屋さん♪ いなぎsatoyamaキッチン

☎ 042-331-3318
URL <https://soup-shisyuu.jimdofree.com/>



- ☎ 稲城市平尾3-1-1
平尾住宅36-104
- ☎ 11:30~15:00
17:00~21:30 (LO20:30)
- ☎ 水曜日(ロケ、ロケ弁、ケータリングが入った場合お休みになる事があります)
- ☎ 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 ブロccoli、インゲン、人参、サニーレタス等(稲城産)

「いなぎ里山スペシャルタコライス」

提供時期 通年
使用食材 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(稲城産)



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)
- ☉ 月・火曜日
- ☉ 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 長ネギ、春菊、椎茸 等(稲城産)

「梨そば」

提供時期 8月下旬~10月上旬

使用食材 梨(稲城産)



ORTOLANA(オルトラーナ)

☎ 042-407-5659

URL <http://ortolana.kitchen/>



- ☉ 稲城市大丸965-1
- ☉ 11:30~13:30 LO
17:30~21:00 LO
- ☉ 月・火曜日
(月・火曜日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 玉ねぎ、人参、ピーマン、ナス、はやとうり、のらぼう菜、キャベツ 等(稲城産)

「稲城野菜のペペロンチーノ」

提供時期 通年

使用食材 キュウリ、人参、パプリカ、はやとうり、のらぼう菜 等(稲城産)



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

☎ 12:00~18:00

☎ 月・木・金曜日

☎ 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



「自家製梨パイ」

提供時期 通年

使用食材 梨(稲城産)

「高尾ぶどうのフラッペ」

提供時期 通年

使用食材 高尾ぶどう(稲城産)



イタリアン クレッシェレ

☎ 042-578-3368

URL <http://cordialita.com/>



☪ 羽村市五ノ神4-15-11-1F

☎ 11:30~14:30 (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

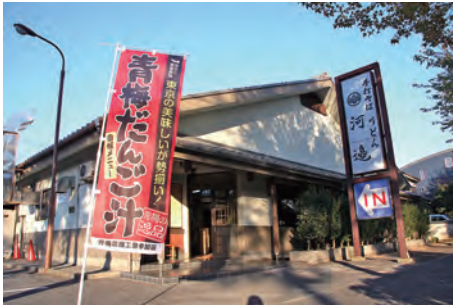
使用食材 なす(羽村産)



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



「けんちんそば」

提供時期 11月~2月

使用食材 大根、人参、ごぼう 等
野菜8種類(青梅産)

「天ざるそば」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(青梅産)



54CAFE & CREPE

☎ 042-533-6208

URL <https://www.tokyo54.jp/54cafe>



☉ 羽村市緑ヶ丘1-5-12

マンション中野1F

☉ 10:30~22:00

☉ 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 豚肉(青梅産)

「旨辛焼肉 チャーハンクレープ」

提供時期 通年

使用食材 豚肉(青梅産)



☐ 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)

(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 じゃがいも(檜原産)

「檜原舞茸ペペロンチーノ」

提供時期 通年

使用食材 舞茸(檜原産)



あきる野 伝承うどん 初後亭

☎ 042-596-0541

URL



☪ 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・木・金曜日(祝日は営業)

☒ JR五日市線 武蔵五日市駅より 線路沿い
青梅方向に徒歩4分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「引きずり出しうどん」

提供時期 通年

使用食材 自家栽培小麦粉(あきる野
市内自家農場)

「もりそば」

提供時期 新蕎麦時のみ

使用食材 自家栽培そば粉・小麦粉(あ
きる野市内自家農場)

割烹 川波

☎ 042-596-4456

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



- ☎ あきる野市留原785
- 🕒 11:30~22:00
- 📅 木曜日(祭日は営業)
- 🚶 JR五日市線 武蔵五日市駅下車 徒歩5分

東京産食材を使用したメニューの一例



「鮎づくし会席」

提供時期 6月~11月

使用食材 鮎(川釣り)、地場野菜

「鮎塩焼」

提供時期 6月~11月

使用食材 鮎(川釣り)



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



「しゃも丼」

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも(西多摩エリア産) 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



炭火烧・山里料理 黒茶屋

☎ 042-596-0129

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

東京産食材を
使用した
メニューの一例



- ☎ 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)、水曜日は不定休
※月曜日は昼のみ営業
- ☎ 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



「炭火烧と山里料理」

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



甘味茶房 見世蔵 久森

☎ 042-558-1852

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

東京産食材を
使用した
メニューの一例



- ☎ あきる野市小川633
- ☎ 平日 12:00~17:00
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



「天然氷のかき氷」

提供時期 通年(氷が無くなり次第終了)

使用食材 季節の果実(あきる野産)

「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



「とうもろこしまフィン」

提供時期 夏限定

使用食材 とうもろこし(あきる野産)

「酒種あんぱん」

提供時期 通年

使用食材 米こうじ(あきる野産)



ダイニングバーKAI 秋川店

☎ 042-550-6633

URL <http://www.hotpepper.jp/str/J000165757/>



- ☎ あきる野市秋川1-1-10
- 🕒 16:00~翌1:00
(料理:LO 24:00/ドリンク:LO 24:30)
- 📅 12月31日、1月1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



「秋川件串焼き」

提供時期 通年

使用食材 秋川牛(あきる野産)

「冷しトマトのカルパッチョ」

提供時期 夏季

使用食材 トマト(あきる野産)



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
- 📅 休 木曜
- 🚶 交 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(あきる野産)

「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(あきる野産)



寿司・中華料理・鰻・和定食 音羽鮎

☎ 042-596-0009

URL <https://otowasushi.com/>



東京産食材を
使用した
メニューの一例



- ☎ あきる野市五日市50番地
- 🕒 11:00~14:00(LO13:20)
平日 17:00~21:00(LO19:50)
土・日 16:00~21:00(LO19:50)
- 📅 休 水曜日(月1~2回連休あり)
- 🚶 交 武蔵五日市駅~徒歩8分、駐車場・駐輪場完備



「海鮮のつけ丼だんべえ汁付」

提供時期 通年

使用食材 レタス、グリーンリーフ、のらぼう菜 等
(あきる野産)

「秋川牛特上カルビ焼」

提供時期 通年

使用食材 秋川牛(あきる野産)



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 春:たらの芽、ふきのとう 夏:ゆきのした、つゆくさ 秋～冬:舞茸、菊芋、真菰筍(マコモダケ)等(あきる野産)

季節のおすすめ

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(あきる野産)



戸倉しろやま レストラン 食飲室

☎ 042-595-1234

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



- ☪ あきる野市戸倉325
秋川渓谷戸倉体験研修センター内
- ☺ 11:30～14:00
- ☹ 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 季節の野菜(あきる野産)
(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 季節の野菜(あきる野産)
秋川のます



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

「檜原まいたけの天ぷら」

提供時期 通年

使用食材 舞茸(檜原産)

「野菜の天ぷら」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(あきる野産)



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 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 わさび(奥多摩産)



みつばちファームカフェ

☎ 042-519-9327

URL <https://88838.co.jp>



- ☑ あきる野市上ノ台37-3
- 🕒 10:30~17:00
- 📅 水曜日
- 🚶 JR五日市線 武蔵増戸駅 徒歩15分

東京産食材を使用したメニューの一例



「はちみつミルクゼラート」

提供時期 通年

使用食材 はちみつ(多摩産)、東京牛乳

「ゼラートワッフル」

提供時期 通年

使用食材 はちみつ(多摩産)、東京牛乳



ぼっかきよ 墨花居 田無店

中国家庭料理

☎ 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繩塩炒め」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(東久留米産)

「地元農園さんの農園サラダ ~自家製玉ねぎドレッシングで~」

提供時期 通年

使用食材 ルッコラ、クレソン 等(西東京産)



レストラン けんぞう

☎ 042-465-0300

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

- ☎ 西東京市田無町6-16-13
 営 11:30～14:30(LO14:00)
 17:30～21:00(LO20:00)
 休 月曜日と月1日不定休
 交 西武新宿線 田無駅 北口より7～8分



東京産食材を
使用した
メニューの一例



「ランチコース/ディナーコース」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(自家農園、西東京産)

「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 トマト、人参、玉ねぎ(自家農園、西東京産)



だいちcafe

☎ 042-452-3195

URL



- ☎ 西東京市田無町7-16-25
 営 4～11月 9:00～18:00
 12～3月 11:00～17:00
 休 4～11月 月曜日
 12～3月 月、火曜日
 交 西武新宿線 田無駅 徒歩15分

東京産食材を
使用した
メニューの一例



「ランチプレート」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(西東京産)

「ごぼうのドライカレー」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(西東京産)



プリマカフェ保谷こもれび店

☎ 042-421-5990

URL <https://www.komorebi-hall.jp/about/cafe/>



- ☒ 西東京市中町1-5-1
タクトホームこもれびGRAFAREホール1階
- ☒ 10:00~18:00
- ☒ ホール休館日に準ずる
- ☒ 西武池袋線 保谷駅より徒歩15分

東京産食材を使用したメニューの一例



「野菜たっぷりカフェめし」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(西東京産)

「パンとサラダのランチプレート」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(西東京産)



TRATTORIA E PIZZERIA L'INCANTO

トラットリアエ
ピッツェリアインカント

☎ 042-439-9560

URL



- ☒ 西東京市下保谷4-8-18
AnnexManor102 1階
- ☒ 昼 11:30~14:30(LO14:00)
夜・平日 17:30~22:00(LO21:30)
土日祝日 17:00~22:00(LO21:30)
- ☒ 毎週月曜日(祝日の場合は火曜日)と不定休あり
- ☒ 西武新宿線 保谷駅より徒歩4分

東京産食材を使用したメニューの一例



「なるべく地元野菜のバーニャカウダ」

提供時期 通年

使用食材 キャベツ、ズッキーニ、トマト等季節の野菜(西東京・練馬産)

「ピッツア オルトラーナ」

提供時期 夏季

使用食材 ナス、ズッキーニ、トマト等季節の野菜(西東京・練馬産)



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 つけ肉汁せいろ」

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

☎ 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 キャベツ、白菜、柚子、唐辛子
(主に自家製、瑞穂産)

「自家製ネギの“ネギラーメン”」

提供時期 通年

使用食材 ネギ(主に自家製、瑞穂産)



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 にんじん、なす、かぼちゃ、いんげん、ししとう等(瑞穂産)

「せいろ」

提供時期 通年

使用食材 にんじん、なす、かぼちゃ、いんげん、ししとう等(瑞穂産)



清水牧場 WESTLAND FARM

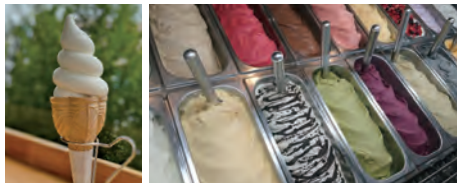
☎ 042-557-8077

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30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」

提供時期 通年

使用食材 生乳(自家製、瑞穂産)

「季節の地元食材を使用したジェラート」

提供時期 季節毎/紅茶は通年

使用食材 生乳(自家製、瑞穂産) 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、紅茶、ほうじ茶等(瑞穂産)



日の出町 自然休養村 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



「東京シャモ肉を使用したシャモ鍋」

提供時期 10月～3月

使用食材 東京しゃも 地元椎茸・野菜

「シャモ肉鍋うどん」

提供時期 10月～3月

使用食材 東京しゃも 地元椎茸・野菜



生涯青春の湯 つるつる温泉

☎ 042-597-1126

URL <http://www.tsuruturu-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(あさる野産)

「ねぎラー油メンマ」

提供時期 通年

使用食材 ねぎ(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 山菜及び野菜類(檜原産)

「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 山菜、ヤマメ、イwana(檜原産)



NPOのお店 ひのほら 四季の里

☎ 042-598-1060

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



- ☒ 西多摩郡檜原村5493
- ☒ 11:30~14:00(LO)
- ☒ 月・金曜日(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

「彩御膳」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜、山菜、舞茸(檜原産)

「天ぶらうどん定食」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜、山菜、舞茸(檜原産)



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



「数馬のもつ煮定食」

提供時期 通年

使用食材 舞茸、大根、人参、生姜(檜原産)

「ルバーブアイス」

提供時期 4月～12月

使用食材 ルバーブ(檜原産)



ミュージアムカフェさとやま食堂

☎ 042-588-4044

URL



- ☎ 西多摩郡檜原村3783
- 🕒 11:00～16:00(LO15:30)
- 📅 木曜日
- 🚗 JR五日市線 武蔵五日市駅からバス。バス停「小沢」より徒歩2分



東京産食材を使用したメニューの一例



「さとやま定食」

提供時期 通年

使用食材 舞茸(檜原産)
季節の野菜(檜原産)

「ひのはらポテト」

提供時期 通年

使用食材 じゃがいも(檜原産)





- ㊤ 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 わさび(奥多摩産)

提供時期

使用食材



MEMO



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)

「柿釜」

提供時期 秋(入荷状況による)

使用食材 野菜、きのこ、柿
(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
※電話にてご確認ください。
- 🚫 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

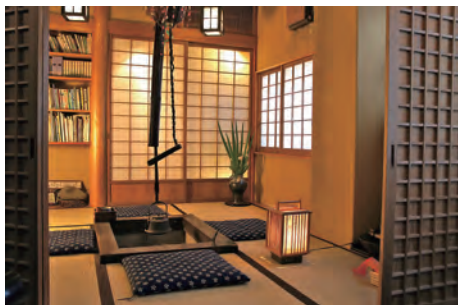
使用食材 さつまいも、わさびの葉、しめじ、
ひらたけ、つる菜 ほか(多摩地区産)
※季節により内容は変わります



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

☎ 11:30~13:30

17:30~21:00

☎ 火・水曜日

☎ JR青梅線 奥多摩駅より徒歩5分

東京産食材を使用したメニューの一例



「お夕飯(一例)」

(奥多摩ヤマメの炭火焼、天然山菜、アワビ茸のお鍋、手作りこんにゃくの刺身 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

「奥多摩ヤマメの刺身」

提供時期 通年

使用食材 ヤマメ(奥多摩産)



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

☎ 火・水曜日

☎ 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



「アワビダケの鍋」

提供時期 通年

使用食材 天然川魚、奥多摩ヤマメ、アワビダケ、山菜各種(奥多摩産)、TOKYO X 等

「治助芋のネギ味噌」

提供時期 通年

使用食材 治助芋(奥多摩産)



☎ 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)

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 季節の野菜(青梅産)

「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

「原木しいたけ鉄板焼き」

提供時期 春3月中旬~4月中旬

秋10月中旬~11月中旬

使用食材 原木椎茸(奥多摩産)

「ざるそば/刺身こんにやく/焼き鳥などに」

提供時期 通年

使用食材 沢山葵(奥多摩産)



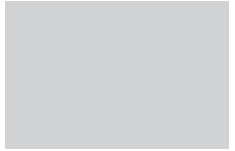
奥多摩リバーサイドカフェ awa ☎ 0428-74-9947

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



- ☎ 西多摩郡奥多摩町川井54-1
- 🕒 11:00~16:00(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部



「ベニソソボルケーノ」

提供時期 不定期

使用食材 鹿肉、ワサビ(奥多摩産)

提供時期

使用食材



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
- 🕒 11:00~14:30
- 🏠 日曜日、月曜日、第1火曜日
- 🚗 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部



「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

「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 季節の野菜(奥多摩産)

※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青梅線古里駅すぐ



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)

「東京茶碗蒸し」

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、JAS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!!

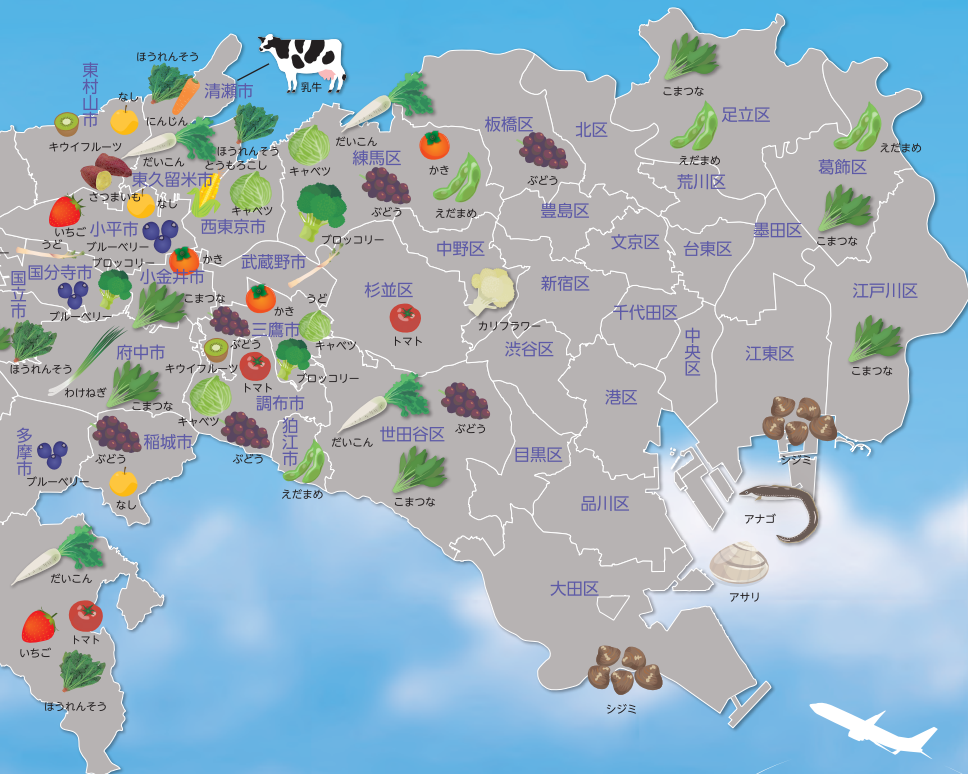
※詳細は WEB サイトをご覧ください。

<https://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

ご紹介

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



水産物

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



明日葉

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



地産地消の取り組みに!

他店との差別化に!

ぜひご活用ください!



東京の農林水産物を 味わってみませんか



コマツナ(通年)

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)

肉質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、北京黒豚の3品種の交配により、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ると大変に美味しい魚です。



東京しゃも(通年)

タンパク質に富み、脂肪が少ない区、適度な歯応えがあるのが特徴で、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、ワ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。



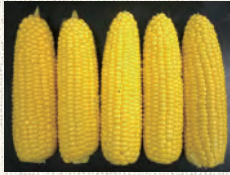
タカベ(6月~9月)

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、ごせき晩成コマツナ、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52品目をJA東京中央会が認証しています。(この他、野菜ではない歴史継承作物として果実、穀類など9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)

東京産のウドは大きくて白く、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	さご類	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
千代田区	楠公レストハウス	●	●										●					
	シズラー東京国際フォーラム店	●	●															
	mikuni MARUNOUCHI	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ラー・エ・ミックニ		●															
	とんかついけだ						●											
	ダイニング流		●				●	●	●	●								
	NADABAN by HAL YAMASHITA		●															
	ヴァンピックル 丸の内							●										
中央区	ヴァンピックル 銀座							●										
	日本橋ゆかり	●	●	●		●	●				●	●						
	てん茂	●	●										●					
	伊勢重		●															
	日本橋舟寿し												●					
	のみくい処 酒菜や		●															
	銀座 神籬							●										
	花ごよみ東京	●	●									●						
港区	ベジ酒場 ハレノヒケノヒ	●	●															
	ナチュラルカフェ&レストラン 榎の木		●										●					
	新橋亭		●			●	●	●			●	●	●	●	●	●	●	●
	cusavilla	●	●	●	●	●	●				●	●	●		●	●	●	●
	東京オープン 赤坂	●	●															
	トンカツX						●											
	CASADEMACHA		●				●											
新宿区	HAL YAMASHITA 東京本店		●															
	玄菜本店		●										●					
	玄菜売上		●										●					
	Under the Tree	●	●	●							●							
	レストランつぶら乃	●																
	東京諸島焼酎 こっこめ	●	●										●					
	青ヶ島屋	●	●										●					
	貝だらけ	●	●															
	炭火活烹三是 新宿西口店	●	●															
	魚の三是	●	●															
文京区	エームサービス(株) 東京都庁第二本庁舎 4F食堂	●	●															
	コンパスグループ・ジャパン(株) 東京都庁店	●	●		●	●	●						●					
	ラーメン 皇雅	●	●															
	眞一館 新宿本店						●											
	東京軍鶏専門店 根津 鶏はな	●	●					●				●						
	創作ダイニング ボニンアイランドシェフ		●															
	気生根	●	●							●	●		●					
真夜中ダイニング BAR SERVICIA(セルヴィシア)	●	●	●															

【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・め・いわな等)	川魚(奥多摩やま)	(蜂蜜・茶葉等)	その他
文京区	炭火焼鳥 おはな		●			●											
台東区	浅草酒膳 一文 本店	●	●									●	●				
	浅草酒膳 一文 別館	●	●									●	●				
	むぎとろと東京諸島の創作料理の店 天空		●			●							●				
墨田区	押上 よしかつ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	東京鶏専門店 根津 鶏はな 両国江戸NOREN店	●	●						●			●					●
	SiCO(シコ)	●	●			●		●	●		●						
江東区	亀戸升本 本店	●	●														
	江戸東京ビール/オンタツプ	●	●														
	甘味処 いり江												●				
	深川フレンチ「25Hudson」	●	●					●	●				●				●
品川区	品川菓匠 孝庵	●	●														
大田区	おおた マルシェ	●	●			●						●		●			
	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		●														
	成城 櫻子		●														
	第三新生丸	●	●										●				●
	イタリア料理 GITA(ジータ)	●	●									●	●				
	ABCafe(エビカフェ)		●									●					
	カマタ食堂		●														
	アトリエシュシュ		●									●					
渋谷区	gigli 89 tokyo(ジリトウキョウ)		●					●									
	炭火活烹三是		●														
	三是寿司	●	●														
	市場仲間		●														
	そば処 大野屋 元代々木町店	●	●														
	JA 東京アグリパーク	●	●														●
	fun.ice!(ファンアイス)		●														
	レストラン&バー コーンパレー 渋谷店		●														
お肉とチーズの個室イタリアン dolloom luna sera		●						●									
中野区	花織		●			●	●						●				
	trattoria Giuliese da emme		●														
杉並区	ベルソーレ		●									●					
	魚酒房 扇子	●	●										●				
	Reve		●					●					●				
	食べごろ野菜キッチンmaking		●			●											
北区	フランス料理Furukawaya	●	●										●				
	洋風創采鉄板台所せりをい赤羽	●	●														
荒川区	おうちごはん いずみや		●														●
板橋区	酒処 のんべえ	●	●										●				

※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)	さご類	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
板橋区	そば処 中村庵	●	●															
	鉄板酒処はな家	●	●															
	串揚げ 穂卓		●															
練馬区	エン座	●	●	●								●						
	ごちそう酒場 yasuo&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	●	●	●	●						●							●
	和食器フレンチ Komorebi	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●
	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)	●	●			●						●						
	日本料理 むさしの	●	●															
	中国料理 白楽天	●	●															
	バーラウンジ ボワザン	●	●															
	パティスリー ボンパルファン	●	●															●
	くつろぎ処 とりで	●	●			●	●											
	PITANGO ピタンゴ		●															●
	Pizzeria 222		●															
相田米店		●																
久保田食堂	●	●																
リトルネストカフェ		●																
NERIMA OYSTER BAR		●																
足立区	魚処 溪	●	●								●		●					
	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		●															
	ブチレストランミモザ		●															
	葛飾区役所「元気になる食堂」		●															
	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		●															
	ベーカリーレストラン マルコ		●															
葛西臨海水族園 シーウィンド		●											●					
八王子市	生粉打ちそば処 さんじ庵		●			●	●	●			●		●					

【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	幸せの香りのするお店 ペール・ノエル みなみ野店		●	●							●						●	
	けいの家 八王子本店	●		●	●						●							
	けいの家 八王子みなみ野店	●	●			●												
	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)	●	●			●					●							●
	ハンドメイドカフェSAKU -桜咲-		●									●						●
	道の駅 八王子滝山 ミルクアイスMO-MO		●									●						
道の駅 八王子滝山 株式会社はちまきや		●				●												
八王子エルシィ 1F はちまるカフェ		●																
立川市	RestaurantBar STOLAS	●	●		●						●						●	
	手打ち蕎麦 萱草庵	●									●				●		●	
	中国料理 五十番	●	●															
	七輪牛タン DANRAN亭						●											
	hoccori *cafe(ほっこりかふえ)		●			●												
	鉄板焼 千珠	●	●		●			●	●	●	●	●	●	●	●			
	みのーれCafé		●							●	●	●					●	
	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)		●															
	DAICHINO RESTAURANT		●		●		●	●	●	●	●						●	
	SORANO ROOFTOP BAR		●								●	●		●				
	bel Salice(ベル サリーチェ)		●								●	●					●	
榎本哲也		●		●						●	●							
ワインとクラフトビールはるばる		●								●	●							
島想食堂		●															●	
武蔵野市	ムサシノ野菜食堂 miluna-na	●	●								●							
	吉祥寺コーンバレー		●															
	きっちん大浪		●															
	Bistro Relation(ビストロ ルラシオン)		●															
	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		●															
青梅市	Dining&Gallery 蒔蔵	●	●		●						●						●	
	紅梅苑		●															
	うなぎ・天ぷら・食事処 寿々喜家		●															

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

【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)	さのこ類	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・)	川魚(奥多摩やま め・いわな等)	(蜂蜜・茶葉等)	その他
青梅市	CAFE YUBA~ちいさな喫茶店ゆば~		●	●	●					●	●	●					●
	軽食喫茶「びるつ」		●		●						●						
	中国家常菜 築家家		●														
	手打ちうどん 根岸屋		●				●				●						
	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 いろいろ		●	●	●					●	●		●	●	●	●	●
	そば処 つくも		●				●				●						
	創作そば「静蕎庵」		●	●	●						●						
	富士峰軒				●												
	手打蕎麦 ごろう		●	●	●	●					●				●		
	大むら						●				●						
	そば処 和樂	●	●														
	鮎処 美登里家										●		●				
	SINBOW		●	●						●	●						
	noco BAKERY & CAFE		●	●	●						●						
	そば・うどん処 かわしま	●	●			●	●										
	炭鳥藏 IKADA		●							●	●						
	cinnamonシナモン		●														
	旬菜と手打ち蕎麦・うどんの店 稀星(きらら)		●			●					●						
	呑み処 みんな家		●								●						
	ブランシエル		●					●		●	●						
まちの駅青梅		●						●	●	●				●			
パティスリーテロワール		●								●	●					●	
もりのかかし		●								●							
府中市	奈美喜庵		●			●					●		●				
	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	●	●								●						
	Wine Terrace Yu-me(ワインテラス ユーメ)	●	●														
	アプリーレ	●	●			●											
	ことみ食堂		●	●	●						●						
	「野菜が美味しい」パスタ屋 Angel Bonita		●														

【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・ め・いわな等)	川魚(奥多摩やま)	(蜂蜜・茶葉等)	その他
昭島市	手打ちそばの店 soba みのり					●					●						
	四季 蕎麦 たか橋	●	●			●	●	●					●				
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 Maruta		●								●	●	●				●
町田市	カマド・くんせい農家料理 高宮	●	●														
	カフェ ラララ キッチン café LaLaLa kitchen		●			●				●							
	なごみ庵 恵	●	●														
	ラーメン店 雷文 炭火焼き 和田		●			●					●						
小金井市	ヴァン・ド・リュ	●	●										●				
	割烹 たけ バンブー	●	●										●				
	キッチンブラウン		●								●						
	魚やの台所	●	●										●				
	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	カフェ ラグラス		●														
	イタリア料理 GIALLO	●	●														
	蕎麦・美酒・健肴 佳蕎庵		●	●										●			
	カレーとチャイの店 ミルフルト		●										●				
日野市	手打うどん どんたく		●														
	農あるまち日野 みのり處	●	●	●	●						●						●
	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		●														
東村山市	鮫孝 東村山		●			●				●	●		●				
	彩雅(SAIKA)		●														
	てんぷら 天菟		●											●			
	kitchen KEIJI		●											●			
	手打ちうどん こせがわ		●														
	ブラスリー 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		●	●													
国分寺市	こくベジキッチンcafe&bar Future Flight	●	●					●			●						
	史跡の駅 おたカフェ		●														●
	国分寺わだつみ		●											●			
	あぶりゃんせ 百千		●														
	焼肉 京城苑		●														
	サラダバーB.C.		●														

※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 (東京湾・)	海産物(東京湾・)	川魚(奥多摩やま め・いわな等)	(蜂蜜・茶葉等)
国立市	ワインバル くになち村酒場		●			●					●					
	CRAFT! KUNITA-CHIKA		●													
	食彩わらび亭		●			●										
	くになち野菜工房 中道カフェ		●		●											●
	ほっこりごはん・ひよこ豆	●	●			●					●					
	くになち桜花		●													●
cafe himmel ベジカフェ・カフェヒンメル		●														
福生市	シュトゥーベン・オータマ							●								
	至福のジビエ・自然食と日本酒のたしなみ処 ごしま		●													
狛江市	亜細亜食堂 狛江サイゴン		●													
	イタリア食堂 Vino uno		●			●										●
	太乃志		●									●				
東大和市	生そば 大むら		●							●						●
	KISAKI		●													
	そば処 清川		●		●											
清瀬市	カジュアルフレンチレストラン Arbre(アルブル)		●													
	旬菜魚 hiro		●													
	イカバル×肉バル Haru		●													
	焼き鳥 西のやかた		●													
東久留米市	Tuttofare moose		●		●											
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」	●	●			●										
稲城市	green world cafe	●	●		●	●				●	●					●
	走る!洋食屋さん♪ いなぎさtoyama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 伝承うどん 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		●							●					●	

【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・)	め・いわな等)	川魚(奥多摩やま)	(蜂蜜・茶葉等)
あきる野市	甘味茶房 見世蔵 久森		●	●						●	●						●
	手作りパン工房スリール		●	●													●
	ダイニングバーKAI 秋川店		●					●									
	パンの家 あ・ら・もーど		●					●									
	寿司・中華料理・鰻・和定食 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	●	●														
みつばちファームカフェ		●								●						●	
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		●														
	だいちcafe		●														
	プリマカフェ保谷こもれび店		●														
	TRATTORIA E PIZZERIA L'INCANTO(トラットリアエピッツェリアリナント)		●														
瑞穂町	そば処 えびす家						●										
	四季菜中華 彩華房		●														
	そば処 大むら		●														
	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	●	●		●												
	ミュージアムカフェさとやま食堂		●		●												
奥多摩町	森の中のお肉レストラン アースガーデン	●	●		●				●	●					●		
	山里料理「上鍛冶屋」		●						●						●		
	古民家 お食事処 ちわき		●		●										●		
	民話の宿 荒澤屋	●	●		●	●		●	●						●		●
	炉ばた あかべこ	●	●		●	●		●	●						●		●
	山鳩		●		●					●					●		
	釜めし なかい	●	●		●												
	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	ラー・エ・ミックニ	03-3213-0392	10
	ダイニング流	03-3293-1141	11
	NADABAN by HAL YAMASHITA	03-6273-3386	12
港区	ナチュラルカフェ&レストラン 榎の木	03-3280-1916	17
	cusavilla	03-5467-0560	18
	東京オープン 赤坂	03-6230-9569	19
	CASADEMACHA	03-5442-3446	20
	HAL YAMASHITA 東京本店	03-5413-0086	20
新宿区	Under the Tree	03-3341-1461	22
	東京諸島焼酎 こっこめ	080-9971-3471	23
江東区	江戸東京ビール/オンタップ	03-6659-8379	33
世田谷区	アトリエシュ	03-3429-5889	40
渋谷区	そば處 大野屋 元代々木町店	03-3467-7513	42
	fun.ice! (ファンアイス)	080-4342-1522	43
中野区	花織	03-5942-7819	45
杉並区	Reve	03-3391-7595	47
練馬区	小料理 石井	03-4283-1430	53
	和食器フレンチ Komorebi	03-6904-8797	54
	ピッツェリア ジターリア ダ フィリッポ	03-5923-9783	55
	OPPLA! DA GTALIA (オプラ ダ ジターリア)	03-6339-6936	55
	くつろぎ処 とりで	03-3995-9378	58
	リトルネストカフェ	03-6914-6025	60
江戸川区	ベーカリーレストラン マルコ	03-3656-5211	69
立川市	hoccori*café (ほっこりかふえ)	042-595-8379	77
	DAICHINO RESTAURANT	050-3196-9027	81
	SORANO ROOFTOP BAR	050-3503-9379	81
	bel Salice (ベル サリーチェ)	042-595-6705	82
	鳥想食堂	042-527-2050	83
三鷹市	カ笑ル食堂	0422-46-0077	89
青梅市	Dining & Gallery 籐蔵	0428-21-7291	89
	うなぎ・天ぷら・食事処 寿々喜家	0428-22-2064	90
	軽食喫茶「びるつ」	0428-74-4528	91

【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
青梅市	古民家 いろり	0428-74-7104	96
	そば・うどん処 かわしま	0428-78-9155	101
府中市	和風ダイニング きらり	042-302-8808	108
	トラットリア ラ ヴィータ	042-360-1166	109
町田市	カマド・くんせい 農家料理 高宮	042-734-3336	114
	カフェララ キッチン café LaLaLa kitchen	042-708-9993	115
小金井市	ヴァン・ド・リュ	042-383-4908	117
東村山市	彩雅 (SAIKA)	042-392-5505	125
	ブラッスリーラ・リヴィエル・ドール	042-395-5122	127
国分寺市	国分寺わだつみ	042-324-2118	130
	サラダバー B.C.	042-323-5385	131
国立市	cafe himmel ベジカフェ・カフェヒンメル	070-9042-3024	135
狛江市	亜細亜食堂 狛江サイゴン	03-3430-5186	136
	イタリア食堂 VINO uno	03-3430-4884	137
稲城市	走る！洋食屋さん ないなぎ satoyama キッチン	042-331-3318	146
	ORTOLANA (オルトラーナ)	042-407-5659	147
	imacoco coffee	080-5674-7374	148
羽村市	(海鮮寿司) 花水木	042-578-3137	150
あきる野市	寿庵 忠左衛門	042-595-2438	156
奥多摩町	森の中のお肉レストランアースガーデン	0428-85-5101	165
	奥多摩リバーサイドカフェ awa	0428-74-9947	169

【ヴィーガン】

区市町村	店名	連絡先	掲載ページ
千代田区	ダイニング流	03-3293-1141	11
	NADABAN by HAL YAMASHITA	03-6273-3386	12
港区	ナチュラルカフェ&レストラン 梶の木	03-3280-1916	17
	cusavilla	03-5467-0560	18
	東京オープン 赤坂	03-6230-9569	19
	HAL YAMASHITA 東京本店	03-5413-0086	20
新宿区	東京諸島焼酎 こっこめ	080-9971-3471	23
世田谷区	アトリエシュ	03-3429-5889	40
渋谷区	そば処 大野屋 元代々木町店	03-3467-7513	42
	fun.ice! (ファンアイス)	080-4342-1522	43
中野区	花織	03-5942-7819	45
練馬区	小料理 石井	03-4283-1430	53
	和食器フレンチ Komorebi	03-6904-8797	54
	ピッツェリア ジターリア ダ フィリッポ	03-5923-9783	55
	OPPLA! DA GTALIA (オプラ ダ ジターリア)	03-6339-6936	55
	リトルネストカフェ	03-6914-6025	60
立川市	hoccori*café (ほっこりかふえ)	042-595-8379	77
	DAICHINO RESTAURANT	050-3196-9027	81
	SORANO ROOFTOP BAR	050-3503-9379	81
	鳥想食堂	042-527-2050	83
青梅市	Dining & Gallery 薊蔵	0428-21-7291	89
町田市	カマド・くんせい 農家料理 高宮	042-734-3336	114
小金井市	ヴァン・ド・リュ	042-383-4908	117
狛江市	亜細亜食堂 狛江サイゴン	03-3430-5186	136
	イタリア食堂 VINO uno	03-3430-4884	137
稲城市	走る！洋食屋さん ないなぎ satoyama キッチン	042-331-3318	146
	ORTOLANA (オルトラーナ)	042-407-5659	147
	imacoco coffee	080-5674-7374	148
羽村市	(海鮮寿司) 花水木	042-578-3137	150
奥多摩町	森の中のお肉レストランアースガーデン	0428-85-5101	165
	奥多摩リバーサイドカフェ awa	0428-74-9947	169

【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






とうきょうの恵み
TOKYO GROWN



私たちはTOKYOGROWNです。  **農林水産** 産業と

いわれてもピンときませんよね?  3 だけど、あなたに関係ないようできっと **関心** 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!!!!  NONNON!! 東京の恵みで作られた

農林水産物だって、.....

魅力あふれる個性のカタマリ

なんですっ!!!



そんな東京の農林水産に関する  **人** や作られる  **毛ノ** や楽しめる  **スポット**

はたまた買えるところ、食べられるところ、なんかも TOKYO GROWN で紹介していきます!

あなたに知ってほしいTOKYOがある。TOKYO GROWNです。




TOKYO GROWNには
魅力あふれる
コンテンツがいっぱい!

TOKYO
GROWN
で検索!!

TOKYO GROWN 



 TOKYO GROWNのお問い合わせ先はこちら

公益財団法人 東京都農林水産振興財団
TEL:042-528-0510

