

# とうきょうを、<sup>2026</sup>

とうきょう特産食材  
使用店ガイド

# 食べよう。

無料



「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

Tokyo  
Tokyo



表紙の絵は歌川広重の作品「東都名所 高輪廿六夜待遊興之図」。二十六夜待ちという江戸時代の行事を描いたものです。二十六夜待ちとは、旧暦7月26日の夜、月の出を拝もうという行事のこと。芝高輪の海岸付近では、茶屋や船の上で宴会を開きながら、月の出を待つ人で溢れていました。寿司屋、天ぷら屋、蕎麦屋など、庶民たちに親しまれた当時の屋台の様子が描かれているのが特徴です。江戸のグルメ文化を知る上でも面白い作品と言えるでしょう。左端に描かれたタコの着ぐるみを着ている男性は、俄(にわか)という、素人たちが即興で踊りや芝居をするグループの一人です。俄では仮装をすることが多く、タコの男性の隣には漁師に扮した男性がいます。江戸時代の人々が仮装を楽しんでいた様子がうかがえます。(太田記念美術館ホームページより)

# とうきょうを、 食べよう。2026

## 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、東京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。

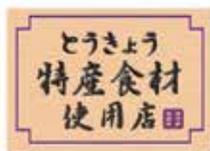
東京都では、東京産農林水産物を積極的に使用している飲食店を「とうきょう特産食材使用店」として登録し、PRすることにより、飲食店における地産地消の取組拡大や消費者の東京産農林水産物への理解促進を図り、消費及び生産の拡大を目指します。

## 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

## 新規掲載店

大衆食堂フクロウ	9
ボンサルーテ カフェ	9
とんかつ大西 宝新橋店	10
赤〇(赤まる)	10
さなぶり	11
八丈島郷土料理 源八船頭 湯島店	11
柔菜 ハタウチ	12
散ポタカフェのんびりや	12
田心カフェ	13
創作イタリアン肉バル スオーノ	13
八丈島郷土料理 源八船頭 中目黒店	14
和馳走 藏屋	14
gita Ristorante-italiano(ジータリストランテイタリアノ)	15
オステリア セルヴァジーナ	15
居酒屋 こんちゃん	16
#かつしか食堂	16
八丈島郷土料理 源八船頭 新小岩店	17
八丈島郷土料理 源八船頭 小岩本店	17
八丈島郷土料理 源八船頭 小岩高架下店	18
DOZO SAKE KITCHEN	18
リザラン GREEN SPRINGS 立川店	19
Half Light	19
農園レストラン旬	20
Natura	20
ラ・フォンターナ花小金井店	21
きなせ屋	21
bistro らぐ〜	22
焼肉 福生もうもう亭	22
中国料理むろい	23
うつわ&カフェ かくしち	23
焼肉 羽村もうもう亭	24
Cafe Bar AQUAVITA (アクアヴィータ)	24
二十四節気 秋川旬材 椀ものや 木のか	25
旬菜屋おん	25
ANNE'S GARDEN	26
山ごはん カフェヒノハラテラス	26

## 千代田区

楠公レストハウス	27
ラー・エ・ミクニ	27
とんかついけだ	28
NADABAN by HAL YAMASHITA	28

## 中央区

日本橋ゆかり	29
てん茂	29
伊勢重	30
日本橋舟寿し	30
のみくい処 酒菜や	31
銀座 神籬	31
花ごよみ東京	32
ベジ酒場 ハレノヒケノヒ	32
鶏味座 京橋エドグラン店	33

## 港区

青山 鶏味座 本店	33
ナチュラルカフェ&レストラン 梔の木	34
cusavilla	34
東京オープン 赤坂	35
トンカツX	35
HAL YAMASHITA 東京本店	36

## 新宿区

東京諸島焼酎 こっこめ	36
玄菜本店	37
玄菜肴上	37
Under the Tree	38
レストランつぶら乃	38
コンパスグループ・ジャパン(株) 東京都庁店	39
ラーメン 皇雅	39
貝だらけ	40
炭火活烹三是 新宿西口店	40
魚の三是	41
青ヶ島屋	41
エームサービス(株) 東京都庁第二本庁舎 4F 食堂	42

眞一館 新宿本店 .....42

## 文京区

東京軍鶏専門店 根津 鶏はな .....43

創作ダイニング ボニアアイランドシェフ .....43

気生根 .....44

真夜中ダイニング BAR SERVICIA (セルヴィシア) .....44

炭火焼鳥 おはな .....45

## 台東区

むぎとろと東京諸島の創作料理の店 天空 .....45

浅草酒膳 一文 本店 .....46

浅草酒膳 一文 別館 .....46

## 墨田区

押上 よしかつ .....47

東京軍鶏専門店 根津 鶏はな 両国江戸NOREN店 .....47

SiCO (シコ) .....48

## 江東区

亀戸升本 本店 .....48

鶏味座 ダイバーシティ東京プラザ店 .....49

江戸東京ビール/オンタップ .....49

甘味処 いり江 .....50

深川フレンチ『25Hudson』 .....50

## 品川区

品川菓匠 孝庵 .....51

## 目黒区

とんかつ大宝 .....51

## 大田区

おた マルシェ .....52

御菓子司 わたなべ .....52

## 世田谷区

成城 桜子 .....53

第三新生丸 .....53

イタリア料理 GITA (ジータ) .....54

カマタ食堂 .....54

アトリエシュシュ .....55

gigli 89 tokyo (ジリトウキョウ) .....55

## 渋谷区

炭火活烹三是 .....56

三是寿司 .....56

市場仲間 .....57

そば処 大野屋 元代々木町店 .....57

JA 東京アグリパーク .....58

fun.ice! (ファンアイス) .....58

レストラン&バー コーンバレー 渋谷店 .....59

小田急ホテルセンチュリーサザンタワー サザンタワーダイニング .....59

## 中野区

花織 .....60

trattoria Giuliese da emme .....60

江戸東京和膳 澄 .....61

## 杉並区

ベルソーレ .....61

魚酒房 扇子 .....62

食べごろ野菜キッチン making .....62

## 豊島区

オールデイダイニング「クロスダイン」 .....63

## 北区

フランス料理 Furukawaya .....63

## 板橋区

酒処 のんべえ .....64

そば処 中村庵 .....64

鉄板酒処はな家 .....65

串揚げ 穂卓 .....65

**練馬区**

エン座	66
ごちそう酒場 yasu&のんちゃん	66
Chinese Tapas hachi	67
中華 大勝軒	67
小料理 石井	68
東京ワイナリー	68
ピッツェリア ジターリア ダ フィリップポ	69
OPPLA! DA GTALIA (オプラダジターリア)	69
日本料理 むさしの	70
中国料理 白楽天	70
バーラウンジ ボワザン	71
パティスリー ボンパルファン	71
くつろぎ処 とりで	72
PITANGO ビタンゴ	72
Eveil by 和食器フレンチ Komorebi	73
Pizzeria 222	73
相田米店	74
久保田食堂	74
リトルネストカフェ	75
ピストロラグリ	75
CAFE AOKI	76

**足立区**

キッチン とれたて	76
-----------	----

**葛飾区**

炭火串焼 うゑ草	77
旬鮮市場 楓 (ふう)	77
金町焼肉 雅	78
ブチレストランミモザ	78
葛飾区役所「元気が出る食堂」	79
屋台鉄板 三寸	79

**江戸川区**

そば処 長寿庵	80
日本料理 銀扇	80
伝統工芸café・アルティザン	81

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	81
レストラン「グリーンパレス」	82
旬野菜 和料理 いし井	82
ベーカリーレストラン マルコ	83
葛西臨海水族園 シーウインド	83
りびんぐるーむ香来風 -KaRaFu-	84
パティスリーカフェひばり	84

**八王子市**

生粉打ちそば処 さんじ庵	85
小麦工房 メリッサ	85
けいの家 八王子本店	86
けいの家 八王子みなみ野店	86
手打ち蕎麦 つくし家	87
無添加・だしの和食《あじなお》	87
道の駅 八王子滝山 ミルクアイスMO-MO	88
道の駅 八王子滝山 株式会社はちまきや	88
ハンドメイドカフェSAKU -桜咲-	89
八王子エルシィ1F はちまるカフェ	89

**立川市**

RestaurantBar STOLAS	90
手打ち蕎麦 萱草庵	90
中国料理 五十番	91
鉄板焼 千珠	91
みのーれCafé	92
懐石 仕出し りんと	92
大衆酒場 和海 (なごみ)	93
大衆海鮮居酒屋 おっ魚 (おっとつと)	93
ダイチレストラン DAICHINO RESTAURANT	94
ソラルーフツーパー SORANO ROOFTOP BAR	94
立川熟成寝かせ蕎麦たかや	95
bel Salice (ベル サリーチェ)	95
榎本哲也	96
島想食堂	96
JIBAR CAFE	97
居酒屋ささやま	97

**武蔵野市**

ムサシノ野菜食堂 miluna-na	98
吉祥寺コーンバレー	98
PASTA&WINE とれたて食堂	99
和ビストロ TORETATE	99
きっちん大浪	100
Bistro Relation (ビストロ ルラシオン)	100
邑咲	101
武蔵境 大むら	101
Cafe Sacai	102

**三鷹市**

手打そば いしかわ	102
畑のなかのイタリアン TORETATE kitchen	103
ワイン食堂 Sautoir -ソトワ-	103
酵素玄米専門店 力笑ル食堂	104
ローズ&エム	104

**青梅市**

Dining&Gallery 繭蔵	105
紅梅苑	105
うなぎ・天ぷら・食事処 寿々喜家	106
CAFE YUBA～ちいさな喫茶店ゆば～	106
軽食喫茶「ぴるつ」	107
中国家常菜 楽家家	107
手打ちうどん 根岸屋	108
イタリアンハウス トスカーナ	108
そば處 津久茂	109
玉川屋 総本店	109
手打そば 玉川屋	110
蕎麦処 いなりや	110
森万	111
富士峰軒	111
手打蕎麦 ごろう	112
大むら	112
そば処 和樂	113
鮎処 美登里家	113
SINBOW	114

noco BAKERY & CAFE	114
そば・うどん処 かわしま	115
炭鳥蔵 IKADA	115
cinnamon シナモン	116
旬菜と手打ち蕎麦・うどんの店 稀星 (きらら)	116
ブランシエル	117
パティスリーテロワール	117
もりのかかし	118
トルコカフェ RugTime' mutluluk	118
隼	119

**府中市**

奈美喜庵	119
そば処 萬蔵庵	120
LAMPIONE (ランピオーネ)	120
とんかつ割烹 やすいみへと	121
蔵カフェ	121
和風ダイニング きらり	122
トラットリア ラ ヴィータ	122
Wine Terrace Yu-me (ワインテラス ユーメ)	123
アプリーレ	123
ことみ食堂	124

**昭島市**

手打ちそばの店 soba みのり	124
四季 蕎麦 たか橋	125

**調布市**

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

**町田市**

カフェ ラララ キッチン café LaLaLa kitchen	127
なごみ庵 恵	127
ラーメン店 雷文	128

**小金井市**

割烹 たけ バンブー……………128  
 キッチンブラウン……………129  
 魚やの台所……………129  
 サクラキッチン……………130  
 Cafe Mother's Kitchen (カフェ マザーズ キッチン) ……130  
 にしまきごはん……………131

**小平市**

カフェ ラグラス……………131  
 イタリア料理 GIALLO……………132  
 蕎麦・美酒・健骨 佳蕎庵……………132  
 カレーとチャイの店 ミルフルクト……………133  
 Tacos Mercado……………133

**日野市**

手打うどん どんたく……………134  
 農あるまち日野 みのり處……………134  
 けいの家 日野駅前店……………135  
 アルティジャーノ・ジェラテリア……………135  
 Cafe Hana……………136  
 グリーンオアシスカフェ 042……………136

**東村山市**

鮭孝 東村山……………137  
 てんぶら 天菟……………137  
 洋食レストラン kitchen KEIJI……………138  
 手打ちうどん こせがわ……………138  
 ブラッスリー ラ・リヴィエル・ドール……………139  
 御菓子司 清水屋……………139  
 シャモア洋菓子店……………140  
 kitchen neco……………140

**国分寺市**

史跡の駅 おたカフェ……………141  
 国分寺わだつみ……………141  
 あぶりゃんせ 百干……………142  
 焼肉 京城苑……………142

サラダバー B.C. ……143

**国立市**

食彩わらび亭……………143  
 ワインバル くにとち村酒場……………144  
 クラフト酒場 クニタチカ……………144  
 くにとち野菜工房 中道カフェ……………145  
 ほっこりごはん・ひよこ豆……………145  
 くにとち桜花……………146  
 cafe himmel ベジカフェ・カフェヒメル……………146

**福生市**

シュトゥーベン・オータマ……………147  
 至福のジビエ・自然食と日本酒のたしなみ処 ごしま……………147  
 MouMou BEACH CAFE……………148

**狛江市**

亜細亜食堂 狛江サイゴン……………148  
 イタリア食堂 VINO UNO……………149  
 太乃志……………149

**東大和市**

KISAKI……………150  
 そば処 清川……………150

**清瀬市**

旬菜魚 hiro……………151  
 イカバル×肉バル Haru……………151  
 カジュアルフレンチレストラン Arbre (アルブル) ……152

**東久留米市**

Tuttofare moose……………152  
 Bistro Coin……………153

**武蔵村山市**

村山 満月うどん……………153  
 手づくりアイス工房ヴェルデ……………154  
 肉汁うどん 長嶋屋……………154

※お店の情報は令和7年11月時点のものです。

**多摩市**

多摩うどん「ぼんぼこ」	155
青木農園 農家料理	155
畑 de きッチン	156
寒天茶房「遊夢」	156

**稲城市**

走る洋食屋さん♪ いなぎ satoyama キッチン	157
ORTOLANA (オルトラーナ)	157
imacoco coffee	158

**羽村市**

手打そば 河邊	158
54CAFE & CREPE	159
(海鮮寿司) 花水木	159

**あきる野市**

割烹 川波	160
石臼挽手打蕎麦 いぐさ	160
炭火焼・山里料理 黒茶屋	161
甘味茶房 見世蔵 久森	161
ダイニングバー KAI 秋川店	162
パンの家 あ・ら・もーど	163
蕎麦処 柳屋	163
戸倉しろやまテラス レストラン食飲室	164
寿庵 忠左衛門	164
みつばちファームカフェ	165
L'Arbre	165

**西東京市**

中国家庭料理 墨花居 田無店	166
レストラン けんぞう	166
ワイン酒場 いちぞう	167
muguet_daichicafe	167
プリマカフェ保谷こもれび店	168
TRATTORIA E PIZZERIA L'INCANTO (トラットリアエピッツェリアリカント)	168

**瑞穂町**

そば処 えびす家	169
四季菜中華 彩華房	169
そば処 大むら	170
清水牧場 WESTLAND FARM	170

**日の出町**

日の出町自然休養村 さかな園	171
生涯青春の湯 つるつる温泉	171

**檜原村**

観光旅館 三頭山荘	172
NPOのお店 ひのはら 四季の里	172
檜原温泉センター 数馬の湯	173
ミュージアムカフェさとやま食堂	173
ヴィッラ・デルピーノ	174

**奥多摩町**

森の中のお肉レストラン アースガーデン	174
山里料理「上鍛冶屋」	175
山鳩	176
釜めし なかい	176
民話の宿 荒澤屋	177
炉ばた あかべこ	177
奥多摩リバーサイドカフェ awa	178
カフェレストラン SAKA	178
だしまき玉子専門店 卵道	179
卵道～TAMAコレクション～	179

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

# 紹介ページの見方

**店名** 楠公レストハウス

**電話番号** 03-3231-0878

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

**訪問履歴**

訪問日	月	日	月	日
	/	/	/	/

**区市町村** 千代田区

**外観・店内風景、他**



**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

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

**最寄駅等**

**主なメニュー、他**



**可能な対応**

- 東京産食材を使用したメニューの一例
- メニュー名・提供時期・使用食材等

**「江戸エコ行楽重」**

提供時期 通年  
使用食材 魚類(八丈島)、野菜(練馬)、塩(大島)

※塩は大島産の「海の精」を使用しています

**「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)

**地図**



**アイコン凡例**

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

※メニュー名は東京産農林水産物を使用したメニューの一例を掲載しています。  
 なお、季節等によりメニューに変更がある場合がありますのでご了承ください。  
 ※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7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、多くの都民の皆様が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。

**とうきょう特産食材使用店になると**

- 登録証と「とうきょう特産食材使用店」のステッカーを提供します。
- お店の概要や使用食材などを紹介したガイドブックを内装・配布します。
- ご希望により、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
- 東京都農林水産部のホームページでお店をご紹介します。

新規掲載

# 大衆食堂フクロウ

☎ 050-5462-2999

URL

訪問日	
月/日	月/日



☞ 中央区京橋1-19-8 京橋OMビル1F

☎ 11:30~14:00

17:30~22:00

☎ 土・日曜日・祝日

☎ 都営浅草線 宝町駅 徒歩3分

東京メトロ銀座線 京橋駅 徒歩6分

東京メトロ日比谷線 八丁堀駅 徒歩6分



東京産食材を使用したメニューの一例



「明日葉と紅生姜のかき揚げ」

提供時期 通年

使用食材 明日葉(三宅島)

「寺島ナスの煮びたし」

提供時期 8~9月

使用食材 寺島ナス(三鷹産)



中央区

新規掲載

# ボンサルーテ カフェ

☎ 03-6699-1000

URL <https://gracery.com/tamachi/>

訪問日	
月/日	月/日



☞ 港区芝浦3-8-1 ホテルグレイスリー田町

☎ 7:00~10:00

☎ 無休

☎ JR 田町駅 徒歩5分



東京産食材を使用したメニューの一例



「サラダ12品」

提供時期 通年

使用食材 ごせき晩生小松菜、水菜、ルッコラ等季節の野菜(清瀬・練馬・立川産)

「目玉焼」

提供時期 通年

使用食材 卵(青梅産)



港区

🅐 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)

新規掲載

港区

# とんかつ大宝 西新橋店

☎ 03-6273-3330

URL

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☒ 港区西新橋1-18-11
- ☒ 11:30~14:30  
18:00~22:00
- ☒ 日曜日
- ☒ 都営三田線 内幸町駅 徒歩3分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「TOKYO X ロースかつ定食」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

## 「TOKYO X ヒレかつ定食」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X



新規掲載

新宿区

# 赤○(赤まる)

☎ 03-6302-1931

URL

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☒ 新宿区新宿6-28-8
- ☒ 11:30~13:00  
17:30~22:45
- ☒ 土・日曜日
- ☒ 都営大江戸線 東新宿駅 徒歩2分  
東京メトロ副都心線 東新宿駅 徒歩2分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「八丈島産くさや」

提供時期 通年

使用食材 くさや(八丈島)

## 「八丈島産あした葉天ぷら」

提供時期 通年

使用食材 あした葉(八丈島)



新規掲載

# さなぶり

☎ 070-3316-1718

URL

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 新宿区百人町1-16-14 マキバビルB1
- 🕒 17:00~23:00
- 📅 日曜日
- 🚶 JR 大久保駅 徒歩2分  
JR 新大久保駅 徒歩3分

東京産食材を使用したメニューの一例



## 「おでん」

提供時期 通年

使用食材 練馬大根、小松菜(練馬産)

## 「肉野菜のせいろ蒸し」

提供時期 通年

使用食材 ジャがいも、にんじん、カボチャ、トマト等季節の野菜(練馬産)



新宿区

新規掲載

# 八丈島 郷土料理 源八船頭 湯島店

☎ 03-3837-5151

URL

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 文京区湯島3-46-8 東商ビルB1F
- 🕒 平日 17:00~23:15  
土 16:00~23:15  
日 17:00~22:15
- 📅 木曜日
- 🚶 東京メトロ千代田線 湯島駅 徒歩1分

東京産食材を使用したメニューの一例



## 「あしたば天ぷら」

提供時期 通年

使用食材 あしたば(八丈島)

## 「ムロアジくさや」

提供時期 通年

使用食材 くさや(八丈島)



文京区

新規掲載

# 柔菜 ハタウチ

☎ 080-2503-8087

URL

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☒ 文京区根津2-12-13
- ☒ 月・火 11:30~14:00 18:00~24:00  
木・金 18:00~24:00  
土日祝 11:00~15:00 18:00~24:00
- ☒ 水曜日
- ☒ 東京メトロ千代田線 根津駅 徒歩3分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



「パプリカのタルト 2種類の  
玉葱のマリネ スモモ」  
(月替わりメニューの一例)

提供時期 7月

使用食材 玉葱(国分寺産)

「なすのグラタン 春菊のソース  
マスカルポーネチーズのソース」  
(月替わりメニューの一例)

提供時期 7月

使用食材 なす(武蔵野産)



新規掲載

# 散ポタカフェのんびりや

☎ 03-6879-5630

URL

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☒ 台東区谷中5-2-29
- ☒ 平日 11:30~15:00 18:00~23:00  
土日祝 11:00~23:00
- ☒ 水・木曜日
- ☒ JR 日暮里駅 徒歩8分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



「和風ガパオライス」

提供時期 通年

使用食材 内藤とうがらし(練馬産)、  
島とうがらし(小笠原)

「発酵梅ジュース」

提供時期 通年

使用食材 梅(台東産)



新規掲載

# 田心カフェ

☎ 03-5827-8217

URL <https://hatarakuba.com/tagokoro-cafe/>

訪問日	
月/	月/
日	日



- ☒ 台東区西浅草3-3-4
- ☒ 12:00~19:00
- ☒ 日・月・火曜日
- ☒ 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



## 「10種のサラダプレートセット」

提供時期 通年

使用食材 馬込三寸人参、ごせき晩生小松菜等季節の野菜(江戸川、青梅産)

## 「田心自慢とろろ御膳」

提供時期 通年

使用食材 金町こかぶ、寺島など季節の野菜(青梅、小金井産)



台東区

新規掲載

# 創作イタリアン スオーノ 肉バル

☎ 03-6659-9617

URL

訪問日	
月/	月/
日	日



- ☒ 墨田区緑1-28-11
- ☒ 11:30~14:30(LO14:00)  
17:30~22:30(LO21:30)
- ☒ 水・土はディナーのみ
- ☒ 日曜日・祝日
- ☒ 都営大江戸線 両国駅 徒歩1分

東京産食材を使用したメニューの一例



## 「東京エックスのバルサミコ酢煮込み」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

## 「東京エックスのステーキ」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X



墨田区

新規掲載

## 八丈島 郷土料理 源八船頭 中目黒店

☎ 03-5724-3642

URL

訪問日	
月/日	月/日



- ☒ 目黒区上目黒1-23-1 中目黒アリーナ2F
- ☒ 平日 16:30~23:30  
土 16:00~23:30  
日 16:00~22:30
- ☒ 水曜日
- ☒ 東急東横線、東京メトロ日比谷線  
中目黒駅 徒歩1分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「あしたばゴマ和え」

提供時期 通年

使用食材 あしたば(八丈島)

## 「ムロアジくさや」

提供時期 通年

使用食材 くさや(八丈島)



新規掲載

## 和馳走 藏屋

☎ 03-5703-8778

URL

訪問日	
月/日	月/日



- ☒ 大田区西蒲田7-51-11 藤ビル102
- ☒ 12:00~14:00  
18:00~22:00
- ☒ 日曜日・祝日
- ☒ JR 蒲田駅 徒歩7分  
東急多摩川線・池上線 蒲田駅 徒歩7分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「秋川牛のカツレツ」

提供時期 通年

使用食材 秋川牛(あきる野産)

## 「奥多摩やまめ南蛮酢和え物」

提供時期 6~8月

使用食材 奥多摩やまめ(奥多摩産)



新規掲載

# gita Ristorante-italiano (ジータリストランテ イタリアーノ)

☎ 03-5494-5519

URL setagaya-gita.com

訪問日	
月/	月/
日	日



- ☎ 世田谷区砧3-17-6
- 🕒 11:00~15:00 (LO14:00)  
17:00~22:00 (LO21:00)
- 📅 月曜日
- 🚶 小田急線 祖師ヶ谷大蔵駅 徒歩13分

東京産食材を使用したメニューの一例



## 「世田谷野菜とカキのアーリオオーリオ」

提供時期 12~3月

使用食材 ホウレン草等季節の野菜 (世田谷産)

## 「グリーンサラダ」

提供時期 通年

使用食材 ニンジン、コマツナ、ホウレン草、トマト等季節の野菜 (世田谷産)



世田谷区

新規掲載

# オステリア セルヴァジーナ

☎ 03-6903-7020

URL selvaggina.net

訪問日	
月/	月/
日	日



- ☎ 豊島区駒込3-2-7
- 🕒 18:00~21:00
- 📅 月・火曜日・不定休
- 🚶 JR 駒込駅 徒歩1分  
東京メトロ南北線 駒込駅 徒歩1分

東京産食材を使用したメニューの一例



## 「工房で手作りしたブラータチーズ」

(自家製ブラータチーズと季節の柑橘)

提供時期 通年

使用食材 生乳(八王子産)

## 「工房で手作りしたリコッタチーズ」

(とうもろこしのヴェルツタータと出来立てリコッタチーズ)

提供時期 通年

使用食材 生乳(八王子産)



豊島区

新規掲載

# 居酒屋 こんちゃん

☎ 03-3887-3878

URL

訪問日	
月 / 日	月 / 日

足立区



- ☒ 足立区梅田6-32-4
- ☒ 平日 17:00~22:00  
土日祝 16:00~22:00
- ☒ 月曜日(祝日の場合は翌日)
- ☒ 東武スカイツリーライン 梅島駅 徒歩5分

東京産食材を使用したメニューの一例



## 「小松菜のおひたし」

提供時期 通年  
使用食材 小松菜(足立産)

## 「ぎょく鍋」

提供時期 通年  
使用食材 にんじん(足立産等)



新規掲載

# #かつしか食堂

☎ 070-6673-1891

URL

訪問日	
月 / 日	月 / 日

葛飾区



- ☒ 葛飾区立石6-1-6
- ☒ 平日 11:30~14:00 18:00~24:00  
土 12:00~22:00
- ☒ 休日・月曜日
- ☒ 京成押上線 京成立石駅 徒歩7分

東京産食材を使用したメニューの一例



## 「小松菜ガーリック炒め」

提供時期 通年  
使用食材 小松菜(葛飾産)

## 「トマトサラダ」

提供時期 5~8月  
使用食材 トマト(葛飾産)



新規掲載

# 八丈島 郷土料理 源八船頭 新小岩店

☎ 03-3651-1881

URL

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 葛飾区新小岩1-42-2
- ☎ 平日 17:00~23:00
- 土 16:00~23:00
- 日 15:00~22:00
- ☎ 無休
- ☎ JR 新小岩駅 徒歩3分

東京産食材を使用したメニューの一例



## 「あしたば天ぷら」

提供時期 通年

使用食材 あしたば(八丈島)

## 「ムロアジくさや」

提供時期 通年

使用食材 くさや(八丈島)



葛飾区

新規掲載

# 八丈島 郷土料理 源八船頭 小岩本店

☎ 03-3659-6636

URL

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 江戸川区西小岩1-27-6
- ☎ 平日 17:00~23:00
- 土 16:00~23:00
- 日 15:00~22:00
- ☎ 無休
- ☎ JR 小岩駅 徒歩3分

東京産食材を使用したメニューの一例



## 「あしたば天ぷら」

提供時期 通年

使用食材 あしたば(八丈島)

## 「ムロアジくさや」

提供時期 通年

使用食材 くさや(八丈島)



江戸川区

新規掲載

## 八丈島 郷土料理 源八船頭 小岩高架下店

☎ 03-3559-6650

URL

訪問日	
月 / 日	月 / 日



☪ 江戸川区南小岩6-17-4

☎ 平日 17:00~23:00  
土 16:00~23:00  
日 15:00~22:00

☎ 月・火曜日

☎ JR 小岩駅 徒歩3分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



「あしたばくさやマヨネーズ」

提供時期 通年

使用食材 あしたば、くさや(八丈島)

「あしたばおひたし」

提供時期 通年

使用食材 あしたば(八丈島)



新規掲載

## DOZO SAKE KITCHEN

☎ 042-649-5229

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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



☪ 八王子市横山町10-14 網代園南ビル2F

☎ 平日 18:00~22:30  
土 13:00~16:00/17:30~23:00

☎ 休日・月・火曜日

☎ JR 八王子駅 徒歩10分

京王線 京王八王子駅 徒歩15分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



「八王子産椎茸の甘辛炒め」

提供時期 通年

使用食材 椎茸(八王子産)

「トマト卵炒め」

提供時期 6~8月

使用食材 トマト(八王子産)



新規掲載

# リザランGREEN SPRINGS立川店

☎ 042-512-5198

URL

訪問日	
月/日	月/日

立川市



- ☎ 立川市緑町3-1  
グリーンスプリングスE3/ 1F
- 🕒 11:00~22:00
- 📅 不定休
- 🚶 JR 立川駅 徒歩10分  
多摩都市モノレール 立川北駅 徒歩7分

東京産食材を使用したメニューの一例



## 「西東京農園直送バーニャカウダ」

提供時期 通年

使用食材 大根、カブ、カボチャ等季節の野菜(立川産)

## 「鶏肉と季節野菜のパエリア」

提供時期 通年

使用食材 カブ、ナス等季節の野菜(立川産)



新規掲載

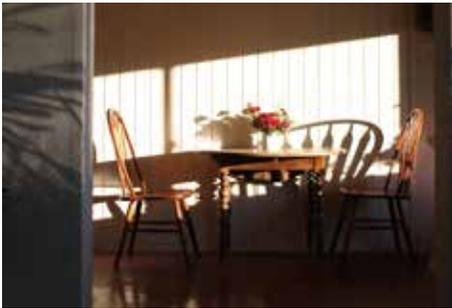
# Half Light

☎ 非公表

URL

訪問日	
月/日	月/日

青梅市



- ☎ 青梅市吹上323-5
- 🕒 11:00~21:00  
金のみ15:00~21:00
- 📅 木・第3日曜日
- 🚶 JR 東青梅駅からバス10分

東京産食材を使用したメニューの一例



## 「季節のサラダ」

提供時期 通年

使用食材 レタス、ケール、からし菜等季節の野菜(瑞穂産)

## 「キーマカレー」

提供時期 通年

使用食材 ケール、玉ネギ、じゃがいも、パクチー(瑞穂産)



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)

新規掲載

# 農園レストラン旬

☎ 0428-27-0624

URL [shun0901.com](http://shun0901.com)

訪問日	
月 / 日	月 / 日

青梅市



☒ 青梅市長洲7-285-1

☎ 11:00~15:00

17:00~21:00

☎ 月・木曜日

☎ JR 青梅駅からバス10分

東京産食材を使用したメニューの一例



## 「季節のパスタ」

提供時期 通年

使用食材 ナス、大根、トマト等季節の野菜(青梅産)

## 「ハンバーグ」

提供時期 通年

使用食材 タマネギ、ニンジン(青梅産)



新規掲載

# Natura

☎ 0428-33-5022

URL <https://natura-ome.jp>

訪問日	
月 / 日	月 / 日

青梅市



☒ 青梅市新町4-7-14

☎ 11:30~14:30(LO13:30)

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

☎ 月曜日・不定休

☎ JR 小作駅からバス5分

東京産食材を使用したメニューの一例



## 「ランチサラダ」

提供時期 通年

使用食材 リーフレタス、サニーレタス、ケール等季節の野菜(青梅産)

## 「アニマルウェルフェアビーフのロースト旬野菜添え」

提供時期 通年

使用食材 カブ、からし菜、アスパラガス等季節の野菜(青梅産)



新規掲載

# ラ・フォンターナ花小金井店

☎ 042-444-1067

URL

訪問日	
月/日	月/日



- ☒ 小平市花小金井1-8-2
- ☒ 11:30~15:30(LO15:00)  
17:00~22:30(LO21:30)
- ☒ 年末年始
- ☒ 西武新宿線 花小金井駅 徒歩2分

東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



「海の幸サラダ」  
～マスタードドレッシング～  
提供時期 通年  
使用食材 フリルレタス、リーフレタス  
(小平産)

「小平産王様トマトと  
ブッラータチーズのカプレーゼ」  
提供時期 10～6月  
使用食材 トマト(小平産)



小平市

新規掲載

# きなせ屋

☎ 042-582-3940

URL

訪問日	
月/日	月/日



- ☒ 日野市日野本町2-11-2
- ☒ 18:00~23:00
- ☒ 日曜日
- ☒ JR 日野駅 徒歩5分

東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



「日野の冷やしトマト」  
提供時期 3～7月  
使用食材 トマト(日野産)

「肉じゃが」  
提供時期 通年  
使用食材 じゃがいも、玉ねぎ(日野産)



日野市

新規掲載

# bistro らぐ〜

東村山市



☎ 042-202-1008

URL

訪問日	
月 / 日	月 / 日

- ☪ 東村山市栄町2-32-6
- ☺ 11:30~14:30(LO14:00)  
18:00~22:00(LO21:30)
- ☹ 日・木曜日
- ☒ 西武新宿線 久米川駅 徒歩5分

東京産食材を使用したメニューの一例



「生エビと東村山産トマトの冷製大葉ジェノパーズ」

提供時期 5~9月

使用食材 大葉、トマト等季節の野菜(東村山産)

「せせり」と東村山産ズッキーニのチーズ焼き」

提供時期 5~9月

使用食材 ズッキーニ等季節の野菜(東村山産)



新規掲載

# 焼肉 福生もうもう亭

福生市



☎ 042-842-0001

URL <https://moumou-tei.com>

訪問日	
月 / 日	月 / 日

- ☪ 福生市福生883-1 未光ビル
- ☺ 17:00~23:00(LO 22:00)
- ☹ 日曜日
- ☒ JR 福生駅 徒歩4分

東京産食材を使用したメニューの一例



「自家製キムチ盛り合わせ」

提供時期 通年

使用食材 白菜、キュウリ、大根(青梅産)

「野菜盛り合わせ」

提供時期 通年

使用食材 ネギ、ピーマン、玉ねぎ(青梅産)



新規掲載

# 中国料理むろい

☎ 042-497-2236

URL

訪問日	
月/	月/
日	日



- ☉ 清瀬市松山1-23-9
- ☉ 11:30~14:00  
17:30~22:00
- ☉ 不定休
- ☉ 西武池袋線 清瀬駅 徒歩4分

東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「清老虎菜(ラオフーツァイ)」

提供時期 7~8月

使用食材 パクチー、胡瓜、トマト  
(清瀬産)

## 「麻婆茄子」

提供時期 5~9月

使用食材 茄子(清瀬産)



清瀬市

新規掲載

# うつわ&カフェ かくしち

☎ 042-476-8050

URL

訪問日	
月/	月/
日	日



- ☉ 東久留米市中央町2-1-34
- ☉ 11:00~17:00
- ☉ 日・月曜日
- ☉ 西武池袋線 東久留米駅 徒歩15分

東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「スパイスキャロットケーキ」

提供時期 通年

使用食材 人参(東久留米産)

## 「枝豆のスコーン」

提供時期 6~7月

使用食材 枝豆(東久留米産)



東久留米市

新規掲載

# 焼肉 羽村もうもう亭

☎ 042-555-0087

URL <https://moumou-tei.com>

訪問日	
月 / 日	月 / 日

羽村市



- ☪ 羽村市緑ヶ丘5-2-3
- ☎ 11:30~14:00(LO 13:30)  
17:00~23:00(LO 22:00)
- ☎ 水曜日
- ☎ JR 羽村駅 徒歩18分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「幻の東京ビーフ盛りだく山」

提供時期 通年

使用食材 東京ビーフ

## 「東京ビーフ炙りユッケ」

提供時期 通年

使用食材 東京ビーフ



新規掲載

# Cafe Bar AQUAVITA(アクアヴィータ)

☎ 042-578-5560

URL

訪問日	
月 / 日	月 / 日

羽村市



- ☪ 羽村市羽東1-22-3-1F
- ☎ 金曜日 18:30~22:00(LO 21:30)  
土曜日 12:00~15:00(LO 14:30)  
18:30~22:00(LO 21:30)
- ☎ 日・月・火・水・木曜日
- ☎ JR 羽村駅 徒歩12分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「ピッツァマルゲリータ」

提供時期 通年

使用食材 トマト、バジル(青梅・羽村産)

## 「グリーンサラダ」

提供時期 通年

使用食材 ロメインレタス、ルッコラ、イタリアンパセリ等季節の野菜(日の出産)



新規掲載

# 二十四節気 秋川旬材 梔ものや 木のか

☎ 042-596-6077

URL <https://wanmonoyakonoka.com>

訪問日	
月/日	月/日



- ☉ あきる野市館谷台8
- ☉ 11:30~15:00  
18:00~21:00
- ☹ 水・木曜日
- ☉ JR 武蔵五日市駅 徒歩3分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「地元野菜と旬食材の梔物」

提供時期 通年

使用食材 新じゃがいも、姫もろこし、小松菜、舞茸、人参(あきる野・檜原産)

## 「季節野菜の前菜と旬肴すり流し」

提供時期 通年

使用食材 白瓜、新生姜、茗荷、牛蒡、枝豆(あきる野・日の出産)



あきる野市

新規掲載

# 旬菜屋おん

☎ 090-1685-6625

URL

訪問日	
月/日	月/日



- ☉ 西東京市新町1-13-10
- ☉ 11:00~18:00
- ☹ 日・月曜日・不定休
- ☉ 西武新宿線 田無駅からバス10分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「唐揚げ南蛮酢定食」 (週替わり定食の一例)

提供時期 6月

使用食材 人参、玉ねぎ、枝豆、ズッキーニ等季節の野菜(武蔵野産)

## 「カマスとヤングコーンの春巻き」 (週替わり定食の一例)

提供時期 6月

使用食材 ヤングコーン、バジル(武蔵野産)



西東京市

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)

新規掲載

## ANNE'S GARDEN

☎ 042-497-4670

URL <https://annes87garden.com>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



☎ 西東京市南町5-15-3

☎ 11:00~15:00

☎ 17:00~18:00

☎ 日・月曜日・不定休

☎ 西武新宿線 田無駅 徒歩10分

東京産食材を  
使用した  
メニューの一例

## 「ANNE'S GARDENサンドイッチ」

提供時期 通年

使用食材 サニーレタス、にんじん、  
きゅうり、ディル(西東京産)

## 「季節のランチ」

提供時期 通年

使用食材 とまと、きゅうり、にんじん、  
サニーレタス、ディル(西東京産)

新規掲載

山ごはん  
カフェ ヒノハラテラス

☎ 042-588-4828

URL

訪問日	
月 / 日	月 / 日



☎ 西多摩郡檜原村神戸3395

☎ 8:00~10:30(金のみ)

☎ 11:30~15:30(LO 14:30)

☎ 18:30~23:00(土のみ)

☎ 月曜日・月初めの連続する火・水曜日

☎ JR 武蔵五日市駅からバス30分

東京産食材を  
使用した  
メニューの一例

## 「梅干とひのはら舞茸のピザ」

提供時期 通年

使用食材 梅干、舞茸(檜原産)

## 「ふわふわパンケーキ」

提供時期 通年

使用食材 卵(あきる野産)



# 楠公レストハウス

☎ 03-3231-0878

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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☒ 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 徒歩10分  
地下鉄二重橋前駅・日比谷駅 徒歩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



千代田区

# ラー・エ・ミクニ

☎ 03-3213-0392

URL <http://lart-et-mikuni.jp/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☒ 千代田区北の丸公園3-1  
東京国立近代美術館内
- ☒ 11:30~15:00/17:30~21:00
- ☒ 月曜日、日曜日のディナータイム
- ☒ 東西線 竹橋駅1b出口 徒歩3分

東京産食材を使用したメニューの一例



## 「ピッコロコース(ランチ)」

提供時期 通年  
使用食材 季節の野菜(東京産)  
(メニュー内容は変動)

## 「グランデコース(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)



🅑 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)

千代田区

## とんかついけだ

☎ 03-3262-4434

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

訪問日	
月/日	月/日



☪ 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



## NADABAN by HAL YAMASHITA

☎ 03-6273-3386

URL <http://nadaban.com>

訪問日	
月/日	月/日



☪ 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 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)



# 日本橋ゆかり

☎ 03-3271-3436

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

訪問日	
月/日	月/日

中央区



- ☪ 中央区日本橋3-2-14
- 🕒 11:30~14:00/17:30~21:30
- 📅 日曜日・祝日
- 🚶 JR東京駅 徒歩3分  
地下鉄銀座線 日本橋駅 徒歩1分



東京産食材を使用したメニューの一例

## 「TOKYO X の角煮 千住葱添え」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X、千住葱

## 「江戸っ米(こ)ぶりん」

提供時期 通年

使用食材 米、卵、牛乳



# てん茂

☎ 03-3241-7035

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

訪問日	
月/日	月/日

中央区



- ☪ 中央区日本橋本町4-1-3
- 🕒 月~金 12:00~14:00/17:00~20:00  
土曜日 12:00~14:00
- 📅 日曜日・祝日、8月の土曜日
- 🚶 銀座線三越前駅・JR新日本橋駅 徒歩2分



東京産食材を使用したメニューの一例

## 「江戸東京野菜のてんぷら」 (コースの中の一品)

提供時期 季節ごとに異なる

使用食材 東京うど(立川)・寺島なす(三鷹他)・品川かぶ(小平 練馬 他)

## 「お新香」

提供時期 通年

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



## 伊勢重

☎ 03-3663-7841

URL <http://iseju.com/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 中央区日本橋小伝馬町14-9
- ☎ 11:00～22:00
- ☎ 日曜日・祝日
- ☎ 日比谷線 小伝馬町駅 徒歩3分  
JR総武快速線 馬喰町駅 徒歩3分  
都営新宿線 馬喰横山駅 徒歩3分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



「すき焼き屋の角煮  
～小松菜添え～」

提供時期 通年

使用食材 小松菜(江戸川産)

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、絹ごや、大根等を使用



## 日本橋舟寿し

☎ 03-3661-4569

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 中央区日本橋小舟町11-2  
深澤ビル内
- ☎ 11:30～14:30/16:30～22:00
- ☎ 日曜日・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7分  
地下鉄人形町駅 A5出口 徒歩7分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



「江戸前煮穴子、穴子白焼 / にぎり」

提供時期 通年

使用食材 東京湾内産

「江戸前キスの刺身 / にぎり」

提供時期 通年

使用食材 東京湾内産



# のみくい処 酒菜や

☎ 03-5166-0144

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☞ 中央区勝どき1-8-1  
勝どきビュータワー-B0103a
- ☎ 火～土 17:00～23:00(LO 22:00)  
日・祝 17:00～22:30(LO 21:30)
- ☎ 月曜日
- ☎ 都営地下鉄大江戸線 勝どき駅A4出口  
徒歩1分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「狛江野菜の大盛サラダ」

提供時期 通年

使用食材 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/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☞ 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(LO 3:00)
- ☎ 日曜日
- ☎ 銀座、新橋、日比谷、内幸町駅 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/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



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
- 🕒 6:45～10:00(LO 9:45)  
11:00～14:00(LO 13:30)
- 🛑 無休
- 🚶 JR東京駅八重洲北口 徒歩3分  
東京メトロ日本橋駅A3出口 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 ほうれん草、にんじん等季節の野菜(八王子産)

「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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



東京産食材を使用したメニューの一例



- ☪ 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 徒歩3分



「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)



とりみくら  
鶏味座 京橋エドグラン店

☎ 03-6262-0879

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

訪問日			
月	日	月	日



☞ 中央区京橋2-2-1 京橋エドグラン1F

☎ 11:00~15:00

17:00~22:30

☎ 日・祝日・年末年始

☎ 東京メトロ銀座線 京橋駅 徒歩1分

東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



「東京しゃもの究極の親子丼」

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも

「東京しゃもの究極の『塩』親子丼」

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも



とりみくら  
青山 鶏味座 本店

☎ 03-5770-5039

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

訪問日			
月	日	月	日



☞ 港区南青山3-12-4

☎ 11:30~15:00

17:30~22:00

☎ 年末年始

☎ 地下鉄 表参道駅 A4出口 徒歩4分

東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



「東京しゃもの究極の親子丼」

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも

「東京しゃもの串焼き」

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも



# ナチュラルカフェ & レストラン 木のたぶ

☎ 03-3280-1916

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

訪問日	
月/日	月/日



☉ 港区高輪4-9-16  
東京療院新館1階

☎ 平日 11:00~16:00/17:30~21:00  
土 11:00~17:30

☎ 日・月曜日

☎ JR・京浜急行 品川駅 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)



# cusavilla

☎ 03-5467-0560

URL [www.cusavilla.com](http://www.cusavilla.com)

訪問日	
月/日	月/日



☉ 港区西麻布4-4-16  
NISHIAZABU4416 B1F

☎ 17:00~20:00

金・土曜日のみ12:00~13:00

☎ 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/>

訪問日			
月	日	月	日



- ☎ 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

訪問日			
月	日	月	日



- ☎ 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(LO 14:00)  
17:00~22:00(LO 21:00)
- ☎ 無休
- ☎ JR田町駅 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



## HAL YAMASHITA 東京本店

☎ 03-5413-0086

URL [www.hal-yamashita.com](http://www.hal-yamashita.com)

訪問日	
月 / 日	月 / 日



㊟ 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 徒歩3分

東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



「名物 黒毛和牛A5霜降り  
トマトすき焼き」

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)



## 東京諸島焼酎 こっこめ

☎ 080-9971-3471

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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



㊟ 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 徒歩10分



「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(八丈島)



# 玄菜本店

☎ 03-3371-7533

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

訪問日	
月/日	月/日



- ㊟ 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)
- ㊟ 日曜日・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>

訪問日	
月/日	月/日



- ㊟ 新宿区西新宿7-9-17  
第一伊藤ビル2F
- ㊟ 11:30~14:00/17:00~22:00
- ㊟ 日曜日・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.org.jp/shinjuku/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



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：  
地下鉄新宿御苑前駅、新宿三丁目駅 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.org.jp/shinjuku/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



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 新宿御苑前駅、新宿三丁目駅 徒歩5分  
各線 新宿駅 徒歩10分  
千駄ヶ谷門：  
JR千駄ヶ谷駅・地下鉄 国立競技場駅 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)

## 「紅白いなり 豚汁or蕎麦」

提供時期 通年

使用食材 内藤とうがらし(練馬、三鷹産)



# コンパスグループ・ジャパン(株) 東京都庁店

☎ 03-5320-7510

URL

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☪ 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・日曜日・祝日・年末年始
- ☎ 都営大江戸線 都庁前駅すぐ  
JR 新宿駅 徒歩10分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「明日葉ロールカツ」

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)、TOKYO X



# ラーメン 皇雅

☎ 03-5320-7528

URL

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☪ 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・日曜日・祝日
- ☎ 都営大江戸線 都庁前駅すぐ  
JR 新宿駅 徒歩10分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「東京X豚の塩炒め」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

## 「東京X豚のチャーハン」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X



## 貝だらけ

☎ 03-6279-0116

URL <http://mikore.info/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



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 徒歩5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)

## 「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/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



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

㊟ 新宿区西新宿1-15-5

升屋ビル3F

㊟ ランチ11:30~15:00(LO 14:30)

17:00~23:00(LO 22:00)

㊟ 年末年始

㊟ 各線・新宿駅南口 徒歩5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)

## 「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/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 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 徒歩3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)

## 「冷シタキ胡瓜」

提供時期 通年  
使用食材 きゅうり(三鷹産)



# 青ヶ島屋

☎ 03-6908-9723

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 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)



## E-ムサービス機 東京都庁第二本庁舎 4F 食堂

☎ 03-5320-7516

URL

訪問日	
月 / 日	月 / 日



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・日曜日・祝日
- ☎ 都営大江戸線都庁駅すぐ



## 「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



## 眞一館 新宿本店

☎ 03-3209-8426

URL www.shinichikan.com

訪問日	
月 / 日	月 / 日



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



- ☉ 新宿区歌舞伎町2-28-13
- ☎ 17:00~25:00(LO 24:00)
- ☎ 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



## 「TOKYO X 一頭盛」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

## 「TOKYO 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>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



☒ 文京区根津1-27-1 第2高野ビル2F  
 ☒ 火～日 12:00～14:00 (LO 13:20)  
 火～土 18:00～22:00 (LO 21:00)  
 日・祝 18:00～21:00 (LO 20:00)

☒ 月曜日、ランチ不定休あり  
 ☒ 東京メトロ 根津・千駄木駅 徒歩6分  
 東京メトロ 東大前駅 徒歩7分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「東京軍鶏焼鶏コース」

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも

## 「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](https://www.instagram.com/boninilandchef)

訪問日	
月 / 日	月 / 日



☒ 文京区関口1-1-4  
 ☒ 11:30～14:00 (LO 13:30)  
 17:30～23:00 (LO 22:00)  
 ※日曜日は営業22:00まで  
 ☒ 火曜日  
 ☒ 東京メトロ有楽町 線江戸川橋駅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、青パパイア、  
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/>

訪問日	
月/日	月/日



☒ 文京区根津2-22-10 カノン根津1F A

☎ 11:30~15:00/17:00~23:30

☎ 木曜日

☎ 東京メトロ千代田線 根津駅 徒歩5分

東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「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/>

訪問日	
月/日	月/日



☒ 文京区湯島3-46-2 2F

☎ 19:00~28:00

☎ 不定休

☎ 東京メトロ千代田線 湯島駅 徒歩1分  
JR上野駅 徒歩10分、JR御徒町駅 徒歩5分

東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「東京野菜のマリネ」

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

訪問日			
月	日	月	日



- ☎ 文京区湯島3-42-10
- 🕒 18:00~22:00
- 🛑 不定休
- 🚶 東京メトロ千代田線 湯島駅 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)

## 「東京野菜で食べる藁焼き」

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)



# むぎとろと東京諸島の創作料理の店

# 天空

☎ 03-5830-6455

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

訪問日			
月	日	月	日



- ☎ 台東区寿4-14-10
- 🕒 11:30~14:00  
17:00~24:00
- 🛑 日曜日・祝日
- 🚶 東京メトロ銀座線 田原町駅2番口 徒歩3分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「やきさや」

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)



## 浅草酒膳 一文 本店

☎ 03-3875-6800

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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☪ 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/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☪ 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
- ☪ 東武スカイツリーライン 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)



# 押上 よしかつ

☎ 03-3829-6468

URL <http://www.hotpepper.jp/str.J000104266/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☑ 墨田区業平5-10-2
- ☑ 17:00~23:00 (LO 22:00)  
日祭日のみランチ 11:30~14:00
- ☑ 不定休
- ☑ 各線 押上駅B1出口 徒歩4分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「東京を味わう おつまみ6品コース」

提供時期 通年

使用食材 江戸東京野菜、東京牛乳、島しょの魚、たまご(東京産)、大豆(日の出・青梅)、TOKYO Xなど

## 「緑のもんじゃ (明日葉のもんじゃ・バケットつき)」

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/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☑ 墨田区横綱1-3-20
- ☑ 11:00~14:00  
17:00~21:30
- ☑ 月曜日(祝日の場合は翌日)
- ☑ JR両国駅西口すぐ



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/A131201/1326998>

訪問日	
月/日	月/日



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



☎ 墨田区緑1-19-9

☎ 11:30~14:00(LO 13:30)  
17:30~22:00(LO 21:00)

☎ 日・月曜日

☎ 都営大江戸線 両国駅 徒歩5分



## 「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/>

訪問日	
月/日	月/日



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

☎ 月曜日(祝日の場合は翌日)

☎ 各線 亀戸駅 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)



訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ㊤ 江東区青海1-1-10  
ダイバーシティ東京プラザ6F
- ㊤ 11:00~22:00
- ㊤ 無休(施設の休館日に準ずる)
- ㊤ りんかい線「東京テレポート」駅 徒歩3分  
ゆりかもめ「台場」駅 徒歩5分

東京産食材を使用したメニューの一例



### 「東京しゃもの究極の親子丼」

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも

### 「東京しゃもの究極の山椒親子丼」

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも



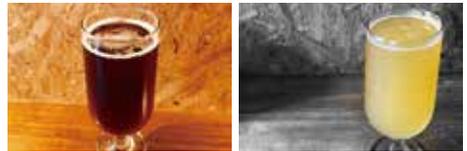
# 江戸東京ビール/オンタップ

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ㊤ 江東区千田16-2
- ㊤ 水・木・金 17:00~23:00  
土 15:00~23:00
- ㊤ 日・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

東京産食材を使用したメニューの一例



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

提供時期 通年

使用食材 早稲田みょうが(練馬産) など

### 「早稲田みょうがたけのお浸し、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>

訪問日	
月/日	月/日



- ☒ 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 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/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☒ 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 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/>

訪問日			
月/	日/	月/	日/



☞ 品川区北品川2-30-27-1F

☎ 10:00~20:00

☎ 火曜日

☎ 京急線 新馬場駅 徒歩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)



# とんかつ大宝

☎ 03-3491-9470

URL

訪問日			
月/	日/	月/	日/



☞ 目黒区目黒1-6-15

☎ 11:30~15:00(LO 14:30)

☎ 18:00~22:00(LO 21:30)

☎ 年末年始

☎ JR山手線 目黒駅 徒歩5分

東京産食材を使用したメニューの一例



## 「TOKYO X ロースかつ」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

## 「TOKYO X 肩ロース生姜焼」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X



# おおた マルシェ

営業状況は facebook おおたマルシェ  
でご確認ください。ご予約は Instagram  
oota\_marche ^DMにて

訪問日	
月 / 日	月 / 日



東京都産食材を使用したメニューの一例



- ㊟ 大田区東矢口2-15-15  
友光ビル106
- ㊟ 11:30~14:30  
19:00~24:00
- ㊟ 不定休
- ㊟ 東急多摩川線 矢口渡駅 徒歩3分



「東京都産 スモークチーズの  
追いスモーク」

提供時期 通年

使用食材 チーズ(日の出産)

「東京都産 小松菜の  
手づくりコロケ」

提供時期 通年

使用食材 小松菜、卵、牛乳  
(主に大田、世田谷産)



# 御菓子司 わたなべ

☎ 03-3772-5082

URL

訪問日	
月 / 日	月 / 日



東京都産食材を使用したメニューの一例



- ㊟ 大田区南馬込 5-32-3
- ㊟ 8:00~19:00
- ㊟ 水曜日
- ㊟ 都営浅草線 西馬込駅 徒歩3分



「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



# 成城 櫻子

☎ 03-3483-5296

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☉ 世田谷区成城6-10-2  
ハナビル3階
- ☉ 10:30~17:00
- ☉ 日・月曜日・祝日
- ☉ 小田急線 成城学園前駅北口すぐ



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」  
(日替わり定食「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、さつま芋、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)

「揚げ茄子柚子餡かけ、白苦瓜、もって菊、青紫蘇添え」  
(日替わり定食「おきまり」内の一部の一例)

提供時期 秋

使用食材 茄子、柚子、白苦瓜、もって菊、青紫蘇(いずれも世田谷産)



# 第三新生丸

☎ 03-6322-1933

URL [Instagram daisanshinseimaru](https://www.instagram.com/daisanshinseimaru)

訪問日	
月/日	月/日



- ☉ 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 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)



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)

イタリア料理 **GITA**(ジータ)

☎ 03-3439-8876

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

訪問日	
月/日	月/日



☎ 世田谷区桜3-2-10-101

☎ 11:30~14:30(LO 13:30)  
17:30~23:00(LO 21:00)

☎ 水曜日

☎ 東急世田谷線 上町駅 徒歩10分

東京産食材を  
使用した  
メニューの一例

## 「Tボーステーキ 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)

**カマタ食堂**

☎ 03-6873-6934

URL

訪問日	
月/日	月/日



☎ 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)

# アトリエシュシュ

☎ 03-3429-5889

URL <https://www.latelierchouchou>

訪問日	
月/日	月/日



- ㊟ 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 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 ズッキーニ、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>

訪問日	
月/日	月/日



- ㊟ 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 徒歩3分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「トロトロ柔らかスペアリブ」

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/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☪ 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 徒歩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 きのこと類、いも類、大葉、人参等(三鷹産)



# 三是寿司

☎ 03-3375-5008

URL <http://mikore.jp/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☪ 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 徒歩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/>

訪問日			
月	日	月	日



- ☉ 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 徒歩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](http://soba-oonoya.gorp.jp)

訪問日			
月	日	月	日



- ☉ 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 代々木八幡駅北口 徒歩2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/](http://www.tokyo.ja.or.jp/)

訪問日	
月 / 日	月 / 日



☪ 渋谷区代々木 2-10-12

☺ 11:00~18:30

(終了時間の変更あり)

☹ 日・月曜日

☒ 新宿駅南口 徒歩 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



# fun.ice!(ファンアイス)

☎ 080-4342-1522

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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



☪ 渋谷区代々木5-64-4 1F

☺ 12:00~SUNSET 季節によって変動あり

☹ 不定休

☒ 千代田線 代々木公園駅 3番出口 徒歩 5分  
小田急線 代々木八幡駅 徒歩 5分

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。



# 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>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☑ 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 徒歩1分  
地下鉄半蔵門線 渋谷駅 徒歩1分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「ほうれん草とベーコンの温製サラダ仕立て」

提供時期 通年

使用食材 ほうれん草、トマト  
(武蔵野、三鷹、小金井産)

## 「小松菜のオープン焼き」

提供時期 通年

使用食材 小松菜  
(武蔵野、三鷹、小金井産)



# 小田急ホテル センチュリーサザンタワー サザンタワーダイニング

☎ 03-5354-2172 (ホテル予約)

URL [https://www.southerntower.co.jp/restaurant\\_lounge/st\\_dining/](https://www.southerntower.co.jp/restaurant_lounge/st_dining/)

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☑ 渋谷区代々木2-2-1  
小田急ホテルセンチュリーサザンタワー20F
- 🕒 6:30~10:30 (LO 10:00)  
11:30~16:00 (LO 15:00)  
17:30~22:00 (LO 21:00)
- 📅 無休
- 🚶 JR各線 新宿駅 徒歩3分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「季節野菜のグリル」

提供時期 通年

使用食材 とうもろこし、トマト、ジャガイモ、インゲン等、季節の野菜(立川・三鷹・清瀬産)

## 「ごろごろ野菜のスープ」

提供時期 通年

使用食材 トマト、ジャガイモ等、季節の野菜(立川・三鷹・清瀬産)



## 花織

☎ 070-8347-0946

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 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・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 Giuliani da emme

☎ 03-6383-0855

URL

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 中野区鷺宮3-33-4 大谷ビル1F
- 🕒 11:30～14:30(LO 13:30)  
17:30～22:00(LO 20:00)
- 📅 水曜日
- 🚶 西武新宿線 鷺ノ宮駅 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)



# 江戸東京和膳 澄

☎ 03-6304-0202

URL <https://maps.app.goo.gl/RGoCRvMihGb3db5S9?st=ic>

訪問日	
月/日	月/日



- ㊟ 中野区東中野4-16-11  
アクシルコート東中野1階
- ㊟ 17:30~23:00
- ㊟ 月曜日
- ㊟ 東京メトロ東西線 落合駅 徒歩1分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「東京しゃもの参鶏湯」

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも

## 「あきる野の地卵さくらを使った東京しゃもの親子丼」

提供時期 通年

使用食材 東京しゃも、鶏卵(あきる野)



# ベルソーレ

☎ 03-3391-5600

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

訪問日	
月/日	月/日



- ㊟ 杉並区天沼3-1-8 千奈利ビル1F
- ㊟ 12:00~14:00  
18:00~21:30
- ㊟ 月曜日・祝日
- ㊟ JR荻窪駅北口 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

訪問日	
月/日	月/日



☪ 杉並区松庵3-31-16  
西荻三枝ハイツ106

☺ 17:00~24:00

☹ 月曜日

☎ JR中央線・総武線 西荻窪駅南口 徒歩5分

東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「刺身盛り合わせ」

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)



## 食べごろ野菜キッチンmaking

☎ 03-6383-2113

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

訪問日	
月/日	月/日



☪ 杉並区方南2-23-6 林ビル1階

☺ 17:00~23:00

☹ 火、第1・第3月曜日

☎ 東京メトロ丸ノ内線 方南町駅 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)

# オールデイダイニングクロスダイニング

☎ 03-3980-4040

URL <https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/index.html>

訪問日	
月/日	月/日



- ☉ 豊島区西池袋1-6-1
- 🕒 6:30~21:30 (LO 21:00)
- 🛋 無休
- 🚶 JR各線 池袋駅 徒歩3分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「東京野菜と仔羊のしゃぶしゃぶ『海鮮だし汁』」

提供時期 通年

使用食材 小松菜(江戸川産)、水菜(清瀬産)

## 「東京野菜のミネストローネ」

提供時期 通年

使用食材 小松菜(江戸川産)



# フランス料理Furukawaya

☎ 03-5974-0122

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☉ 北区王子1-2-2 第2幸栄ビル2階
- 🕒 11:00~15:00  
17:00~21:30
- 🛋 月曜日(祝日は除く)
- 🚶 JR京浜東北線 王子駅 北口すぐ



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)

※蒲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。



🅇 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)

# 酒処 のんべえ

☎ 03-5926-8510

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

訪問日	
月/日	月/日



☒ 板橋区大山金井町40-4

☒ 16:00～26:00

☒ 火曜日

☒ 東武東上線 大山駅 徒歩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](#)

訪問日	
月/日	月/日



☒ 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 11月下旬～12月上旬

使用食材 志村みの早生大根(板橋産)

## 「季節の漬け物」

提供時期 通年

使用食材 馬込半白きゅうり他  
(板橋・練馬産)

# 鉄板酒処はな家

☎ 03-3937-8300

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

訪問日			
月	日	月	日



- ☉ 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
- ☉ 火曜日・不定休
- ☉ 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/>

訪問日			
月	日	月	日



- ☉ 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 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/>

訪問日	
月/日	月/日



- ㊟ 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・第1火曜日
- ㊟ 西武池袋線 石神井公園駅から石神井公園内を  
通ってふるさと文化館まで(徒歩15～20分)



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「粟糧うどん(温・冷)」

提供時期 通年

使用食材 葉野菜、小松菜、ほうれん草、  
大根 等(練馬産)

## 「地野菜かきあげ」

提供時期 通年

使用食材 なす・玉ねぎ・にんじん・  
季節の野菜(練馬産)

# ごちそう酒場 yasu&のんちゃん

☎ 03-6479-2252

URL

訪問日	
月/日	月/日



- ㊟ 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
- ㊟ 西武池袋線 大泉学園駅 北口からバス「大泉郵便  
局前」徒歩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/chinesetapasachi/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☑ 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・不定休
- ☑ 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/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☑ 練馬区石神井台8-22-1
- ☑ 11:30~14:30  
18:00~20:30  
※売り切れ次第終了
- ☑ 火曜日
- ☑ 西武池袋線 大泉学園駅南口からバス「吉祥寺駅行き」に乗車。「西村」バス停下車すぐ

東京産食材を使用したメニューの一例



## 「アントン餃子」

提供時期 通年  
使用食材 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)

※一部の料理には「ひんぎゃの塩」(青ヶ島産)を使っています。



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)

# 小料理 石井

☎ 03-4283-1430

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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☉ 練馬区東大泉5-36-14 1F
- ☉ 11:30～14:00(LO 13:30)  
17:30～22:00(LO 21:30)
- ☹ 日曜日・祝日・第1、3月曜日
- ☒ 西武池袋線 大泉学園駅南口 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)



# 東京ワイナリー

☎ 03-3867-5525

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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☉ 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 徒歩10分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 〔ぬ(ナパンサンド)〕

提供時期 通年

使用食材 レタス、トマト等季節の野菜  
(練馬産)

## 〔ワインに合うおつまみ〕3種盛り

提供時期 通年

使用食材 レタス、トマト等季節の野菜  
(練馬産)



# 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/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 練馬区石神井町2-13-5-103
- 🕒 11:30~14:00  
17:30~22:00
- 📅 水・木曜日
- 🚶 西武池袋線 石神井公園駅北口 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 (オップラダ ジター-リア)

☎ 03-6339-6936

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 練馬区関町北2-28-7
- 🕒 12:00~15:00 (LO 14:00)  
17:30~22:30 (LO 21:30)
- 📅 木曜日
- 🚶 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



「大泉産 幻の白いちじくのタルト」

提供時期 8~10月

使用食材 白いちじく(練馬産)

「三鷹産のらぼう菜と常陸乃国 しらす カラスミのリゾーニ」

提供時期 3~5月

使用食材 のらぼう菜(三鷹産)



# 日本料理 むさしの

☎ 03-5372-4501

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

訪問日	
月/日	月/日



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



- ㊟ 練馬区高松5-8 J.CITY  
ホテルカデンツァ東京1F
- ㊟ 平日 11:30~14:00/17:30~20:30  
土日祝 11:30~15:00/17:00~21:30
- ㊟ 月・火曜日(祝日は営業)
- ㊟ 東京メトロ有楽町線 成増駅3番出口、都営大江戸線  
光が丘駅A5出口、東武東上線 成増駅南口、西武池  
袋線 石神井公園駅から、それぞれ送迎バスあり



「練馬大根おでん昔味噌を使って」

提供時期 11月~12月

使用食材 練馬大根(練馬産)

「特上天丼」

提供時期 通年

使用食材 江戸前穴子



# 中国料理 白楽天

☎ 03-5372-4500

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

訪問日	
月/日	月/日



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



- ㊟ 練馬区高松5-8 J.CITY  
ホテルカデンツァ東京1F
- ㊟ 平日 11:30~14:00/17:30~20:30  
土日祝 11:30~15:00/17:00~21:30
- ㊟ 水・木曜日(祝日は営業)
- ㊟ 東京メトロ有楽町線 成増駅3番出口、都営大江戸線  
光が丘駅A5出口、東武東上線 成増駅南口、西武池  
袋線 石神井公園駅から、それぞれ送迎バスあり



「練馬大根とポークスペアリブの土鍋スープ」

提供時期 11月~12月

使用食材 練馬大根(練馬産)

「練馬キャベツの回鍋肉まん」

提供時期 通年

使用食材 キャベツ(練馬産)



# バーラウンジ ボワザン

☎ 03-5372-4499

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

訪問日	
月/日	月/日



☉ 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

☉ 火・水曜日(祝日は営業)

☉ 東京メトロ有楽町線 成増駅3番出口、都営大江戸線 光が丘駅A5出口、東武東上線 成増駅南口、西武池袋線 石神井公園駅から、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

「ジェノベーゼパスタ  
練馬産ドライトマトソース」

提供時期 4月~10月

使用食材 ドライトマト(練馬産)

「練馬昔味噌のクロックムッシュ東京スタイル  
ヒオニオングラタン仕立ての練馬大根」

提供時期 11月~12月

使用食材 練馬大根(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>

訪問日	
月/日	月/日



☉ 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

☉ 月~木

☉ 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 石神井公園駅から、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

「ハチミツとみその  
フロランタンクッキー」

提供時期 2月~10月

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 7月~9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/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☎ 練馬区石神井町3-26-3
- 🕒 17:00～22:00
- 📅 木曜日・不定休
- 🚶 西武池袋線 石神井公園駅 徒歩3分

東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「旬野菜のせいろ蒸し」

提供時期 4月～11月

使用食材 みょうが、長ねぎ、だいこん、  
なす等季節の野菜(練馬産)

## 「旬野菜の網焼」

提供時期 4月～11月

使用食材 みょうが、長ねぎ、だいこん、  
なす等季節の野菜(練馬産)

## PITANGO ピタンゴ

☎ 03-6914-5513

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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☎ 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

東京産食材を  
使用した  
メニューの一例

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

提供時期 通年(ディナータイムのみ)

使用食材 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)



# Eveil by 和食器フレンチ Komorebi

☎ 03-6904-8797

URL <https://r.gnavi.co.jp/34wbydvz000/>

訪問日			
月	日	月	日



- ☎ 練馬区上石神井1-39-25  
メゾンヤマザキ1F
- ☎ 12:00~15:00  
18:00~24:00
- ☎ 不定休(要予約)
- ☎ 西武新宿線 上石神井駅南口 徒歩5分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



「東京ビーフ(都産黒毛和牛の  
富士山溶岩ステーキ)」

提供時期 通年

使用食材 東京ビーフ、  
きのこ等(檜原産)

「東京諸島鮮魚と  
東京野菜のポワレ」

提供時期 通年

使用食材 さわら等(伊豆諸島産)、  
練馬大根(練馬産)



# Pizzeria 222

☎ 03-6882-4138

URL <https://www.facebook.com/PizzeriaDuecentoventidue222/>

訪問日			
月	日	月	日



- ☎ 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>

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 練馬区南大泉2-3-7
- ☎ 9:00～18:00
- ☹ 水・木曜日(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.net>

訪問日	
月/日	月/日



東京産食材を使用したメニューの一例



- ☪ 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
- ☹ 月・火曜日
- ☎ 西武池袋線 石神井公園駅 中央改札口南口 徒歩3分



## 「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](http://www.littlenestcafe.yokyo)

訪問日	
月/日	月/日



- (☎) 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 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ccoli、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ccoli、ニンジン、なす、とうもろこし、じゃがいも等(練馬産)



# ビストロラグリ

☎ 03-6913-2991

URL

訪問日	
月/日	月/日



- (☎) 練馬区石神井町3-16-20 winwinマンション石神井公園1階2
- (🕒) 17:00～22:00
- (📅) 月・木曜日
- (🚶) 西武池袋線 石神井公園駅 徒歩5分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「農家さん直送のひと皿」

提供時期 通年

使用食材 赤玉ねぎ、大根、にんじん各種、小松菜等、季節の野菜(練馬産)

## 「練馬産とうもろこしのムースキャビア添え」

提供時期 6～8月

使用食材 とうもろこし(練馬産)、海の精やき塩(伊豆大島)



# CAFE AOKI

☎ 03-3999-2814

URL

訪問日	
月/日	月/日



☎ 練馬区中村北3-23-6 青木ビル7階

☎ 11:30～15:00

18:00～22:00(火除く)

☎ 月・日曜日・不定休

☎ 西武池袋線 中村橋駅 徒歩1分

東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



「練馬産高糖度トマトの  
カプレーゼ」

提供時期 通年

使用食材 トマト(練馬産)

「国産豚ヒレ肉のソテー  
粒マスタードソース」

提供時期 通年

使用食材 菊芋等、季節の野菜(練馬産)



# キッチン とれたて

☎ 03-3853-4114

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

訪問日	
月/日	月/日



☎ 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階:水曜日/2階:水・木曜日

☎ 東武スカイツリーライン 西新井駅から国際興業バス「鹿浜五丁目」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 たまねぎ等季節の野菜  
(自家栽培)

「あだち菜うどん」

提供時期 通年

使用食材 だいこん等季節の野菜  
(自家栽培)

# 炭火串焼 うゑ草

☎ 03-3601-3733

URL

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 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 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>

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 葛飾区奥戸6-5-17
- ☎ 月・水・金 11:30~16:00
- ☎ 日曜日
- ☎ JR総武線・小岩駅 徒歩20分  
最寄バス停「奥戸六丁目」下車 徒歩1分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「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/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



㊟ 葛飾区金町5-33-25

協坂ビル1F

㊟ 平日 17:30~22:00

土日祝 17:00~21:00

㊟ 月曜日

㊟ JR金町駅南口 徒歩3分  
京成金町駅 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/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



㊟ 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 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

訪問日			
月	日	月	日



- ☉ 葛飾区立石5-13-1  
葛飾区役所新館1F
- ☎ 8:15~15:45
- ☎ 土・日曜日・祝日
- ☎ 京成立石駅 徒歩7分  
青砥駅 徒歩10分  
お花茶屋駅 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)



# 屋台鉄板 三寸

☎ 03-6231-2411

URL

訪問日			
月	日	月	日



- ☉ 葛飾区西亀有3-23-14  
アクシス西亀有1F
- ☎ 平日 17:00~23:00 (LO 22:00)  
土日 16:00~23:00 (LO 22:00)
- ☎ 月曜日
- ☎ JR常磐線 亀有駅 徒歩20分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



「ネギ豚焼き」

提供時期 10~2月

使用食材 青ネギ、長ネギ(葛飾産)

「ブロッコリー肉巻き」

提供時期 11月~3月

使用食材 ブロッコリー(葛飾産)



# そば処 長寿庵

☎ 03-3654-6739

URL <https://choujyuan.com/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☒ 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 徒歩17分  
最寄りバス停「西一之江3丁目」 徒歩5分



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.co.jp/a619100/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☒ 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 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>

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 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 19:30)
- ☎ 12/31~1/2
- ☎ 都営新宿線 篠崎駅 西口すぐ  
(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」

提供時期 通年  
使用食材 小松菜(江戸川産)

## 「小松菜ジュース」

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>

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 江戸川区松島1-23-6
- ☎ 11:00~14:00  
17:30~21:30
- ☎ 火、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 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)



## レストラン「グリーンパレス」

☎ 03-3651-2228

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

訪問日	
月/日	月/日



☪ 江戸川区松島1-38-1

☎ 11:00～17:00

☎ 年末年始

☎ JR新小岩駅 南口から都営バス  
「葛西駅行」「西葛西駅行」  
都営新宿線 船堀駅から都営バス  
「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

「江戸川区産小松菜入り  
海老ドリア」

提供時期 11～2月

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/>

訪問日	
月/日	月/日



☪ 江戸川区上篠崎2-10-14

☎ 17:30～23:00(LO 22:00)

☎ 月曜日(祝日の場合は翌日)

☎ 都営新宿線 篠崎駅 徒歩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>

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 江戸川区一之江2-10-7
- ☎ 11:00~22:00(LO 21:00)
- ☪ 大晦日・元旦・1月2日
- ☪ 都営新宿線 一之江駅 徒歩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)

提供時期 通年

使用食材 小松菜(江戸川産)

「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

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>

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 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 徒歩8分



東京産食材を使用したメニューの一例



「八丈島海の幸プレート」

提供時期 通年

使用食材 ムロアジ・メダイ・トビウオ  
(八丈島)

※漁獲量により魚種が変わることがあります

「江戸川区産小松菜の和風パスタ」

提供時期 通年(数量限定/夏季期間は販売中止)

使用食材 小松菜(江戸川産)



## りびんぐるーむ香来風 -KaRaFu-

☎ 03-5668-2507

URL <http://www.karafu-living.com>

訪問日	
月/日	月/日



☒ 江戸川区南小岩6-16-9

☎ 10:30～15:00

☎ 金・土・日・月曜日

☎ JR総武線 小岩駅 徒歩4分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「小松菜の煮物」

提供時期 10～4月

使用食材 小松菜(江戸川産)

## 「大根の煮物」

提供時期 12～2月

使用食材 大根(江戸川産)



## パティスリーカフェひばり

☎ 03-5878-1176

URL <https://edogawa-hibari.com>

訪問日	
月/日	月/日



☒ 江戸川区中葛西1-31-51

ドエル葛西1-101

☎ 11:00～21:00

☎ 木曜日

☎ 東京メトロ東西線 葛西駅 徒歩8分

東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「江戸川小松菜と四元神威豚のキッシュ」

提供時期 通年

使用食材 小松菜(江戸川産)

## 「ブルーベリーとヨーグルトのムースリーヌ」

提供時期 6月～8月

使用食材 ブルーベリー(江戸川産)



# 生粉打ちそば処 さんじ庵

☎ 042-635-7882

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☉ 八王子市兵衛1-25-5
- ☉ 平日 11:00~14:30  
16:30~19:00
- ☉ 土日祝 11:00~19:00
- ☉ 月・火曜日(祝日の場合は営業)
- ☉ 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、東京しゃも(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)



# 小麦工房 メリッサ

☎ 042-686-2814

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☉ 八王子市台町3-18-10
- ☉ 木 14:30~17:30  
金~日 13:00~17:30
- ☉ 月・火・水曜日
- ☉ JR中央線 西八王子駅南口 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)



# けいの家 八王子本店

☎ 042-649-1724

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 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 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>

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 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 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)



# 手打ち蕎麦 つくし家

☎ 042-651-1987

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☑ 八王子市大楽寺町 116-16
- ☑ 11:30~15:00 (LO 14:30)
- ☑ 木曜日
- ☑ 八王子駅からバス「神戸会館前」徒歩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)



# 無添加・だしの和食《あじなお》

☎ 042-663-0262

URL <http://ajinao.com/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☑ 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
- ☑ 京王高尾線 めじろ台駅 徒歩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)



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/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



☎ 八王子市滝山町1-592-2

☎ 10:00～18:00

☎ 第2・第4水曜日(学校の休み期間はこの限りではない)

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

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

「カネコミルク  
スペシャルソフトクリーム」

提供時期 通年

使用食材 低温殺菌牛乳(自家牧場/八王子産)

「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/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



☎ 八王子市滝山町1-592-2

☎ 9:00～18:00

☎ 第2・第4水曜日(祝日の場合は翌平日営業日)

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

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



## 「TOKYO X もつ煮」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

## 「季節の総菜(煮物、天ぷらなど)」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(八王子産)



# ハンドメイドカフェSAKU-桜咲-

☎ 042-622-6850

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☑ 八王子市中野上町5-1-28
- ☑ 11:00~19:00
- ☑ 休火・水曜日
- ☑ JR西八王子駅からバス10分  
バス停「西中野三丁目」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(青梅産)、東京牛乳



# 八王子 エルシー1F はちまるカフェ

☎ 042-623-2111

URL

訪問日	
月/日	月/日



- ☑ 八王子市八日町6-7
- ☑ 10:30~18:30(LO 18:00)
- ☑ 休月曜日
- ☑ 八王子駅北口からバス  
バス停「八日町4丁目」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

☎ 042-527-3435

URL [https://twitter.com/Bar\\_stolas](https://twitter.com/Bar_stolas)

訪問日	
月/日	月/日



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「緑のパペロンチーノ」

提供時期 通年

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

## 「東京ウド(立川産)のアーヒージョ」

提供時期 2月～3月

使用食材 東京ウド(立川産)

- ☉ 立川市曙町2-30-5  
ロイヤル曙ビル101
- ☎ 19:00～28:00(LO 27:00)  
※夏季19:30～28:00(LO 27:00)
- ☾ 木曜日
- ☒ JR立川駅北口 徒歩5分  
多摩都市モノレール 立川北駅 徒歩5分



## 手打ち蕎麦 萱草庵

☎ 042-528-2424

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

訪問日	
月/日	月/日



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)

- ☉ 立川市富士見町1-15-7
- ☎ 11:30～14:00/18:00～21:00
- ☾ 火曜日・水曜昼の部(夜は営業)
- ☒ JR西立川駅 徒歩5分



# 中国料理 五十番

☎ 042-522-7472

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

訪問日	
月/日	月/日

立川市



- ☎ 立川市錦町1-4-5
- ☎ 11:00~15:00  
17:00~21:00
- ☎ 月曜日
- ☎ JR立川駅南口 徒歩5分  
多摩都市モノレール 立川南駅 徒歩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)



# 鉄板焼 千珠

☎ 090-5196-1870

URL

訪問日	
月/日	月/日

立川市



- ☎ 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 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」



🅑 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 (種類是要確認)
📄 電子マネー利用可 (種類是要確認)

## みのーれCafé

☎ 042-538-7227

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

訪問日	
月/日	月/日



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



- ☎ 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
- 📅 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



## 「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.com/>

訪問日	
月/日	月/日



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



- ☎ 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



## 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



# 大衆酒場 和海(なごみ)

☎ 042-595-6758

URL

訪問日			
月/	日/	月/	日/

立川市



- ☒ 立川市錦町1-3-27
- ☒ 24時間営業
- ☒ 無休
- ☒ JR中央線 立川駅 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(おとつと)

☎ 042-595-6898

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

訪問日			
月/	日/	月/	日/

立川市



- ☒ 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 徒歩4分  
多摩モノレール 立川南駅 徒歩3分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「おでん」

提供時期 10～3月

使用食材 人参(清瀬産)

## 「和風出汁カレー」

提供時期 通年

使用食材 ジャガイも(立川産)



# ダイチノレストラン DAICHINO RESTAURANT

☎ 050-3196-9027

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 立川市緑町3-1 W1 SORANO HOTEL 2F  
 ☎ 7:00~10:00/11:00~16:00/  
 17:00~22:00  
 ☎ 不定休  
 ☎ JR立川駅 徒歩8分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



「立川産の苺とエディブルフラワー  
SORANO米と二条大麦のクッキーシュー」

提供時期 12~4月

使用食材 苺(立川産)

「立川産玉子を使った  
親子丼」

提供時期 通年

使用食材 鶏卵(立川産)



# ソラノ ルーフトップバー SORANO ROOFTOP BAR

☎ 050-3503-9379

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 立川市緑町3-1 W1 SORANO HOTEL 11F  
 ☎ 11:00~23:00  
 ☎ 不定休  
 ☎ JR立川駅 徒歩8分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



「新鮮野菜たっぷりの季節のサラダ」

提供時期 通年

使用食材 ドライトマト、ズッキーニ等、  
季節の野菜(主に立川産)

「デザートアンサンプル」

提供時期 通年

使用食材 ストック、ナデシコ、キンギョ  
ソウ等エディブルフラワー  
(立川産)

# 立川熟成寝かせ蕎麦たかや

☎ 042-595-6922

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 立川市羽衣町3-15-27
- ☎ 11:30~15:00 (LO 14:30)  
17:30~21:00 (LO 20:30)
- ☎ 月・火・水曜日
- ☎ 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、国立産)



# bel Salice(ベル サリーチェ)

☎ 050-1725-6705

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 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立川駅 徒歩7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 <https://hitosara.com/0006066030/>

訪問日	
月/日	月/日



☪ 立川市富士見町2-13-19 富士見町ビルB1F

☎ 17:30～22:30

☎ 日・月曜日

☎ JR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)



## 島想食堂

☎ 042-527-2050

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

訪問日	
月/日	月/日



☪ 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(LO 17:00)

☎ 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 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 10月～5月

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 5月～7月、10月～7月

使用食材 小松菜(立川・日野・国分寺産)



# JIBAR CAFE

☎ 042-548-2511

URL <https://www.tachi-machi.com/jibar-cafe/>

訪問日	
月/日	月/日



☒ 立川市柴崎町3-9-2 コトリンク1階

☎ 10:30~19:30

☒ 年始・不定休

☒ JR中央線 立川駅 徒歩3分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「選べるデリプレート」

提供時期 通年

使用食材 ブロッコリー、大根、人参など  
季節の野菜(立川産)

## 「立川産烏骨鶏のTKG(たまごかけごはん)」

提供時期 通年

使用食材 烏骨鶏卵(立川産)



# 居酒屋ささやま

☎ 042-522-3773

URL [www.ne.jp/asahi/joy/sasayama/izakaya](http://www.ne.jp/asahi/joy/sasayama/izakaya)

訪問日	
月/日	月/日



☒ 立川市錦町1-4-3

☎ 17:00~22:00

☒ 土・日・月・火曜日・祝日

☒ JR中央線 立川駅 徒歩5分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「猪鍋」

提供時期 11~3月

使用食材 白菜、長ネギ、ゴボウ、水菜  
(立川産)

## 「立川うどの天ぷら」

提供時期 12~5月

使用食材 立川うど(立川産)



☒ 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)

## ムサシノ野菜食堂 miluna-na

☎ 0422-30-9195

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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☪ 武蔵野市境南町2-17-5-102
- ☺ 11:30～15:30(LO 14:30)  
17:30～21:00(LO 20:00)
- ☹ 水・第1木曜日・最終土曜日  
(定休日が祝日の場合は営業、翌日休み)
- ☎ JR中央線 武蔵境駅南口 徒歩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 にんじん、だいこん等季節の  
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 にんじん、だいこん等季節の  
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/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☪ 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
- ☹ 月曜日・12/30～1/3
- ☎ JR中央線・総武線 吉祥寺駅北口 徒歩1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)

# PASTA&WINE とれたて食堂

☎ 0422-38-6761

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

訪問日	
月/日	月/日



☉ 武蔵野市中町1-19-20  
アンソルティ三鷹 B1F

☉ 11:00~16:00  
17:00~23:00

☉ 無休

☉ JR中央線・総武線 三鷹駅北口 徒歩2分



東京産食材を使用したメニューの一例



「自家製ローストビーフ グリル野菜を添えて」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(武蔵野産)

「釜揚げシラスのガーリックトースト」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(武蔵野産)



# 和ビストロ TORETATE

☎ 0422-27-7531

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

訪問日	
月/日	月/日



☉ 武蔵野市中町1-9-3  
さとみビル 1F

☉ 11:00~14:30  
18:00~23:00

☉ 無休

☉ JR中央線・総武線 三鷹駅北口 徒歩4分



東京産食材を使用したメニューの一例



「武蔵野野菜の冷製パーニャカウダ」

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



🅐 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)

# きっちん大浪

☎ 0422-26-9283

URL <https://touch.facebook.com/kitchenohami2gogo/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 武蔵野市吉祥寺南町2-13-13 原ビル102
- ☎ 18:00~23:00(LO 22:15)
- ☎ 不定休
- ☎ JR中央線・総武線・京王井の頭線  
吉祥寺駅 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>

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 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 徒歩10分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「アミューズ3種」

提供時期 6~9月  
使用食材 バジル、ジャガイモ、カボチャ(武蔵野産)

## 「白子のムニエル 武蔵野産白菜のデグリネン」

提供時期 10~2月  
使用食材 白菜(武蔵野産)



# 邑咲

☎ 0422-66-2255

URL

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 武蔵野市吉祥寺本町3-2-9 久保田ビルB1
- ☎ 17:30~23:00 (LO 22:00)
- ☎ 月・第2火曜日
- ☎ JR中央線 吉祥寺駅 徒歩5分

東京産食材を使用したメニューの一例



## 「地場野菜と合鴨のくわ焼き」

提供時期 5~8月

使用食材 ズッキーニ、ナス、甘長唐辛子(武蔵野産)

## 「牛すじと地場野菜炊き合わせ」

提供時期 3~11月

使用食材 小松菜、トマト(武蔵野産)



# 武蔵境 大むら

☎ 0422-31-5019

URL <https://musagochi.com/shop/10302>

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 武蔵野市境南町4-9-2
- ☎ 11:00~15:00  
17:00~21:00
- ☎ 木曜日
- ☎ JR中央線 武蔵境駅 徒歩7分

東京産食材を使用したメニューの一例



## 「武蔵野地粉うどん」

提供時期 通年

使用食材 小麦粉(武蔵野産)

## 「からしうどん」

提供時期 通年

使用食材 唐辛子(武蔵野産)



## Cafe Sacai

☎ 0422-27-8536

URL <https://www.cafe-sacai.com/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



☪ 武蔵野市境南町4-1-16

☺ 11:00～21:00

☹ 火曜日

☎ JR中央線 武蔵境駅 徒歩7分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



「鶏のグリル」

三鷹産ケールのジェノベーゼ風

提供時期 4～7月

使用食材 ケール、さつまいも、かぼちゃ  
等、季節の野菜(三鷹産)「彩り野菜の  
グリーンサラダ」

提供時期 通年

使用食材 大根、さつまいも、かぼちゃ  
等、季節の野菜(三鷹産)

## 手打そば いしかわ

☎ 0422-43-8520

URL

訪問日	
月 / 日	月 / 日



☪ 三鷹市中原4-27-13

☺ 11:30～14:30/18:00～20:30

☹ 月、第1・第3日曜日

☎ 京王線つつじが丘駅からバス  
「上の原小学校」徒歩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)



# 煙のなかの イタリアン TORETATE kitchen

☎ 0422-24-9082

URL <https://tabelog.com/tokyo/A1320/A132002/13227170/>

訪問日	
月/日	月/日



☉ 三鷹市下連雀3-23-12  
アーエージェントビルB1F

☉ 11:30~15:30  
17:30~22:00

☉ 無休

☉ JR中央線・総武線 三鷹駅南口 徒歩3分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「煙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)

## 「TORETATE 名物!!『オルトナラ』 スープスパゲッティ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(武蔵野産)



# ワイン食堂Sautoir -ソトワ-

☎ 0422-38-9066

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

訪問日	
月/日	月/日



☉ 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 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)



# 酵素玄米 専門店 力笑ル食堂

☎ 0422-46-0077

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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☪ 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 徒歩17分  
吉祥寺駅からバス「下連雀」徒歩1分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「力笑ルスペシャル」

提供時期 通年

使用食材 人参、小松菜、ほうれん草、  
その他(三鷹産)

## 「イワシのマリネ定食」

提供時期 通年

使用食材 人参、小松菜、ほうれん草、  
その他(三鷹産)

# ローズ&エム

☎ 0422-26-8670

URL

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☪ 三鷹市下連雀4-17-10  
ひだりまきビル1F
- ☎ 9:30~19:00
- ☎ 水曜日・第3月曜日
- ☎ JR三鷹駅南口 徒歩12分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「レモンケーキセット」

提供時期 通年

使用食材 平飼い鶏卵(三鷹産)

## 「ランチカレー」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(国分寺、三鷹産)



# Dining&Gallery 繭蔵

☎ 0428-21-7291

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

訪問日	
月/日	月/日



- (廻) 青梅市西分町3-127
- (営) 11:00~17:00(LO 16:30)
- (休) 火曜日
- (交) JR青梅駅または東青梅駅 徒歩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/>

訪問日	
月/日	月/日



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



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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☉ 青梅市本町153
- ☉ 営 11:30~14:00/17:00~19:00
- ☉ 休 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 徒歩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 ナス、ピーマン等季節の野菜  
(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>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



- ☉ 青梅市小曾木5-3142
- ☉ 営 木・金・日 11:00~16:00
- ☉ 休 月・火・水・土曜日
- ☉ JR東青梅駅北口から西武バス  
「飯能駅南口行き」約20分  
「岩蔵温泉」バス停下車 徒歩2分



## 「手作りケーキ(シフォンケーキ・ ざつまいもケーキ等)」

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>

訪問日			
月	日	月	日



- ☎ 青梅市成木1-90
- ☎ 11:30~15:00
- ☎ 火曜日(6・7・8月は火・水曜日)
- ☎ JR東青梅駅 南口から都営バス「成木循環」乗車  
「成木一丁目四ツ角」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 きのこと類(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 きのこと類(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/~lejjajia/>

訪問日			
月	日	月	日



- ☎ 青梅市今井3-2-19
- ☎ 11:00~14:00/17:00~21:00
- ☎ 不定休
- ☎ JR小作駅東口から西東京バス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)

## 「青梅きゅうりののんにくあえ」

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☒ 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

☎ 0428-24-3755

URL facebook.com/  
since1978toscana

訪問日	
月/日	月/日



- ☒ 青梅市河辺町10-5-4北島ビル1F
- ☒ 11:00~14:30  
17:00~20:45
- ☒ 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5分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例

「地元野菜をつかった料理/季節のスパゲッティー」

提供時期 通年

使用食材 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>

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 青梅市新町5-45-2
- ☪ 11:00~20:30
- ☪ 水曜日、第1、第3水・木曜日
- ☪ JR小作駅 東口から西東京バス  
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>

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 青梅市御岳本町360
- ☪ 11:00~18:30(12月~2月は15:00)
- ☪ 月曜日・第3火曜日(祝日の場合は翌日)
- ☪ JR青梅線 御嶽駅 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

訪問日			
月	日	月	日



- ☪ 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 徒歩3分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例

「TOKYO X 肉南ばん  
(そば・うどん)」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

「手打ち天ざる  
(そば・うどん)」

提供時期 通年

使用食材 青梅産野菜



## 蕎麦処 いなりや

☎ 0428-76-0915

URL

訪問日			
月	日	月	日



- ☪ 青梅市和田町2-419-7
- ☎ 昼は不定休  
18:00~23:00
- ☹ 水曜日
- ☒ JR青梅線 宮ノ平駅・日向和田駅 徒歩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)



# 森万

☎ 0428-22-1331

URL

訪問日			
月/	日	月/	日



- ☉ 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 徒歩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)



青梅市

# 富士峰軒

☎ 0428-78-8451

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

訪問日			
月/	日	月/	日



- ☉ 青梅市御岳山17番地  
ケーブル御岳山 駅前広場
- ☉ 9:00~17:30
- ☉ 無休
- ☉ ケーブル御岳山駅すぐ

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)



青梅市

# 手打蕎麦 ごろう

☎ 0428-74-9419

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 青梅市御岳本町266
- 🕒 11:00~14:30
- 📅 火曜日
- 🚶 JR青梅線 御嶽駅 徒歩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

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 青梅市東青梅2-11-12
- 🕒 11:00~19:30
- 📅 不定休
- 🚶 JR青梅線 東青梅駅 徒歩4分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「TOKYO X 肉うどん・そば」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X

## 「TOKYO X 肉せいろ」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X



# そば処 和樂

☎ 0428-33-0141

URL

訪問日	
月/日	月/日



- ☉ 青梅市新町8-20-9
- ☉ 11:00~15:00 (LO 14:30)  
17:00~20:30 (LO 19:30)
- ☉ 水曜日・不定休
- ☉ JR青梅線 小作駅 徒歩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://omesuji.jimdofree.com/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☉ 青梅市河辺町6-3-15
- ☉ 12:00~14:00  
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>

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 青梅市木野下1-404
- ☎ 19:00～23:00
- ☹ 月・水曜日
- ☒ 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 <https://nocobakery.com/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 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 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)



# そば・うどん処 かわしま

☎ 0428-78-9155

URL

訪問日			
月	日	月	日



- ☉ 青梅市二俣尾 3-841-3
- ☉ 11:00~15:00
- ☉ 火・第3月曜日
- ☉ JR青梅線 二俣尾駅 徒歩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)

## 「涼風薬味そば」

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://ikadamitake.com/>

訪問日			
月	日	月	日



- ☉ 青梅市御岳2-313
- ☉ 4月~12月 11:00~17:00  
(1~3月は~16:00まで)
- ☉ 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



## 「ばくだん(Bakudan)たまご付」

提供時期 通年

使用食材 卵(青梅産)

## 「むかし鳥 骨なしモモ」

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>

訪問日	
月/日	月/日



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



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「オムライスハッシュドビーフソース」

提供時期 通年

使用食材 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/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 青梅市千ヶ瀬町2-190-2
- ☺ 11:30～14:30(夜は完全予約制)
- ☹ 火・水曜日
- ☒ JR東青梅駅 徒歩15分  
JR東青梅駅からバス「千ヶ瀬二丁目」徒歩3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)

# プランシエル

☎ 0428-20-8577

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☉ 青梅市河辺町9-8-9
- ☎ 12:00~15:00/18:00~23:00
- ☾ 月、第2・第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



## 「東京和牛の低温ロースト」

提供時期 通年

使用食材 東京和牛

## 「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)



# パティスリーテロワール

☎ 0428-34-9525

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☉ 青梅市今寺5-9-2  
セントラルハイツ霞A102
- ☎ 9:00~19:00
- ☾ 木・金曜日
- ☉ JR青梅線 小作駅東口からバス。  
バス停「宮の前」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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☑ 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」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)



# トルコ カフェ RugTime' mutluluk

☎ 090-8778-6892

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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☑ 青梅市黒沢2-812
- ☑ 11:30~17:00
- ☑ 水・木曜日
- ☑ JR青梅線 東青梅駅からバス10分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「ピラウプレートセット」

提供時期 通年

使用食材 じゃがいも、ナス、きゃべつ、  
にんじん(青梅産)

## 「サブサンドプレートセット」

提供時期 通年

使用食材 じゃがいも、トマト、インゲン  
マメ、キュウリ、キャベツ、に  
んじん(青梅産)



# 隼

☎ 0428-74-9204

URL

訪問日	
月/日	月/日



- ㊟ 青梅市御岳1-165-11
- ㊟ 11:00~14:00  
16:00~18:00 (予約のみ)
- ㊟ 木曜日
- ㊟ JR奥多摩線 御嶽駅 徒歩10分

東京産食材を使用したメニューの一例



## 「わさび丼定食」

提供時期 通年  
使用食材 わさび(奥多摩産)

## 「ローストビーフ丼セット」

提供時期 通年  
使用食材 わさび(奥多摩産)



# 奈美喜庵

☎ 042-362-8462

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

訪問日	
月/日	月/日



- ㊟ 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 ピーマン、なす等季節の野菜(府中、国立産)

## 「府中産野菜のお漬物」

提供時期 通年  
使用食材 きゅうり、だいこん等季節の野菜(府中産)



# そば処 萬蔵庵

☎ 042-362-4590

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☉ 府中市若松町2-4-7
- ☉ 11:00～15:00  
17:30～20:30
- ☉ 月曜日(月1回連休あり)
- ☉ 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

訪問日	
月/日	月/日



- ☉ 府中市住吉町1-44-2 AKビル1F
- ☉ 11:30～14:00  
17:30～21:00
- ☉ 月、第2・第3火曜日
- ☉ 京王線 中河原駅 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/>

訪問日			
月	日	月	日



- ☎ 府中市白糸台1-23-3
- ☎ ランチ：11:30～14:00
- ☎ 居酒屋：17:00～22:00
- ☎ 日曜日・祝日
- ☎ 京王線 多磨霊園駅 徒歩10分
- ☎ 西武多摩川線 白糸台駅 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)



# 蔵カフェ

☎ 080-9170-3954

URL

訪問日			
月	日	月	日



- ☎ 府中市宮西町4-2-1
- ☎ 10:30～17:00
- ☎ 日・水曜日
- ☎ JR武蔵野線・南武線 府中本町駅 徒歩5分
- ☎ 京王線 府中駅 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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



☪ 府中市宮町2-18-2-2F

☎ 17:00～22:30

☎ 日、第2・第4月曜日

☎ 京王線 府中駅 徒歩5分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例

「国産鶏もも1枚焼き  
府中野菜入り」

提供時期 通年

使用食材 小松菜、白菜、大根(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/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



☪ 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・第3木曜日

☎ 京王線 府中駅北口 徒歩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)



※地元産・旬の野菜を使った日替わりメニューあり。

※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。

# Wine Terrace Yu-me(ワインテラス ユーメ)

☎ 042-302-3977

URL <http://wineterraceyume.com/>

訪問日			
月	日	月	日



- ☪ 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 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/](http://aprile.tokyo/)

訪問日			
月	日	月	日



- ☪ 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 東府中駅 徒歩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 小松菜、ししとう等季節の野菜(府中産)



# ことみ食堂

☎ 080-9385-0348

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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



☞ 府中市は政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)

☹ 月曜日(祝日の場合は翌日)

臨時休業あり

☕ 最寄バス停: 「郷土の森正門前」下車すぐ

最寄駅: 京王線・JR南武線「分倍河原」、JR南武線・武蔵野線「府中本町」、西武多摩川線「是政」それぞれ駅から徒歩20分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「カツカレー」

提供時期 通年

使用食材 キャベツ、水菜等季節の野菜(府中産)、黒米(府中産)

## 「とろ飯膳」

提供時期 通年

使用食材 だいこん、にんじん、きゅうり等季節の野菜(府中産)、黒米(府中産)



# 手打ちそばの店 soba みのり

☎ 042-546-2270

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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



☞ 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・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/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☑ 昭島市朝日町1-8-10  
第一井上ビル1F
- ☑ 11:30~14:30/17:30~20:30
- ☑ 水曜日
- ☑ JR青梅線 中神駅南口 徒歩5分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「TOKYO X 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 通年

使用食材 とうもろこし、なす等季節の野菜(あきる野産)



# ハーモニーガーデン

☎ 042-441-1580

URL <http://harmonygarden.jp/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☑ 調布市深大寺東町7-47-7
- ☑ 火~金 11:00~17:00  
土 11:00~19:00
- ☑ 日・月曜日
- ☑ 小田急バス「三鷹市役所前」徒歩3分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「本日のきまぐれピッツァ」

提供時期 通年

使用食材 季節の野菜(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



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



☎ 042-483-7226

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

訪問日	
月/日	月/日

- ☎ 調布市菊野台1-20-2
- ☎ 火～土 17:00～22:00  
日・祝 15:00～22:00
- ☎ 月曜日(祝日の場合は翌日)
- ☎ 京王線 柴崎駅 徒歩3分



## 「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



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



☎ 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>

訪問日	
月/日	月/日

- ☎ 調布市緑ヶ丘1-10-19
- ☎ 11:00～13:30  
17:00～21:00
- ☎ 月、第2・第3火曜日
- ☎ 京王線 仙川駅 徒歩7分



## 「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)



# カフェ ラララ キッチン café Lalala kitchen

☎ 042-708-9993

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

訪問日			
月	日	月	日



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

☉ 11:30~15:00(LO 14:15)  
17:00~22:00

☉ 月曜日(祝日の場合は翌日)

☉ 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

☎ 042-705-8085

URL

訪問日			
月	日	月	日



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

☉ 11:00~14:00  
17:30~20:00

☉ 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 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)



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)

## ラーメン店 雷文

☎ 042-722-5567

URL

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☎ 町田市本町田973-16
- ☎ 平日 11:00~14:30
- ☎ 土・日・祝 11:00~15:30
- ☎ 休 月・第2火曜日
- ☎ JR小田急線町田駅からバス「菅原神社前」下車徒歩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)

## 割烹 たけ バンブー

☎ 042-381-9213

URL

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☎ 小金井市前原町5-6-16
- ☎ 18:00~24:00(要予約)
- ☎ 休 月・火曜日
- ☎ JR武蔵小金井駅 徒歩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

訪問日			
月/	日	月/	日



- ☎ 小金井市梶野町5-6-11
- 🕒 11:45～14:30/18:00～21:30
- 📅 水・木曜日
- 🚶 JR中央線 東小金井駅北口 徒歩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

訪問日			
月/	日	月/	日



- ☎ 小金井市本町2-6-10
- 🕒 11:30～13:30/16:30～21:00 (LO 20:30)
- ※天然魚の入荷がない場合は休業する場合あり
- 📅 月・火曜日
- 🚶 JR中央線 武蔵小金井駅北口 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/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☺ 小金井市梶野町4-17-7
- ☺ ランチ(水～日) 11:30～13:45  
ディナー(火～日) 17:30～21:00(LO 20:30)
- ☹ 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 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/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☺ 小金井市貫井南町5-16-23
- ☺ 10:30～15:30  
(土曜日 持ち帰りのみ10:30～14:30)
- ☹ 休日・月曜日
- ☺ JR国分寺駅～ぶんバス  
「新町三丁目」バス停下車徒歩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)



# にしまきごはん

☎ 042-203-2418

URL

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 小金井市中町2-13-10
- 🕒 11:00~17:00
- 📅 水・木曜日
- 🚶 JR中央線 武蔵小金井駅 徒歩13分

東京産食材を使用したメニューの一例



## 「油揚げ衣のベジコロッセ定食 (日替り)ヴィーガン定食の一例」

提供時期 通年

使用食材 玉ねぎ、じゃがいも、人参等、季節の野菜(小金井産)

## 「本日のベジカレー」

提供時期 通年

使用食材 玉ねぎ、人参、きのこ等、季節の野菜(小金井産)



# カフェ ラグラス

☎ 042-344-7199

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 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

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 小平市学園西町1-20-2
- ☎ 18:00～24:00
- ☎ 火曜日
- ☎ 西武多摩湖線 一橋学園駅南口 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・健肴 佳蕎庵

☎ 042-347-0655

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 小平市小川町2-1362
- ☎ 11:30～14:00
- ☎ 17:30～22:00(LO 21:00)
- ☎ 月・第3火曜日(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

※営業時間や定休日が変わ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。

# 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/>

訪問日			
月	日	月	日



- ㊟ 小平市学園西町1-21-19 パールビル1F
- ㊟ 12:00~14:00 (LO 13:30)
- ㊟ 月・火曜日/日曜日不定休
- ㊟ 西武多摩湖線 一橋学園駅 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)

## 「鶏肉とのらぼう菜のカレー」

提供時期 4月頃

使用食材 のらぼう菜(日の出産)  
玉葱(小平産)



# Tacos Mercado

☎ 042-497-5211  
URL

訪問日			
月	日	月	日



東京産食材を使用したメニューの一例



- ㊟ 小平市花小金井南町2-2-16  
ヴェルデ花小金井B1
- ㊟ 12:00~15:00  
17:30~21:30 (金、土は22:30)
- ㊟ 木曜日
- ㊟ 西武新宿線 花小金井駅 徒歩7分



## 「天ぷらタコス」

提供時期 通年

使用食材 モロヘイヤ、ケール、トマト等  
季節の野菜(清瀬、小平産)

## 「コブサラダ」

提供時期 通年

使用食材 トマト、玉ネギ、レタス等、  
季節の野菜(清瀬、小平産)



## 手打うどん どんたく

☎ 042-585-2222

URL

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 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 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

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 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
- ☺ 10:00～17:00
- ☹ 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1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  
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)



※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。

# けいの家 日野駅前店

☎ 042-586-0650

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

訪問日			
月/	日	月/	日



- ☎ 日野市日野本町4-6-4
- ☎ 11:30~14:00(月曜日を除く)  
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)

## 「チキン南蛮」

提供時期 通年

使用食材 玉ねぎ(日野産)



# アルティジャーノ・ジェラテリア

☎ 042-599-2880

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

訪問日			
月/	日	月/	日



- ☎ 日野市百草 329
- ☎ 11:00~17:00
- ☎ 水・木曜日
- ☎ 京王線 百草園駅 徒歩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>

訪問日	
月/日	月/日



㊟ 日野市三沢1-19-7 ケルセン101

㊟ 火・水・金 11:00～20:00

木・日 11:00～16:00

土 11:00～21:00

㊟ 月曜日

㊟ 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)



## グリーンオアシスカフェ 042

☎ 042-506-2332

URL <https://cafe042.tokyo>

訪問日	
月/日	月/日



㊟ 日野市万願寺6-31

Farmer's market東京みなみの恵み内

㊟ 11:00～18:00

㊟ 水曜日

㊟ 多摩都市モノレール 万願寺駅 徒歩15分

東京産食材を  
使用した  
メニューの一例

## 「サラダビュッフェ」

提供時期 通年

使用食材 人参、ケール、玉ねぎ等季節  
の野菜(日野産)

## 「鶏もも肉のトマトチーズ焼き」

提供時期 通年

使用食材 トマト(日野産)



# 鮎孝 東村山

☎ 042-395-0522

URL [https://instagram.com/sushikou.higashimurayama?utm\\_source=qr&igshid=MzNlNGNkZWQ4Mg==](https://instagram.com/sushikou.higashimurayama?utm_source=qr&igshid=MzNlNGNkZWQ4Mg==)

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 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 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、シイタケ等(東村山産)



# てんぷら 天菟

☎ 042-392-6682

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 東村山市栄町2-32-7
- ☺ 11:00~14:00  
17:00~21:30 (日休み)
- ☹ 月曜日
- ☒ 西武新宿線 久米川駅南口 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)



# 洋食 レストラン kitchen KEIJI

☎ 042-395-3325

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

訪問日	
月/日	月/日



㊟ 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 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/>

訪問日	
月/日	月/日



㊟ 東村山市諏訪町1-23-5

㊟ 10:00~14:00

㊟ 日曜日 最終月曜日

㊟ 西武新宿線 東村山駅 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>

訪問日			
月	日	月	日



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

東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「鴨胸肉のロースト・ベリーソース」

提供時期 通年

使用食材 メークイン、ニンジン、ブロッコリー等季節の野菜(東村山産)

## 「東村山旬野菜のトマトパスタ」

提供時期 通年

使用食材 ナス、パプリカ、ズッキーニ、玉ねぎ等季節の野菜(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～

訪問日			
月	日	月	日



- ☎ 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 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>

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 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 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 ほうれんそう、にんじん等の野菜(東村山産)、フェイジョア、ポーポー等の果物(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)



# kitchen neco

☎ 042-306-4472

URL

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 東村山市久米川町3-27-8
- ☎ 11:30～17:00
- ☎ 休日・月・木・不定休
- ☎ 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)



# 史跡の駅 おたカフェ

☎ 042-312-2878

URL <http://ota-cafe.com/>

訪問日			
月/	日	月/	日



- ☑ 国分寺市西元町1-13-6
- ☑ 9:00~17:00
- ☑ 月曜日(祝日の場合は翌日)
- ☑ 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



## 「季節のこく ベジポタージュ・パンセット」

提供時期 通年

使用食材 トマト等季節の野菜(国分寺産)

## 「チーズケーキ」

提供時期 通年

使用食材 たまご(国分寺産)など



# 国分寺わだつみ

☎ 042-324-2118

URL <https://mix-up.owst.jp/>

訪問日			
月/	日	月/	日



東京産食材を使用したメニューの一例



- ☑ 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



## 「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)



# あぶりやんせ 百干 ひゃっかん

☎ 042-329-2336

URL [http://www.newtokyo.co.jp/tempo/hyakun/kokubunji/hyakun\\_kokubunji.htm](http://www.newtokyo.co.jp/tempo/hyakun/kokubunji/hyakun_kokubunji.htm)

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ㊤ 国分寺市南町3-20-3  
セレオ国分寺 9階
- ㊤ 11:00~22:00
- ㊤ 休日、その他 セレオ国分寺に準ずる
- ㊤ JR国分寺駅すぐ 駅ビル「セレオ国分寺」内

東京産食材を使用したメニューの一例



## 「国分寺野菜入りセロ蒸しご膳」

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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



東京産食材を使用したメニューの一例



- ㊤ 国分寺市本町2-15-5  
東財ビル 1階
- ㊤ 17:00~22:30
- ㊤ 水曜日
- ㊤ JR中央線 国分寺駅北口 徒歩3分



## 「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

訪問日			
月/	日/	月/	日/



- ㊟ 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 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)



# 食彩わらび亭

☎ 042-511-7269

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

訪問日			
月/	日/	月/	日/



- ㊟ 国立市東3-7-6-1F
- ㊟ 11:30~14:00/17:00~21:30
- ㊟ 水・第3火曜日
- ㊟ JR中央線 国立駅 約15分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「トマトのゼリー寄せ/もろこし真丈 椀/いちじく胡麻あん」

提供時期 夏季

使用食材 トマト、とうもろこし、いちじく(府中産)

## 「ふぐコース」

提供時期 11月~2月

使用食材 玉葱、長葱、春菊、白菜(府中産)



# ワインバル くにたち村酒場

☎ 042-505-6736

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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ㊟ 国立市中1-9-30  
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 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)



# クラフト酒場 クニタチカ

☎ 042-843-0607

URL

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ㊟ 国立市中1-9-30  
せきやビルB1F
- ㊟ 月・火・木~土 17:30~23:00  
日・祝 15:00~22:00
- ㊟ 水曜日
- ㊟ 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)



# くにたち野菜工房 中道カフェ

☎ 042-848-4991

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

訪問日			
月/	日/	月/	日/



- ☑ 国立市富士見台4-12-11-1F
- ☑ 平日 11:30~22:00
- ☑ 日・祝 11:30~20:30
- ☑ 月曜日
- ☑ JR南武線 矢川駅 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>

訪問日			
月/	日/	月/	日/



- ☑ 国立市北1-12-2 松澤ビル1F
- ☑ 12:00~15:00
- ☑ 18:00頃~19:30
- ☑ 月・火曜日
- ☑ JR中央線 国立駅北口 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/>

訪問日	
月/日	月/日



- ㊟ 国立市中1-9-45  
金文堂ビルB1F
- ㊟ 11:00~15:00/17:00~23:00
- ㊟ 月曜日
- ㊟ JR中央線 国立駅南口 徒歩2分

東京産食材を使用したメニューの一例



## 「ランチ松花堂弁当」

提供時期 通年

使用食材 レタス、きゅうり、にんじん等  
季節の野菜(国立産)

## 「国立野菜の天ぷら」

提供時期 通年

使用食材 なす等季節の野菜(国立産)



# cafe himmel ベジカフェ・カフェヒメル

☎ 070-9042-3024

URL <http://cafehimmel.info>

訪問日	
月/日	月/日



東京産食材を使用したメニューの一例



- ㊟ 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・木曜日・祝日
- ㊟ JR南武線 矢川駅 徒歩10分



## 「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/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 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(月が祝日の場合は営業し、水曜が休みとなります)  
その他休業日あり
- ☎ JR青梅線 福生駅東口 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/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 福生市本町45  
マンションハピネス107
- ☎ 12:00~15:00(LO 14:00)(土日のみ)  
17:00~23:30(LO 22:30)(金~水)
- ☎ 木曜日
- ☎ JR青梅線 福生駅 徒歩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



## MouMou BEACH CAFE

☎ 050-3623-5195

URL <https://moumou-beach.com/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☺ 福生市牛浜91-2
- 🕒 11:30~15:00
- 🛑 日曜日・祝日
- 🚶 JR青梅線 牛浜駅 徒歩1分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「あいがけカレー」

提供時期 通年

使用食材 プチぶよトマト(青梅産)

## 「チキンとしいたけのラグーパスタ」

提供時期 通年

使用食材 原木椎茸(青梅産)



## 亜細亜食堂 狛江サイゴン

☎ 03-3430-5186

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☺ 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 徒歩4分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「パクチーサラダ」

提供時期 通年

使用食材 パクチー(狛江・世田谷産)

## 「空芯菜のんにんにく炒め」

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>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☒ 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(祝日の場合は翌日)、月に2度連休あり。
- ☒ 小田急線 狛江駅北口 徒歩1分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



「ランチ・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 ブロッコリー、ロマネスコ  
等季節の野菜(狛江産)

「Vegan対応!!  
季節野菜のピッツァ」

提供時期 通年

使用食材 枝豆、オクラ、なす、ピーズ等  
季節の野菜(狛江産)



# たのし 太乃志

☎ 03-3489-6455

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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☒ 狛江市岩戸北1-14-2
- ☒ 17:00~23:00
- ☒ 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



「カボスサワー」

提供時期 9月~11月

使用食材 カボス(狛江産)

「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)



## KISAKI

☎ 042-566-6966

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☉ 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 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/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☉ 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 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)



# 旬菜魚 hiro

☎ 042-459-1486

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

訪問日	
月/日	月/日



☉ 清瀬市元町1-13-7  
並木ビル1F

☎ 16:00~23:00 (LO 22:00)

☎ 日曜日・魚の入荷がない日

☎ 西武池袋線 清瀬駅北口 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・清瀬産を中心に、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/ikabarunikubar/>

訪問日	
月/日	月/日



☉ 清瀬市元町 1-9-3

☎ 16:00~23:00 (LO 22:00)

☎ 月曜日(臨時休業あり)

☎ 西武池袋線 清瀬駅北口 徒歩 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)



# 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/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☒ 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) (木は休み)
- ☎ 月・第1、3火曜日
- ☎ 西武池袋線 清瀬駅南口 徒歩2分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「ディナーAコース」

(一例: 天草産真鯛のグリル、清瀬野菜とともに...)

提供時期 通年

使用食材 黄丸ズッキーニ、アマランサス、蕪、タイ  
ニーシュシュ、にんじん、カリフラワー、  
ビーツ、新玉ねぎ、トマト 等 (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)



# Tuttofare moose

☎ 080-5378-9145

URL

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☒ 東久留米市前沢4-7-5 篠宮荘6号室
- ☎ 平日 12:00~19:00  
土・日・祝日 11:00~18:00
- ☎ 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」徒歩2分  
バス停「前沢住宅」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)



# Bistro Coin

☎ 042-420-7722

URL <https://bistrocoin.jp/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☉ 東久留米市本町2-2-4
- ☉ 11:30~15:00  
17:30~22:00
- ☉ 日曜日
- ☉ 西武池袋線 東久留米駅 徒歩5分

東京産食材を使用したメニューの一例



「ズワイガニと帆立貝のマリネ 地場野菜のナージュ(コース内料理の一例)」

提供時期 通年

使用食材 トマト、ミョウガ、ハーブ等、季節の野菜(東久留米産)

「柳久保小麦のカヌレ」

提供時期 通年

使用食材 柳久保小麦(東久留米産)



東久留米市

# 村山 満月うどん

☎ 042-560-3559

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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☉ 武蔵村山市三ツ木1-12-10
- ☉ 11:00~14:30  
(夜の部の営業はHPにてお知らせ)
- ☉ 月・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)



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) (種類是要確認) (種類是要確認)

武蔵村山市

## 手づくりアイス工房ヴェルデ

☎ 042-560-6651

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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



☪ 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」バス停徒歩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 牛乳(武蔵村山産、自家製)

## 「ブルーベリー」

提供時期 6月中旬～9月上旬

使用食材 牛乳(武蔵村山産、自家製)  
ブルーベリー(武蔵村山産、自家栽培)

※季節により、奥多摩わさび、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/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



☪ 武蔵村山市大南 1-135-2

☺ 11:30～15:00

18:00～21:00(月曜日を除く)

☹ 火曜日

☎ JR立川駅からバス停「大南1丁目」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

# 多摩うどん「ぽんぽこ」

☎ 042-319-6441

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 多摩市聖ヶ丘2-21-3-7
- ☎ 平日 11:00~17:30(LO 17:00)  
土・祝 11:00~16:30(LO 16:00)
- ☎ 日・木曜日
- ☎ 京王相模原線・小田急多摩線 永山駅 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」下車徒歩1分



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/hiyoyp/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 多摩市和田1709
- ☎ 12:00~15:00(要予約)
- ☎ 月・火・水曜日・不定休  
※ご来店前にご確認ください。
- ☎ 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、多摩産その他)

## 「農家料理弁当」

提供時期 通年  
使用食材 野菜(自家菜園、多摩産その他)

※要予約となります。



## 畑 de きっちゃん

☎ 042-400-0915

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

訪問日	
月/日	月/日



- ㊟ 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 駅から  
いずれも徒歩5分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「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/>

訪問日	
月/日	月/日



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



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「日替り定食」

提供時期 通年  
使用食材 スナッフエンドウ、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)



走る！洋食屋さん♪  
いなぎsatoyamaキッチン

☎ 042-331-3318

URL <https://soup-shisyou.jimdofree.com/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☉ 稲城市平尾3-1-1  
平尾住宅36-104
- ☉ 11:30~15:00  
17:00~21:30 (LO 20:30)
- ☉ 水曜日・不定休
- ☉ 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)



ORTOLANA(オルトラーナ)

☎ 042-407-5659

URL <http://ortolana.kitchen/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☉ 稲城市大丸965-1
- ☉ 11:30~14:30 (LO 13:30)  
17:30~21:30 (LO 20:30)
- ☉ 月・火曜日・不定休
- ☉ JR南武線 南多摩駅 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>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☪ 稲城市東長沼 1736-1
- 🕒 12:00~18:00
- 📅 水・木曜日
- 🚶 京王相模原線 稲城駅 徒歩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)



# 手打そば 河邊

☎ 042-578-1734

URL <http://kabetesoba.com/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☪ 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 徒歩10分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「けんちゃんそば」

提供時期 11月~2月

使用食材 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>

訪問日	
月/日	月/日



- ☉ 羽村市緑ヶ丘1-5-12  
マンション中野1F
- ☉ 11:00~22:00
- ☹ 不定休
- ☉ JR青梅線 羽村駅東口 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)



羽  
村  
市

# (海鮮寿司) 花水木

☎ 042-578-3137

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☉ 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)



羽  
村  
市

## 割烹 川波

☎ 042-596-4456

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ あさる野市留原785
- 🕒 11:30～22:00
- 📅 木曜日(祭日は営業)
- 🚶 JR五日市線 武蔵五日市駅 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/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ あさる野市雨間673-4
- 🕒 11:00～14:30/17:00～21:00
- 📅 水・木曜日
- 🚶 JR武蔵五日市線 秋川駅、東秋留駅、  
共に車で5分  
圏央道あさる野インターから、  
車で10分

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(あさる野産)

## 「TOKYO Xの肉うどん」

提供時期 通年

使用食材 TOKYO X



# 炭火焼・山里料理 黒茶屋

☎ 042-596-0129

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 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」すぐ



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「炭火焼と山里料理」

提供時期 通年(夏季休みあり)

使用食材 季節の山菜、川魚等

## 「朴葉焼きと山菜料理」

提供時期 通年

使用食材 季節の山菜、川魚等



あきる野市

# 甘味茶房 見世蔵 久森

☎ 042-558-1852

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ あきる野市小川633
- ☎ 12:00~17:00
- ☎ 火曜日
- ☎ JR五日市線 東秋留駅 徒歩10分



東京産食材を使用したメニューの一例



## 「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



あきる野市



# パンの家 あら・もーど ☎ 042-550-6505

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ あきる野市秋川1-1-16
- ☎ 8:00~19:00
- ☎ 木曜日
- ☎ JR五日市線 秋川駅すぐ



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)



あきる野市

# 蕎麦処 柳屋

☎ 042-596-0071

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ あきる野市館谷218
- ☎ 11:00~14:00(LO 13:30)
- ☎ 月・火曜日
- ☎ JR五日市線 武蔵五日市駅 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(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)



あきる野市

戸倉しろやま  
テラス

## レストラン 飲食室

☎ 042-595-1234

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

訪問日	
月/日	月/日

東京産食材を  
使用した  
メニューの一例

- ☎ 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」徒歩7分



## 「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

## 寿庵 忠左衛門

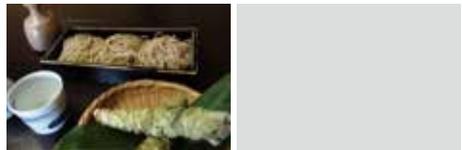
☎ 042-595-2438

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

訪問日	
月/日	月/日

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



## 「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)

提供時期

使用食材



# みつばちファームカフェ

☎ 042-519-9327

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

訪問日		
月/	日/	月/



- ☎ 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



## 「はちみつミルクジェラート」

提供時期 通年

使用食材 はちみつ(多摩産)、東京牛乳

## 「ジェラートワッフル」

提供時期 通年

使用食材 はちみつ(多摩産)、東京牛乳



# L'Arbre

☎ 042-596-0068

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

訪問日		
月/	日/	月/



- ☎ あきる野市内三490
- 🕒 12:00~15:00  
18:00~22:00
- 📅 火、水曜日
- 🚶 JR五日市線 武蔵五日市駅 徒歩10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 7~9月

使用食材 尾長鯛、目鯛、金目鯛等(八丈島)

## 「東京和牛の炭焼き」

提供時期 10~1月

使用食材 東京和牛(あきる野産)



中国家庭料理 **墨花居 田無店** ☎ 042-451-8852

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 西東京市田無町4-24-1  
 ☎ 11:30～15:00(LO 14:30)  
 17:00～21:00(LO 20:00)  
 ☎ 月曜日(祝日の場合は翌日)  
 ☎ 西武新宿線 田無駅北口 徒歩5分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



要問合せ

「季節野菜のスペシャル塩炒め」

提供時期 通年

使用食材 ブロッコリー等季節の野菜  
(西東京産)

「黒毛和牛と採れたて野菜の  
オイスターソース炒め 陶板仕立て」

提供時期 通年

使用食材 ブロッコリー等季節の野菜  
(西東京産)



# レストラン けんぞう

☎ 042-465-0300

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 西東京市田無町6-16-13  
 ☎ 11:30～14:30(LO 14:00)  
 17:30～21:00(LO 20:00)  
 ☎ 月曜日と月1日不定休  
 ☎ 西武新宿線 田無駅北口 徒歩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)



# ワイン酒場 いちぞう

☎ 042-439-8691

URL <https://www.kanpai.biz/ichizo/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☑ 西東京市ひばりが丘1-3-2  
永山ビル2F
- ☑ 17:00~23:00
- ☑ 不定休
- ☑ 西武池袋線 ひばりヶ丘駅南口より徒歩2分



東京産食材を使用したメニューの一例



「西東京市産野菜をたっぷり使った季節のラザニア」

提供時期 通年

使用食材 キャベツ、トマト、ナス等、季節の野菜(西東京産)

「西東京市産野菜をたっぷり使ったラタトゥイユ」

提供時期 通年

使用食材 ナス、玉ねぎ、トマト、にんじん等、季節の野菜(西東京産)



# muguet\_daichicafe

☎ 042-452-3195

URL

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☑ 西東京市田無町7-16-25
- ☑ 11:00~19:00
- ☑ 不定休
- ☑ 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



「お食事プレート」

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/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☎ 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 徒歩15分

東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「野菜たっぷりプレート」

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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☎ 西東京市下保谷4-8-18  
AnnexManor102 1階
- ☎ 昼 11:30~14:30(LO 14:00)  
夜・平日 17:30~22:00(LO 21:30)  
土日祝日 17:00~22:00(LO 21:30)
- ☎ 月曜日(祝日の場合は翌日)・不定休
- ☎ 西武池袋線 保谷駅 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

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 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/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 西多摩郡瑞穂町長岡長谷部274
- 🕒 11:30~14:00  
17:00~21:00
- 📅 月曜日
- 🚶 青梅街道沿い



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/>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☪ 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 徒歩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>

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☪ 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7分

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 さかな園

☎ 042-597-4911

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

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 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 武蔵五日市駅から5  
「つつるの温泉」行きバス「さかな園」徒歩1分

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.tsurutsuru-onsen.com>

訪問日	
月/日	月/日



- ☎ 西多摩郡日の出町大久野 4718
- ☎ 10:00~20:00  
(19:00受付終了)
- ☎ 第3火曜日
- ☎ 武蔵五日市駅からバス「つつるの温泉」行  
終点下車

東京産食材を使用したメニューの一例



## 「東京和牛のつつるの朴葉焼き」

提供時期 通年

使用食材 秋川牛(あきる野産)

## 「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

みとう

☎ 042-598-6138

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

訪問日	
月/日	月/日



東京産食材を使用したメニューの一例

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



## 「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月未まで)

使用食材 山菜、ヤマメ、イワナ(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/](https://www.instagram.com/hinohara_shikinosato/)

訪問日	
月/日	月/日



東京産食材を使用したメニューの一例

- ☪ 西多摩郡檜原村5493
- ☺ 11:30~14:00
- ☹ 月・金曜日・不定休
- ☎ 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」徒歩5分



## 「彩御膳」

提供時期 通年

使用食材 なす、万願寺とうがらし等季節の野菜(あきる野、日の出、檜原産)  
山菜、舞茸(檜原産)

## 「野菜天ぷら丼」

提供時期 通年

使用食材 なす、万願寺とうがらし等季節の野菜(あきる野、日の出、檜原産)  
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/>

訪問日			
月	日	月	日



- ☑ 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



## 「舞茸天ぷら」

提供時期 通年

使用食材 舞茸(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

訪問日			
月	日	月	日



- ☑ 西多摩郡檜原村3783
- ☑ 11:00~16:00(LO 15:30)
- ☑ 木曜日
- ☑ JR五日市線 武蔵五日市駅からバス。バス停「小沢」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 ジャガイモ(檜原産)



# ヴィッラ・デルピーノ

☎ 042-598-1054

URL

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☪ 西多摩郡檜原村本宿5493-1
- ☎ 11:00~14:30 デイナーは要予約
- ☹ 水・木曜日
- ☎ JR五日市線 武蔵五日市駅からバス25分

東京産食材を使用したメニューの一例



「ひのはら舞茸のサラダ仕立て」

提供時期 通年

使用食材 舞茸(檜原産)

「ひのじゃがと五日市隠元のパスタ」

提供時期 6~8月

使用食材 じゃがいも(檜原産)、隠元豆(あきる野産)



# 森の中のお肉レストラン アースガーデン

☎ 0428-85-5101

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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☪ 西多摩郡奥多摩町白丸361-1
- ☎ 11:00~16:00(LO 15:00)
- ☹ 火曜日
- ☎ JR青梅線 白丸駅 徒歩7分

東京産食材を使用したメニューの一例



「奥多摩ハンバーグ」

提供時期 通年

使用食材 わさび(奥多摩産)

海ぶどうのTKG

提供時期 通年

使用食材 しろまるたまご(奥多摩産)



# 山里料理「上鍛冶屋」

☎ 0428-85-1040

URL

訪問日			
月	/	日	月
/		/	
日		日	



☞ 西多摩郡奥多摩町大丹波875

☞ 11:30～16:00

☞ 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 徒歩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～11月

使用食材 筍、わらび、栗、きのこ等季節  
の野菜(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)



## MEMO



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/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 西多摩郡奥多摩町棚沢380
- ☎ 10:00~17:00
- ☹ 月(祝日の場合は翌日)・第3火曜日
- ☎ JR青梅線 鳩ノ巣駅 徒歩1分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「季節野菜のピッツァ」

提供時期 通年

使用食材 ブロッコリー、玉ねぎ等季節  
の野菜(青梅・奥多摩産)

## 「そばサラダ」

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/>

訪問日	
月/日	月/日



- ☪ 西多摩郡奥多摩町大丹波175
- ☎ 平日 11:00~15:00  
土日祝 11:00~18:00
- ☹ 木・第2水曜日
- ☎ 大丹波国際釣り場近く  
JR川井駅 徒歩約30分 車で5分



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)



# 民話の宿 荒澤屋

☎ 0428-83-2365

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

訪問日			
月	日	月	日



☞ 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 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/>

訪問日			
月	日	月	日



☞ 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 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)



# 奥多摩リバーサイドカフェ awa ☎ 0428-74-9947

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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☎ 西多摩郡奥多摩町川井54-1
- 🕒 11:00~16:00(LO 15:00)
- 🛑 不定休
- 🚶 JR青梅線 御嶽駅 徒歩20分  
(青梅街道を奥多摩方面へ)



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「ベニソンボルケーノ」

提供時期 不定期

使用食材 鹿肉、ワサビ(奥多摩産)

## 「しろまる卵ボルケーノ」

提供時期 通年

使用食材 しろまるたまご(奥多摩産)



# カフェレストラン SAKA

☎ 0428-85-8155

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

訪問日	
月 / 日	月 / 日



- ☎ 西多摩郡奥多摩町海沢564
- 🕒 11:00~14:30
- 🛑 日・月・第1火曜日
- 🚶 JR奥多摩駅 車・タクシー10分/徒歩40分  
バス停「神庭」徒歩15分



東京産食材を  
使用した  
メニューの一例



## 「秋川牛と奥多摩しいたけのハンバーグ」 (前菜とライス、サラダ、スープセット)

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」 (前菜とライス、サラダ、スープセット)

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/>

訪問日			
月/	日/	月/	日/



☪ 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/>

訪問日			
月/	日/	月/	日/



☪ 西多摩郡奥多摩町氷川1207

☎ 11:00~18:00

☪ 火曜日

☪ JR青梅線 奥多摩駅 徒歩1分

東京産食材を使用したメニューの一例



「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)



とうきょうを  
食べよう!

# 東京産食材の



## TOKYO X

パークシャー、デュロック、北京黒豚の3品種を交配して、平成9年に日本初の系統豚として登録された高品質豚です。柔らかな肉と良質な脂肪が特徴で、年間約8,000頭が流通しています。名前には「交雑(クロス)と未知の可能性(エックス)」を秘めた東京生まれの豚」という意味が込められています。



180

## 東京しゃも

軍鶏(雌)とロードアイランドレッド(雄)を交配し、生まれた雌に軍鶏(雄)を交配して生まれた高品質鶏です。軍鶏特有の白ごたえと旨みと香りが豊かな肉質を持っています。軍鶏と比べて産卵率が高く、気性が穏やかなので飼いやすいという特徴を有します。都内で年間12,000羽が流通しています。



## お茶

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



## 椿・椿油

温暖な気候に恵まれた利島(としま)と大島で盛んな精油の生産。食用だけでなく、美容にも需要が高く、様々な商品に使用されています。特に利島には20万本もの椿が植わっています。



# ご紹介

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



## 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、我が国を数々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、江戸前の食通を誇らせてきました。



## あしたば

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



## こまつな(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。



## あしたば(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、脂肪が少なく、適度な歯応えがあるのが特徴で、江戸の名物料理「しゃも鍋」等がおすすめです。



## 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。



## のらぼうな(3月・4月)

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



## パッションフルーツ(3月~8月)

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



## わさび(4月~11月)

奥多摩町などの多摩川流域の清流に沿って、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ています。多摩地域を中心に摘み取り園が多く、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)

都内では多摩地域から区部まで広く栽培され、人気の高い品目です。特産品種「高尾」は果皮が黒く、適度な酸味と香りがあり、濃厚な甘さが特徴です。



## なし(8月~10月)

都内では多摩湖や多摩川の周辺で、数多くの品種が栽培されています。特産品種「稻城」は、ほぼ都内でのみ生産されており、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、野菜ではない江戸東京歴史伝承作物として果実、穀類など12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。



## かき(10月・11月)

東京都の農業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、最近では直売所を中心に販売されています。



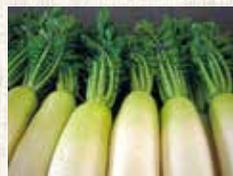
## ほうれんそう(10月～2月)

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、最近では直売所を中心に販売されています。



## だいこん(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、練馬ダイコン、亀戸ダイコン、大蔵ダイコンなども珍重されています。



## うど(12月～5月)

東京産のうどは太くて白く、シャキシャキした独特の歯触りと春の香りが特徴です。光に当てないように手間をかけて栽培されています。



## いちご(12月～5月)

着色が進み熟せば熟すほど糖度が高くなるため、直売に適していると注目され、摘み取り園も都内各地にあります。



【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	さご類	TOKYO X	東京しゃも	秋川牛東京ビーフ	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	●	●										●					
	ラー・エ・ミック		●															
	とんかついけだ						●											
	NADABAN by HAL YAMASHITA		●															
中央区	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		●								●							
	ベジ酒場 ハレノヒケノヒ	●	●									●						
	鶏味座 京橋エドグラン店							●										
	大衆食堂フクロウ	●	●															
港区	青山 鶏味座 本店							●										
	ナチュラルカフェ&レストラン 梶の木		●										●					
	cusavilla	●	●	●	●	●				●	●	●			●		●	
	東京オープン 赤坂	●	●															
	トンカツX						●											
	HAL YAMASHITA 東京本店		●															
	ボンサルーテ カフェ	●	●								●							
	とんかつ大宝 西新橋店						●											
新宿区	東京諸島焼酎 こっこめ	●	●										●					
	玄菜本店		●										●					
	玄菜売上		●										●					
	Under the Tree	●	●	●							●							
	レストランつぶら乃	●																
	コンパスグループ・ジャパン(株) 東京都庁店	●	●		●	●	●						●					
	ラーメン 皇雅	●	●															
	貝だらけ	●	●															
	炭火活烹三是 新宿西口店	●	●															
	魚の三是	●	●															
	青ヶ島屋	●	●										●					
	エームサービス(株) 東京都庁第二本庁舎 4F食堂	●	●															
	眞一館 新宿本店						●											
	赤○(赤まる)		●											●			●	
さなぶり		●																
文京区	東京軍鶏専門店 根津 鶏はな	●	●					●			●							
	創作ダイニング ポ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)	●	●		●													
	炭火焼鳥 おはな		●		●													
	八丈島郷土料理 源八船頭 湯島店		●										●					

【東京産使用食材一覧】

区市町村	店舗名	使用食材															
		江戸東京野菜	果物	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・東京ビーフ	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	柔菜 ハタウチ		●														
台東区	むぎとろと東京諸島の創作料理の店 天空		●			●							●				
	浅草酒膳 一文 本店	●	●									●	●				
	浅草酒膳 一文 別館	●	●									●	●				
	散ポタカフェのんびりや		●														
	田心カフェ	●	●														
墨田区	押上 よしかつ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	東京軍鶏専門店 根津 鶏はな 両国江戸NOREN店	●	●					●									
	SiCO(シコ)	●	●			●		●	●		●						●
	創作イタリアン肉バル スオーノ							●									
江東区	亀戸升本 本店	●	●														
	鶏味座 ダイバーシティ東京プラザ店							●									
	江戸東京ビール/オンタップ	●	●														
	甘味処 いり江												●				
	深川フレンチ『25Hudson』	●	●					●	●				●				●
	鶏味座 ダイバーシティ東京プラザ店								●								
品川区	品川菓匠 孝庵	●	●														
目黒区	とんかつ大宝							●									
	八丈島郷土料理 源八船頭 中目黒店		●										●				
大田区	おおた マルシェ		●								●	●	●				●
	御菓子司 わたなべ	●	●														
	和馳走 藏屋		●						●						●		
世田谷区	成城 櫻子		●														
	第三新生丸	●	●										●				●
	イタリア料理 GITA(ジータ)	●	●														
	カマタ食堂		●														
	アトリエシュシュ		●						●								
	gigli 89 tokyo(ジリトウキョウ)		●					●									
gita Ristorante-italiano		●															
渋谷区	炭火活烹三是		●														
	三是寿司	●	●														
	市場仲間		●														
	そば處 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 コーンバレー 渋谷店		●														
小田急ホテルセンチュリーサザンタワー サザンタワーダイニング	●	●			●	●		●		●			●			●	
中野区	花織		●			●	●						●				
	trattoria Giuliese da emme		●														
	江戸東京和膳 澄		●						●		●						
杉並区	ベルソーレ		●								●						
	魚酒房 扇子	●	●										●				
	食べごろ野菜キッチンmaking		●			●											

※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・東京ビーフ	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
豊島区	オールデイダイニング クロスデザイン		●															
	オステリア セルヴァジーナ										●							
北区	フランス料理Furukawaya	●	●										●					
板橋区	酒処 のんべえ	●	●										●					
	そば処 中村庵	●	●															
	鉄板酒処はな家	●	●															
	串揚げ 穂卓		●															
練馬区	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	●	●	●	●					●								●
	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	●	●															
	パーラウンジ ポワザン	●	●															
	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		●															●
	Eveil by 和食器フレンチ Komorebi	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Pizzeria 222		●															
	相田米店		●															
久保田食堂	●	●																
リトルネストカフェ		●																
ビストロラグリ		●				●												
CAFE AOKI		●																
足立区	キッチン とれたて		●															
	居酒屋 こんちゃん		●										●					
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「元気が出る食堂」		●															
	屋台鉄板 三寸		●															
	八丈島郷土料理 源八船頭 新小岩店		●										●					
江戸川区	#かつしか食堂		●															
	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」		●																

【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・東京ビーフ	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
江戸川区	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												●				
	りびんぐるーむ香来風-KaRaFu-		●														
	パティスリーカフェひばり		●														
	八丈島郷土料理 源八船頭 小岩本店		●												●		
	八丈島郷土料理源八船頭 小岩高架下店		●												●		
八王子市	生粉打ちそば処 さんじ庵		●			●	●	●						●			
	小麦工房 メリッサ	●	●								●						
	けいの家 八王子本店	●	●	●		●					●						
	けいの家 八王子みなみ野店	●	●			●											
	手打ち蕎麦 つくし家	●	●			●					●			●			●
	無添加・だしの和食(あじなお)	●	●			●					●						●
	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		●					●									
	ハンドメイドカフェSAKU -桜咲-		●										●				●
	八王子エルシィ 1F はちまるカフェ		●														
DOZO SAKE KITCHEN		●			●												
立川市	RestaurantBar STOLAS	●	●			●						●					●
	手打ち蕎麦 萱草庵	●	●								●		●	●	●		●
	中国料理 五十番	●	●														
	鉄板焼 千珠	●	●			●			●	●	●		●	●			
	みのーれCafé		●							●	●	●					●
	懐石 仕出し りんと		●							●							
	大衆酒場 和海(なごみ)		●														
	大衆海鮮居酒屋 おっ魚(おととつと)		●														
	ダイチレストラン DAICHINO RESTAURANT		●	●	●		●	●	●	●	●						●
	ソラノルーフトッパー SORANO ROOFTOP BAR		●								●	●					
	立川熟成寝かせ蕎麦たかや	●	●	●							●						
	bel Salice(ベル サリーチェ)		●							●	●						●
	榎本哲也		●			●				●	●						
	島想食堂		●														●
	JIBAR CAFE	●	●			●						●					●
	居酒屋ささやま		●														
リザラン GREEN SPRINGS立川店		●							●								
武蔵野市	ムサシノ野菜食堂 miluna-na	●	●									●					
	吉祥寺コーンバレー		●														
	PASTA&WINE とれたて食堂		●														
	和ビストロ TORETATE		●														
	きっちん大浪		●														
	Bistro Relation(ビストロ ルラシオン)		●														
	邑咲		●														
武蔵境 大むら			●														

※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・東京ビーフ	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
武蔵野市	Cafe Sacai		●															
三鷹市	手打そば いしかわ		●	●														
	畑のなかのイタリアン TORETATE kitchen		●															
	ワイン食堂Sautoir -ソトワ-		●								●							●
	酵素玄米専門店 カ笑ル食堂		●															
	ローズ&エム		●								●							
青梅市	Dining&Gallery 繭蔵	●	●		●					●								●
	紅梅苑		●															
	うなぎ・天ぶら・食事処 寿々喜家		●															
	CAFE YUBA~ちいさな喫茶店ゆば~		●	●	●				●	●	●							●
	軽食喫茶「びるつ」		●		●					●								
	中国国家常菜 楽家家		●															
	手打ちうどん 根岸屋		●				●				●							
	イタリアンハウス トスカーナ		●			●												
	そば処 津久茂		●			●	●	●										
	玉川屋 総本店							●										●
	手打そば 玉川屋		●								●							
	蕎麦処 いなりや		●	●	●	●	●		●	●	●							
	森万		●	●		●				●	●							
	富士峰軒		●			●												
	手打蕎麦 ごろう		●	●	●	●	●			●	●							●
	大むら						●				●							
	そば処 和楽	●	●															
	鮓処 美登里家										●		●					
	SINBOW		●	●						●	●							
	noco BAKERY & CAFE		●	●	●					●	●							
	そば・うどん処 かわしま	●	●		●													
	炭鳥蔵 IKADA		●							●	●							
	cinnamonシナモン		●															
	旬菜と手打ち蕎麦・うどんの店 稀星(きらら)		●		●						●							
	プランシエル		●		●	●			●		●							●
	パティスリーテロワール		●								●	●						
	もりのかかし		●								●							
トルコカフェRugTime' mutluluk		●																
隼		●																
Half Light		●																
農園レストラン旬		●								●								
Natura		●				●												
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	●	●	●	●					●	●	●						

【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・東京ビーフ	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
府中市	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		●	●	●						●							
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		●													●	
町田市	カフェ ラララ キッチン café LaLa kitchen		●		●					●							
	なごみ庵 恵	●	●														
	ラーメン店 雷文		●														
小金井市	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)	●	●								●						
にしまぎごはん		●		●													
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		●								●						
	Tacos Mercado		●														
	ラ・フォンターナ花小金井店		●														
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		●														
	グリーンオアシスカフェ042		●														
	きなせ屋		●														
東村山市	鮎孝 東村山		●		●					●	●		●				
	てんぶら 天菟		●										●				
	洋食レストラン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		●														
	bistro らぐ〜		●														
国分寺市	史跡の駅 おたカフェ		●							●						●	
	国分寺わだつみ		●										●				

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

【東京産使用食材一覧】

区市町村	店舗名	使用食材																
		江戸東京野菜	果物	東京産野菜・ (米・蕎麦・麦等)	東京産穀物	ぎのこ類	TOKYO X	東京しゃも	秋川牛・東京ビーフ	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
国分寺市	あぶりゃんせ 百千		●															
	焼肉 京城苑		●															
	サラダバーB.C.		●															
国立市	食彩わらび亭		●			●												
	ワインバル くになち村酒場		●			●					●							
	クラフト酒場 クニタチカ		●															
	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		●															
	MouMou BEACH CAFE		●			●												
	焼肉 福生もうもう亭		●															
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	KISAKI		●															
	そば処 清川		●	●														
清瀬市	旬菜魚 hiro		●															
	イカバル×肉バル Haru		●															
	カジュアルフレンチレストラン Arbre(アルブル)		●															
	中国料理むろい		●															
東久留米市	Tuttofare moose		●	●														
	Bistro Coin		●	●														
	うつわ&カフェ かくしち		●	●														
武蔵村山市	村山 満月うどん		●	●														
	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	走る！洋食屋さん♪ いなぎsatoyamaキッチン	●	●	●	●	●												
	ORTOLANA(オルトラーナ)	●	●	●	●							●						●
	imacoco coffee(イマココ コーヒー)	●	●															
羽村市	手打そば 河邊		●															
	54CAFE & CREPE (海鮮寿司) 花水木		●			●				●	●	●						
	焼肉 羽村もうもう亭		●						●									
	Cafe Bar AQUAVITA(アクアヴィータ)		●								●							
あきる野市	割烹 川波		●													●		
	石臼挽手打蕎麦 いぐさ		●			●	●	●			●	●						

【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・東京ビーフ	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)
あきる野市	炭火烧・山里料理 黒茶屋		●					●						●	
	甘味茶房 見世蔵 久森		●	●						●	●				●
	ダイニングバーKAI 秋川店		●					●							
	パンの家 あ・ら・もーど		●					●							
	蕎麦処 柳屋	●	●	●	●									●	●
	戸倉しろやまテラス レストラン食飲室		●											●	
	寿庵 忠左衛門	●	●												
	みつばちファームカフェ		●								●				●
	L'Arbre	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	二十四節気 秋川旬材 椀ものや 木のか		●		●										
西東京市	中国家庭料理 墨花居 田無店		●												
	レストラン けんぞう		●												
	ワイン酒場 いちぞう		●												
	muguet_daichicafe		●												
	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インカント)		●												
	旬菜屋おん	●	●												
ANNE'S GARDEN		●													
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 ひのほら 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		●		●										
	ヴィッラ・デルピーノ		●		●					●					
	山ごはんカフェ ヒノハラテラス		●		●					●					
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」		●		●					●				●	
	山鳩		●		●					●				●	
	釜めし なかい	●	●		●										
	民話の宿 荒澤屋	●	●		●	●	●	●	●					●	●
	炉ばた あかべこ	●	●		●	●	●	●	●					●	●
	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<sup>\*1</sup>、ヴィーガン<sup>\*2</sup>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
港区	ナチュラルカフェ&レストラン 榎の木	03-3280-1916	34
	cusavilla	03-5467-0560	34
	HAL YAMASHITA 東京本店	03-5413-0086	36
新宿区	東京諸島焼酎 こっこめ	080-9971-3471	36
	玄菜寺上	03-3369-5110	37
	Under the Tree	03-3341-1461	38
	さなぶり	070-3316-1718	11
文京区	気生根	03-5834-7512	44
	真夜中ダイニング BAR SERVICIA (セルヴィシア)	03-6284-2264	44
墨田区	東京軍鶏専門店 根津 鶏はな 両国江戸 NOREN 店	03-6658-8208	47
江東区	江戸東京ビール/オンタップ	03-6659-8379	49
渋谷区	そば處 大野屋 元代々木町店	03-3467-7513	57
	fun.ice! (ファンアイス)	080-4342-1522	58
	小田急ホテル センチュリーサザンタワー サザンタワーダイニング	03-5354-2172	59
中野区	花織	070-8347-0946	60
	trattoria Giuliese da emme	03-6383-0855	60
豊島区	オールデイダイニング「クロスデザイン」	03-3980-4040	63
	オステリア セルヴァジーナ	03-6903-7020	15
練馬区	小料理 石井	03-4283-1430	68
	ピッツェリア ジターリア ダ フィリッポ	03-5923-9783	69
	OPPLA! DA GTALIA (オプラ ダ ジターリア)	03-6339-6936	69
	Eveil by 和食器フレンチ Komorebi	03-6904-8797	73
	リトルネストカフェ	03-6914-6025	75
	CAFE AOKI	03-3999-2814	76
葛飾区	#かつしか食堂	070-6673-1891	16
八王子市	DOZO SAKE KITCHEN	042-649-5229	18
立川市	ダイチンレストラン DAICHINO RESTAURANT	050-3196-9027	94
	ソラノ ルーフトッパー SORANO ROOFTOP BAR	050-3503-9379	94
	bel Salice (ベル サリーチェ)	050-1725-6705	95
武蔵野市	きっちん大浪	0422-26-9283	100
三鷹市	酵素玄米専門店 カ笑ル食堂	0422-46-0077	104
青梅市	Dining & Gallery 蔦蔵	0428-21-7291	105
	うなぎ・天ぷら・食事処 寿々喜家	0428-22-2064	106
	軽食喫茶「びるつ」	0428-74-4528	107
	トルコカフェ RugTime' mutluluk	090-8778-6892	118

## 【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いたします。

区市町村	店名	連絡先	掲載ページ
府中市	トラットリア ラ ヴィータ	042-360-1166	122
	Wine Terrace Yu-me (ワインテラス ユーメ)	042-302-3977	123
小金井市	にしまきごはん	042-203-2418	131
小平市	Tacos Mercado	042-497-5211	133
日野市	けいの家 日野駅前店	042-586-0650	135
	グリーンオアシスカフェ 042	042-506-2332	136
東村山市	きなせ屋	042-582-3940	21
	ブラスリーラ・リヴィエル・ドール	042-395-5122	139
国分寺市	サラダバー B.C.	042-323-5385	143
国立市	食彩わらび亭	042-511-7269	143
	cafe himmel ベジカフェ・カフェヒンメル	070-9042-3024	146
福生市	MouMou BEACH CAFE	050-3623-5195	148
狛江市	亜細亜食堂 狛江サイゴン	03-3430-5186	148
	イタリア食堂 Vino uno	03-3430-4884	149
東大和市	KISAKI	042-566-6966	150
武蔵村山市	肉汁うどん 長嶋屋	042-516-8669	154
稲城市	走る! 洋食屋さんいなぎ satoyama キッチン	042-331-3318	157
	ORTOLANA (オルトラーナ)	042-407-5659	157
羽村市	(海鮮寿司) 花水木	042-578-3137	159
	Cafe Bar AQUAVITA (アクアヴィータ)	042-578-5560	24
あきる野市	寿庵 忠左衛門	042-595-2438	164
	二十四節気 秋川旬材 椀ものや 木のか	042-596-6077	25
西東京市	旬菜屋おん	090-1685-6625	25
奥多摩町	民話の宿 荒澤屋	0428-83-2365	177
	炉ばた あかべこ	0428-83-2365	177
	奥多摩リバーサイドカフェ awa	0428-74-9947	178
	カフェレストラン SAKA	0428-85-8155	178

## 【ヴィーガン】

区市町村	店名	連絡先	掲載ページ
港区	ナチュラルカフェ&レストラン 梶の木	03-3280-1916	34
	cusavilla	03-5467-0560	34
	HAL YAMASHITA 東京本店	03-5413-0086	36
新宿区	東京諸島焼酎 こっこめ	080-9971-3471	36
	さなぶり	070-3316-1718	11
文京区	気生根	03-5834-7512	44
	真夜中ダイニング BAR SERVICIA (セルヴィシア)	03-6284-2264	44
江東区	江戸東京ビール/オンタップ	03-6659-8379	49
渋谷区	そば處 大野屋 元代々木本店	03-3467-7513	57
	fun.ice! (ファンアイス)	080-4342-1522	58
	小田急ホテル センチュリーサザンタワー サザンタワーダイニング	03-5354-2172	59
中野区	花織	070-8347-0946	60
練馬区	小料理 石井	03-4283-1430	68
	ピッツェリア ジターリア ダ フィリッポ	03-5923-9783	69
	OPPLA! DA GTALIA (オプラ ダ ジターリア)	03-6339-6936	69
	リトルネストカフェ	03-6914-6025	75
	立川市	ダイチノレストラン DAICHINO RESTAURANT	050-3196-9027
青梅市	ソラノ ルーフトップバー SORANO ROOFTOP BAR	050-3503-9379	94
	Dining & Gallery 蕨蔵	0428-21-7291	105
小金井市	にしまきごはん	042-203-2418	131
日野市	けいの家 日野駅前店	042-586-0650	135
国立市	cafe himmel ベジカフェ・カフェヒンメル	070-9042-3024	146
狛江市	亜細亜食堂 狛江サイゴン	03-3430-5186	148
	イタリア食堂 Vino uno	03-3430-4884	149
稲城市	走る! 洋食屋さんいなぎ satoyama キッチン	042-331-3318	157
羽村市	(海鮮寿司) 花水木	042-578-3137	159
奥多摩町	民話の宿 荒澤屋	0428-83-2365	177
	炉ばた あかべこ	0428-83-2365	177
	奥多摩リバーサイドカフェ awa	0428-74-9947	178

### 【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がございます。
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。

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

## 東京都地域特産品認証食品とは

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（認証マーク）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。

## 認証マークが新しくなりました！

TOKYOのTを「ご馳走をのせるお膳」に見立てたデザインです。  
赤は日本の国旗を、金はプレミア感のある商品であることをイメージし、  
東京産の「イイシナ」（良い品）であることを表現しています。



### 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、健康増進法等の関係法令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。

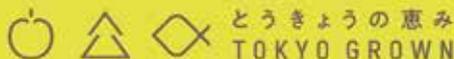
**お土産品、贈答品としても、おすすめです!!**

※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

東京の農林水産総合ウェブサイト



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

## 魅力あふれる個性のカタマリ

なんですっ!!!



そんな東京の農林水に関する  **人** や作られる **モノ**  や楽しめる **スポット**  はたまた買えるところ、食べられるところ、なんかも TOKYO GROWN で紹介していきます!

**あなたに知ってほしいTOKYOがある。TOKYO GROWNです。**



TOKYO GROWNには  
魅力あふれる  
コンテンツがいっぱい!

TOKYO  
GROWN  
で検索!!

TOKYO GROWN



 TOKYO GROWNのお問い合わせ先はこちら

公益財団法人 東京都農林水産振興財団  
TEL:042-528-0510

とうきょう  
特産食材  
使用店

とうきょう  
特産食材  
使用店

とうきょう  
特産食材  
使用店



発行 東京都 産業労働局 農林水産部 食料安全課 TEL (03)5320-4882  
令和8年2月発行 印刷番号(7)52

歌川広重 東都名所 高輪廿六夜待遊興之図 (太田記念美術館蔵)



リサイクル適性(B)  
この印刷物は、紙へ  
リサイクルできます。