



こんな食材使ってます

秋川のアユ、あきる野産の野菜

天然ものにこだわったアユ料理が自慢

秋川のアユを使った鮎づくし会席 (要予約)



①窓の外を流れる秋川を望むことができる ②大きな茅葺き屋根の門が目印

あきる野市

割烹 川波

●かっぱうかわなみ
☎042-596-4456

貴重な天然アユにこだわり、秋川のコケを食んで育ったアユを提供(6~11月)する割烹。座敷の窓越しに秋川の流れを眺めながら、地元の山の幸、川の幸を会席料理で味わおう。川釣りした天然アユは、養殖ものとはひと味もふた味も違う。天然ものにこだわったヤマメやイワナ料理も味わいたい。

●あきる野市留原785 ●JR武蔵五日市駅から徒歩5分 ●11時30分~22時(18時以降は要予約) ●木曜(祝日の場合は営業) ●10台

青梅市

Dining & Gallery 蔦蔵

●だいにんく あんどぎやらりい まゆくら
☎0428-21-7291

どっしりとした大谷石の蔵を改装した食とアートの出会い空間。生産者の顔が見える安全・安心な旬の野菜を生かしたヘルシーメニューが女性客に好評だ。緑に囲まれたテラス席があるほか、2階はイベントスペースになっており、重厚な蔵空間を生かしたライブも開催される。

●青梅市西分町3-127 ●JR青梅駅、または東青梅駅から徒歩10分 ●11~17時(16時30分LO) ●無休 ●2台(隣接するコインパーキングは2時間まで無料)

青梅市

ひのはら四季の里

●ひのはらしきのさと
☎042-598-1060

檜原村の農家が作る野菜をはじめ、山で採れる貴重な山菜を中心に、やさしい家庭の味に仕上げたメニューが人気。旬の野菜に加え地元の豆腐やコンニャクなど、檜原村の味を満喫できる。旬の食材をふんだんに使った数量限定の「ひるげ」1150円など定食メニューがおすすめ。

●西多摩郡檜原村5493 ●JR武蔵五日市駅から西東京バス数馬行きで約20分、弘沢の滝入口下車、徒歩2分 ●11時30分~14時LO ●月・金曜(祝日の場合は翌日) ●10台

ご当地グルメ TOKYO X を使った 肉そば・うどん

青梅市にある東京青梅畜産センターが、7年もの歳月をかけて開発したブランド豚が TOKYO X。英国のパークシャー、アメリカのデュロック、中国の北京黒豚をかけ合わせ、それぞれの特徴を兼ね備えた超高品質の豚だ。西多摩地区にはおいしい TOKYO X を使った肉そば・うどんを提供する店が多数ある。そば 津久茂の TOKYO X 肉せいろや手打ちうどん 根岸屋の TOKYO X カレー南蛮うどんは、ぜひ味わいたい。

青梅市

そば 津久茂

●そばどころつくも
☎0428-32-1230
●青梅市新町5-45-2 ●JR小作駅東口から三ツ原循環西廻りバスで5分、畜産試験場下車、徒歩1分 ●11時30分~20時30分 ●第1・3水曜 ●10台



青梅市

手打ちうどん 根岸屋

●てうちうどんねぎしや
☎0428-22-3083
●青梅市勝沼1-40-4 ●JR東青梅駅南口から徒歩2分 ●11~15時、18~20時(月・火曜は11~15時のみ) ●水曜 ●7台



青梅市

たっぷり堪能 檜原村の野菜を

●あきる野市雨間673-4 ●JR秋川駅、または東秋留駅から車で5分 ●11~15時、17~21時 ●木曜、第3金曜 ●11台



国際都市福生で楽しむヨーロッパの味

こんな食材使ってます TOKYO X を使用した ハム&ソーセージ

こんな食材使ってます 羽村産のトマト・ピーマン・ナス

福生市 シュトゥーベン・オータマ ●しゅとーべん・おーたま ☎042-551-1325

オレンジ色の壁と三角屋根のお洒落な建物が目印。伝統あるドイツ式のハム造りにこだわる老舗で、1階の売店では、TOKYO X を使用したハムで唯一東京都地域特産品に選ばれた商品を販売する。天井が高く贅沢な空間が評判のレストランでは、自慢のハム&ソーセージを使ったさまざまなメニューが味わえる。

●福生市福生785 ●JR福生駅東口から徒歩3分 ●11時30分~14時、17時30分~21時30分(土・日曜、祝日は~15時、17時~) ●火曜 ●10台

①自慢のハム&ソーセージを使った TOKYO X ランチ ② TOKYO X のハム&ソーセージ ③レストランの天井の高さは7mもある ④ドイツ風の建物が印象的

東京産食材が味わえる こだわりの店

レストラン 編

自然豊かな西多摩エリアは、採れたての野菜や果物、川魚、TOKYO X など、おいしい食材が盛りだくさん。旬の新鮮食材を使った東京の味を堪能しよう!



東京しゃもをたっぷり使った軍鶏丼

あきる野市

石臼挽手打蕎麦 いぐさ

●いしうすびきてうちそばいぐさ
☎042-558-8590

自家で石臼挽した手打ち蕎麦はもちろん、化学調味料は一切使わずに利尻昆布と本節で出汁をとったこだわりのつゆが自慢。春は山菜、夏はスイートコーン、秋は山採りのマイタケや天然キノコ類、冬は桜エビなど、地元食材を中心に季節を感じる食材を提供する。東京しゃもの軍鶏丼もおすすめ。

●あきる野市雨間673-4 ●JR秋川駅、または東秋留駅から車で5分 ●11~15時、17~21時 ●木曜、第3金曜 ●11台



おいしいイタリアンを くらぶる空間で

羽村産のトマト・ピーマン・ナス

あきる野市

クレッシェレ

●くれっしえれ
☎042-578-3368

地元羽村産を中心に、手間暇かけて育てた新鮮野菜を使ったイタリアン。コミュニケーションを大切にしており、大切な人と過ごす時間をおいしい料理とともに楽しんでもらいたいと、シェフが腕をふるう。農業不使用の野菜を使ったランチメニュー(数種類から選べるドリンク付き)や生パスタが好評だ。

●羽村市五ノ神4-15-11-105 ●JR羽村駅東口から徒歩1分 ●11時30分~14時30分LO、17時30分~22時LO ●日曜 ●なし