

# Locavore Dining in the Tokyo Islands

English Edition

2020



 TOKYO METROPOLITAN GOVERNMENT



東京宝島  
TOKYO  
TREASURE ISLANDS

# Introduction

To more widely promote local food production and consumption, the Tokyo Metropolitan Government registers restaurants that actively use ingredients sourced locally from Tokyo's Islands as "Locavore Dining in the Tokyo Islands," and publishes an annual guidebook of the same name.

In doing so, we aim to foster understanding of the agricultural, forestry and fishery products of the Tokyo Islands to expand their production and consumption.

The English-language edition of the guidebook was created so that international visitors to the Tokyo Islands can also enjoy locally sourced ingredients. Of all the registered restaurants, this guidebook introduces 79 restaurants that actively accept foreign guests, such as by having an English menu.

In addition, we have also compiled an English-language edition of "Tokyo's Locavore Restaurants," a guidebook which introduces restaurants in Tokyo's 23 special wards and Tama area.

We hope that you find both of these guidebooks useful in your travels.

March 2020

Food Safety Section  
Agriculture, Forestry and Fishery Division  
Bureau of Industrial and Labor Affairs  
Tokyo Metropolitan Government

## 〈はじめに〉

東京都では、地産地消を推進するため、東京の島しょ地域で生産された農林水産物を積極的に使用しているお店を「東京 島じまん食材使用店」として登録し、毎年これらの登録店をまとめたガイドブックを発行して広くPRしています。

これにより、島しょ産農林水産物への理解を促進し、消費及び生産の拡大を図ることを目指しています。

東京を訪れる外国人の皆様にも、島しょ産農林水産物を活用した料理を味わっていただくために、「東京 島じまん食材使用店」ガイドブックの英語版を作成しました。全登録店のうち、英語版のメニューを有するなど外国人の受け入れに積極的で、掲載を希望した79店舗を掲載しています。

旅のお供にご活用いただければ幸いです。

また、区部及び多摩地域のお店をまとめた「とうきょう特産食材使用店」ガイドブックの英語版もございます。あわせてご覧いただければ幸いです。

令和2(2020)年3月

東京都産業労働局農林水産部食料安全課



The Tokyo Metropolitan Government registers restaurants that actively use the attractive, locally sourced ingredients of the rich nature of the islands as “Locavore Dining in the Tokyo Islands” and, through public relations activities, promotes local production for local consumption of island produced ingredients. In this guidebook, “Locavore Dining in the Tokyo Islands” for the Izu Islands and the Ogasawara Islands is introduced.

Also included are overviews of each island, instructions on how to get there and a map of each island.

Please enjoy what the great outdoors of Tokyo has to offer!

## Table of Contents

### Izu Islands

Oshima 11

Toshima 39

Niijima / Shikinejima 42

Kozushima 53

Miyakejima 60

Mikurashima 72

Hachijojima 76

### Ogasawara Islands

Chichijima/Hahajima 94



伊豆  
諸島

+

小笠原  
諸島

+

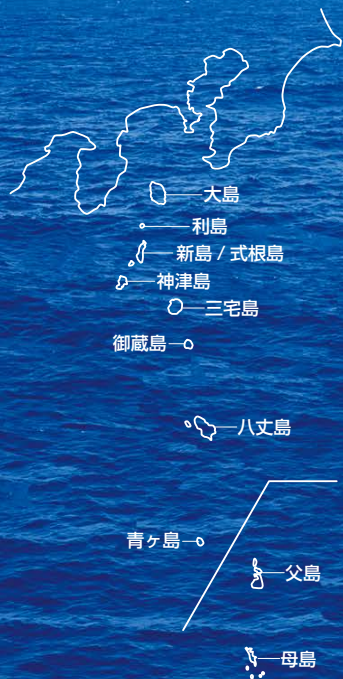
食材

東京都では、東京の島しょ地域において豊かな自然に育まれた、魅力的な食材である農林水産物を積極的に活用している島の飲食店を「東京島じまん食材使用店」として登録し、PRすることにより、島しょ産食材の地産地消を進めています。

このガイドブックでは、伊豆諸島、小笠原諸島の「東京島じまん食材使用店」をご紹介します。

あわせて、島の概要やアクセス、地図も掲載します。

東京にある大自然の恵みをぜひお楽しみください。



## もくじ 伊豆諸島

大島	11
利島	39
新島・式根島	42
神津島	53
三宅島	60
御蔵島	72
八丈島	76

## 小笠原諸島

父島・母島	94
-------	----

## Locavore Dining in the Tokyo Islands



Establishments registered as “Locavore Dining in the Tokyo Islands,” operate on Tokyo’s islands and engage in the following initiatives:

- Use island products throughout most of the year or during peak periods to offer dishes characteristic of the island cuisine, and/or unique dishes.
- Provide customers with information on the local products they use and carry out initiatives that facilitate local production and consumption.
- Contribute to the promotion of island tourism.
- Cooperate with Tokyo’s activities to promote food education and local production and consumption.

Look for these signboards.



Island name: Oshima  
 Name of establishment: Hotel Shiraiwa  
 Phone number: 04992-2-2571  
 Access Map: QR code  
 Address: http://www.h-shiraiwa.com/ Address: 3-3-3 Motomachi, Oshima-machi  
 Open: Opening hours: 7:30 - 20:00 Open all year round  
 Closed: (indicated by a red 'X' over the phone number)

How to use this guidebook.

### Signature menu

- Ingredients
- Availability
- Price, etc.

### QR code to access maps



Each store information page has a 2D code as shown on the left.

By reading this 2D code using mobile terminals, etc., you can access an online map.

- \*Internet connection is required.
- \*Packet communication fees may be charged.
- \*Depending on the specifications of the information provider, some mobile terminals may be unable or limited in ability to display maps.
- \*The stability or accuracy of the displayed maps cannot be guaranteed. For details, please directly contact the establishment.



This beautiful hotel is known for “Benitsubaki-no-yu,” a hot spring generated by the eruption of Mt. Mihara in 1986. They put a lot of thought into the ways to make tourists enjoy food from the mountains such as *ashitaba* and various types of seafood by using *camellia oil* from Takata Seiyu, the long-established refinery, and the *Umi-no-sei* salt made from seawater of Oshima.

### Live abalone sashimi

Food used ▶ Abalone  
 Available: January to October **¥4,400**

You can savor the texture of abalone and smell of ocean as the *sashimi* is prepared from live abalone caught in the sea around Izu Oshima just before serving. It’s usually eaten with regular wasabi soy sauce, but the Island’s special green chili soy sauce is also recommended.



### Live spiny lobster sashimi

Food used ▶ Japanese spiny lobster  
 Available: Mid-October to early May **¥7,700**

You can savor the sweet plump white meat of Japanese spiny lobster as the *sashimi* is prepared from live lobster caught in the sea around Izu Oshima just before serving. Upon request, *miso* soup using the lobster’s shell and tomalley for broth will be served for breakfast the next morning.



### Simmered whole splendid alfonsino

Food used ▶ Splendid alfonsino  
 Available: Year-round **¥3,850**

They simmered whole splendid alfonsino caught in the vicinity of Izu Oshima with sweetened soy sauce. A large pot is used to cook, which makes it a gorgeous dish that you cannot taste in everyday life. You can taste all of splendid alfonsino, from the tip of the head to the base of the tail.



\* The prices of the menus are current as of November 2019. Unless otherwise specified, prices include the 10% consumption tax (or 8% when the reduced tax rate applies, such as for take home bento lunches).

\* Please understand that the dishes will vary depending on the season or other factors.

# 東京 島じまん 食材使用店



「東京 島じまん食材使用店」に登録されているお店は、都内島しょ地域で営業している飲食店等で、以下の取組をしています。

- 島しょ産農林水産物を、概ね年間を通じて使用しているか、来島者の多い時期に使用し、島しょの特徴的な料理や独自に創作した料理を提供しています。
- 使用している農林水産物の情報を来島者に提供し、地産地消の推進につながる取組を行っています。
- 島しょ観光の振興に貢献しています。
- 東京都の食育・地産地消推進活動に協力しています。

「東京 島じまん食材使用店」のお店は、下記のボードが目印です。



**島名**

大島

**所在地**

所在地：大島町元町 3-3-3

**営業時間**

営業時間：7:30～20:00 定休日：なし

**店名**

ホテル 白岩

**定休日**

1986年の三原山大噴火により生まれた「紅椿の湯」が自慢のホテル。老舗「高田精油所」の椿油や、大島の海水から作られた「海の精」の塩も使用し、島の山の幸である明日葉や、各種の海の幸を、観光客に楽しんでもらえるよう工夫を凝らしています。

**電話番号**

04992-2-2571

**アクセスマップ**

**紹介ページの見方**

メニュー名  
・使用食材  
・提供時期  
・価格等

**活き鮑御造り**

使用食材▶アワビ  
時期：1月～10月 **4,400円**

伊豆大島近海で採れた生きている鮑を、提供する直前にお造りにするため、鮑の食感と磯のかおりを味わうことができます。通常は、山葵醤油でいただきますが、島特産の青唐辛子醤油でもオススメです。

**金目鯛姿煮**

使用食材▶金目鯛  
時期：通年 **3,850円**

伊豆大島近海産の金目鯛を、一尾そのまま甘辛に煮付けにしました。大きな鍋を必要とする調理なので、普通ではなかなか味わうことの出来ない豪快な料理。頭の先から尾の元まで、金目鯛の全てを味わい尽くせます。

**活き伊勢海老のお造り**

使用食材▶伊勢海老  
時期：10月中～5月初旬 **7,700円**

伊豆大島近海でとれた生きている伊勢海老を、提供する直前にお造りにするため、活き海老ならではのプリプリの白身は、甘味さ感じます。希望により、翌日の朝食用に、海老味噌を持つ殻を、出汁として使用した味噌汁も楽しめます。

**QRコードで地図表示**

アクセスマップ 各店舗情報のページには、左のようなQRコードを表示しています。

QRコードの読み取りができる携帯端末等を使うことで、インターネットのマップを表示することができます。

※インターネットへの接続環境が必要です。

※パケット通信料が発生する場合があります。

※マップ画面は情報提供先の仕様により、表示できない又は制限される携帯端末があります。

※表示するマップは、妥当性や正確性について完全を保証するものではありません。詳細な場所は、各店舗へお問い合わせください。

※掲載しているメニューの価格は、令和元年11月現在の価格です。特に記載のない場合、消費税10%（持ち帰り用の弁当など軽減税率が適用される場合は8%）の税込価格です。

※掲載している料理の内容は、季節や仕入れ状況により異なる場合があります。

# INDEX

## Izu Islands

<b>Oshima</b> .....	11
<i>Kaisenchaya</i> Sushikou .....	13
<i>Izakaya</i> Shima .....	14
Minato No Syokudo Bistro U·TO .....	15
Hotel Akamon .....	16
<i>Oshokujidokoro</i> Otomodachi .....	17
Izushichi Maru Syokudo .....	18
Barrier-free Pension Subaru .....	19
Book Tea Bed Izu Oshima .....	20
Motomachiya .....	21
Hotel Shiraiwa .....	22
Tsubaki <i>Zushi</i> .....	23
Mashio Resort .....	24
<i>Zakoya</i> Kiyomaru .....	25
Curry House Kirikiri .....	26
Flavor of the Seasons, Mantate .....	27
Kiraku Goya .....	28
Pizza Yoshi .....	29
Fruit Factory Ohya .....	30
Guest House Funayoshi .....	31
Asamikan .....	32
Buratto House .....	33
Minato Nigiwai Table .....	34
Oshima Onsen Hotel .....	35
Tokyo Vone Ten .....	36
<i>Izakaya</i> Matsuri .....	37
Oshibana .....	38

<b>Toshima</b> .....	39
<i>Minshuku</i> Soudaimo .....	41

<b>Niijima / Shikinejima</b> .....	42
<i>Izakaya</i> Nihonbashi .....	44
POOL island cafe·market .....	45
<i>Yakitori</i> Daisan .....	46
Nagomidokoro Sunshine .....	47
Senmachi <i>Shokudo</i> .....	48
Niijima Water Park Rest House .....	49
Yuttari Yado Hidabun GH .....	50
Family Store Miyatora .....	51
Ikemura Shoten .....	52

<b>Kozushima</b> .....	53
Hyuga brewery .....	55
Sawaya Cordon Bleu .....	56
Miyako <i>Zushi</i> .....	57
Restaurant Sabusaki .....	58

Guest House&cafe Nora .....	59
<b>Miyakejima</b> .....	60
Chinese Cuisine Coconut Garden .....	62
g2 cafe .....	63
Pension Dive Shop Santomo .....	64
Lodging and Diving Ocean Club Number 3 .....	65
<i>Minshuku</i> Minato .....	66
Gallery Cafe Canon .....	67
Nagomi <i>Shokudo</i> .....	68
Snapper .....	69
Terrace cafe Restaurant GIZMO .....	70
Japanese Restaurant Ikeyoshi .....	71

<b>Mikurashima</b> .....	72
Minmin-an .....	74
Fukumaru <i>Shoten</i> .....	75

<b>Hachijojima</b> .....	76
Uohachi-tei .....	78
Fujikyu .....	79
Fujikyu Kuriya .....	80
<i>Kokumin Shukusha</i> Sunmarina .....	81
Cafe Restaurant Coco Moon .....	82
Local and Home Cuisine Han .....	83
Hachijojima Local Cuisine Ryozanpaku .....	84
<i>Oshokujidokoro</i> Michi .....	85
Aigae Suisan Jizakana Himono <i>Shokudo</i> .....	86
Hachijojima Jersey Cafe .....	87
<i>Izakaya</i> Goan .....	88
Sosai Shimakappo Ikiya .....	89
Restaurant Akacocco .....	90
Kukansha Cafe in Long Beach 1983 .....	91
Senryo .....	92

## Ogasawara Islands

<b>Chichijima / Hahajima</b> .....	94
Mermaid Cafe .....	96
Paku Paku .....	97
Heart Rock Cafe .....	98
<i>Teppanyaki</i> Dining Restaurant Charlie Brown .....	99
P. I. R HALE .....	100
Western-style <i>Izakaya</i> CHARA .....	101
Tomaton .....	102
Kaiyu .....	103
<i>Minshuku</i> Nangokuso Oyatsu-no-niwa .....	104
Kimagure Cafe .....	105
Craft Inn La Mere .....	106



# INDEX (島順)

## 伊豆諸島

<b>大島</b>	11
海鮮茶屋 寿し光	13
居酒屋 島	14
港の食堂 Bistro U・TO	15
ホテル赤門	16
お食事処おともだち	17
イズンチ丸食堂	18
バリアフリーペンション すばる	19
Book Tea Bed 伊豆大島	20
もとまちや	21
ホテル白岩	22
つばき寿司	23
マシオ リゾート	24
雑魚や 紀洋丸	25
カレーハウス 木里吉里	26
四季の味 まんたて	27
きらく小屋	28
ピザよし	29
フルーツファクトリー大屋	30
ゲストハウス 舟吉 (ふなよし)	31
朝海館 (あさみかん)	32
ぶらっとハウス	33
minatoにぎわいテーブル	34
大島温泉ホテル	35
島京梵天	36
居酒屋 まつり	37
押し花	38

<b>利島</b>	39
民宿 Soudaimo	41

<b>新島・式根島</b>	42
居酒屋 日本橋	44
POOL island cafe・market	45
やきとり大三	46
和み処サンシャイン	47
Senmachi 食堂	48
新島親水公園 れすとハウス	49
湯ったり宿 ひだぶん GH	50
ファミリーストア みやとら	51
池村商店	52

<b>神津島</b>	53
Hyuga brewery	55
さわやコルドンブルー	56
美家古寿し	57
れすとらん錆崎	58

Guest House&cafe のら	59
<b>三宅島</b>	60
中華料理 ココナッツガーデン	62
g2cafe	63
ペンション・ダイブショップ サントモ	64
宿泊&ダイビング オーシャンクラブNumber3	65
民宿 みなと	66
ギャラリーカフェ・カノン	67
和み食堂	68
スナッパー	69
Terrace cafe Restaurant GIZMO	70
割烹 いけ吉	71

<b>御蔵島</b>	72
美美庵	74
ふくまる商店	75

<b>八丈島</b>	76
魚八亭	78
富士久	79
富士久 厨	80
国民宿舎 サンマリナー	81
カフェ レストラン 心月 (ココムーン)	82
郷土・家庭料理のお店 繁 (はん)	83
八丈島郷土料理 梁山泊	84
お食事処 通 (みち)	85
藍ヶ江水産地魚干物食堂	86
八丈島ジャージーカフェ	87
居酒屋 瑚庵	88
創彩島割烹 粋や	89
レストラン アカココ	90
カフェ空間舎 in Long Beach 1983	91
千両	92

<b>小笠原諸島</b>	
<b>父島・母島</b>	94
Mermaid Café (マーメイドカフェ)	96
波食波食 (ぱくぱく)	97
ハートロックカフェ	98
鉄板焼きダイニングレストラン チャーリーブラウン	99
P.I.R HALE	100
洋風居酒屋CHARA	101
TOMATON (トマトン)	102
海遊	103
民宿 南国荘 おやつのにわ	104
きまぐれカフェ	105
クラフト イン ラ・メーフ	106