

Locavore Dining in the Tokyo Islands

2018





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.”

The following pages feature eateries on the Izu Islands and Ogasawara Islands of Tokyo. The main islands in these two groups are listed below and under “What’s inside…” on page 4

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 108

Toshima 121

Niijima/Shikinejima 124

Kozushima 131

Miyakejima 136

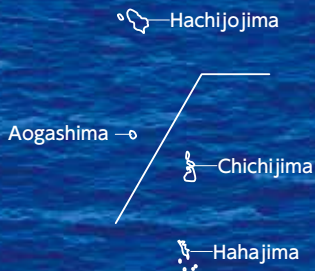
Mikurashima 144

Hachijojima 148

Aogashima 163

Ogasawara Islands

Chichijima/Hahajima 167



伊豆
諸島

+

小笠原
諸島

+

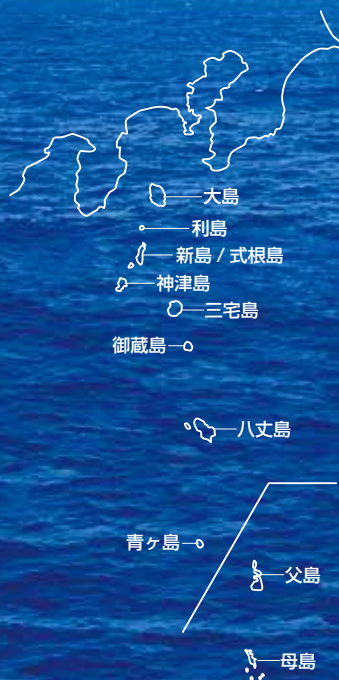
食材

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」として登録しています。

ここからは、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	108
利島	121
新島・式根島	124
神津島	131
三宅島	136
御蔵島	144
八丈島	148
青ヶ島	163

小笠原諸島

父島・母島	167
-------	-----

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: Barrier-free Pension “Subaru”
 Phone number: 04992-2-1142
 Access Map: QR code
 Address: <http://userweb.www.fsinet.or.jp/subaru/>
 Address: 1-23-6 Motomachi, Oshima-machi
 Opening hours: 13:00 - 14:30 / 18:00 - 21:00
 Closed: Closing day: Not fixed
 Open

How to use this guidebook.



The owners started this small hotel because they wanted people to feel truly enriched by interacting with others and nature. They serve food hoping that customers say, “I want to go to Oshima because I want to eat delicious island cuisine in the barrier-free Subaru!”

On a warm, sunny day, you can also enjoy your meal on the lawn terrace.



Shima kaiseki

Food used ▶ Splendid alfonsino, yellowstriped butterfish, chicken grunt, abalone, ashitaba, green chili, etc.

Available: Year-round From ¥4,320

They plan the menu every day based mainly on the fish caught on that day and serve dishes with a menu card.

(Example) Ashitaba Namul, sashimi, salt-grilled red sea bream head, Magochazuke (raw fish and boiled rice in a soup) of bonito, etc.

Seafood wappa-meshi set meal

Food used ▶ Hamanori (local laver), abalone, ashitaba

Available: Year-round From ¥2,700

Based on the local cuisine “hamanori (local laver) and rice,” it’s the fish, abalone, and vegetables from Oshima such as ashitaba all steamed in “wappa (circular wooden container).” Enjoy while it’s hot.



Camellia petal jam

Food used ▶ Camellia petals Available: Year-round

¥756



Brilliant pink jam made by boiling “camellia petals” which can be used in various ways such as eating with bread and making a Russian tea by putting it in your tea and enjoy watching the petals floating in the tea.

Camellia Petal Jam is also produced and sold at a hotel in Tokyo as its private brand product.

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.

※ The prices of the menus are current as of November 2017.

※ 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

店名

パリアフリー すばる

電話番号

04992-2-1142

アクセスマップ

所在地

所在地：大島町元町 1-23-6 営業時間：13:00～14:30/18:00～21:00

定休日

定休日：不定休

紹介ページの見方

メニュー名

- ・ 使用食材
- ・ 提供時期
- ・ 価格等

人と触れ合い、自然と触れ合う中で、真の心の豊かさを味わってもらいたい、そんな思いで始めたペンション。「大島へ行きたい!!何故って?パリアフリーな「すばる」で、あの「美味しい島料理を食べたい」と言われることを夢見ながら、料理を提供しています。

暖かくて天気の良い日は、芝生のテラスで食事をとることも可能です。

島懐石

使用食材▶金目鯛、タカハ、イサキ、トコフシ、明日葉、肖唐辛子 等

時期：通年 **4,320円～**

その日に水揚げされた魚を中心にメニューを考え、お品書きを添えて、料理を提供しています。
(例)明日葉のナムル、お造り、真鯛の兜塩焼き、カツオのまご茶漬け等

海鮮わっぱ飯定食

使用食材▶はんぱのり、トコフシ、明日葉

時期：通年 **2,700円～**

郷土料理の「はんぱ海苔飯」をベースに、魚、とこぶし、明日葉等の大島産野菜を「わっぱ」で蒸し上げ、アツアツの状態でご食事ができます。

椿花びらジャム

使用食材▶椿の花びら

時期：通年 **756円**

「椿の花びら」を煮詰めて作ったピンク色の鮮やかなジャム。パンと一緒に食べたり、紅茶に入れて浮かせる花びらを見ながらロシアンティーを楽しんだりなど、多様な方法で利用できます。
都内ホテルのPB「椿花びらジャム」として製造。

QRコードで地図表示

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、平成 29 年 11 月現在の価格です。

※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

Oshima 108

Gohandokoro Ofukurosan 110

Kaisenchaya Sushikou 111

Barrier-free Pension “Subaru” 112

Home Delivery Kitchen Dondon-tei 113

Marushin Shokuhin 114

Hotel Shiraiwa 115

Mashio Resort 116

Fruit Factory Ohya 117

Buratto House 118

Blanc Bleu Nagomi 119

Tokyo Vone Ten 120

Toshima 121

Minshuku Soudaimo 123

Niijima / Shikinejima 124

POOL/PARK cafe & market 126

Yakitori Daisan 127

Surf Station Habushi 128

Shima Cafe 963 129

Ikemura *Shoten* 130

Kozushima 131

Hyuga brewery 133

Sawaya Cordon Bleu 134

Restaurant Sabusaki 135

Miyakejima 136

Chinese Cuisine Coconut Garden 138

Minshuku Minato 139

Gallery Cafe Canon 140

Nagomi *Shokudo* 141

Snapper 142

Kappo Ikeyoshi 143

Mikurashima 144

Minmin-an 146

Fukumaru *Shoten* 147

Hachijojima 148

Uohachi-tei 150

Fujikyu 151

Fujikyu Kuriya 152

Kokumin Shukusha Sunmarina 153

Cafe Restaurant Coco Moon 154

Local and Home Cuisine Han 155

Hachijojima Local Cuisine Ryozanpaku 156

Oshokujidokoro Michi 157

Hachijojima Jersey Cafe 158

Izakaya Goan 159

Tamura 160

Restaurant Akacocco 161

Ashitaba-tei 162

Aogashima 163

Minshuku Onyado Tametomo 165

Ogasawara Islands

Chichijima / Hahajima 167

Mermaid Café 169

Paku Paku 170

Heart Rock Cafe 171

Teppanyaki Dining Restaurant Charlie Brown 172

P. I. R. HALE 173

Kaiyu 174

Craft Inn La Mere 175