

東京味わいフェスタ2022（日比谷エリア）出店者一覧

■ 日比谷仲通り周辺

食材の仕入れ状況などによりメニューが変更となる場合がございます

	出店者	商品名 / メニュー名 / ワークショップ名	形態
1	和の旬 輝咲(きさく)	東京産金目鯛の「刺身」と「煮つけ」	レストラン
2	日比谷 松本楼	オムレツライス弁当[東京野菜トッピング付](ハヤシソースorカレーソース)	キッチンカー
3	タコデリオ	アボガドタコライス	キッチンカー
4	レオストリートキッチン	チキンケバブ ライス チキンケバブサンド チキンケバブ ロール	キッチンカー
5	明石焼タルタル堂	とろける明石焼 ぶっかけ明石焼 神戸長田ぶっかけ焼きそば	キッチンカー
6	笠原将弘(賛否両論 店主)メニュー	TOKYO X&東京野菜たっぷり豚汁	キッチンカー
7	楠本勝三(「菜道」チーフシェフ)メニュー	東京野菜のヴィーガンミネストローネ	キッチンカー
8	森デリバリー	多摩産材で木のスプーンを作ろう	ワークショップ

■ 東京ミッドタウン日比谷

食材の仕入れ状況などによりメニューが変更となる場合がございます

	出店者	商品名 / メニュー名 / ワークショップ名	形態
1	GOOD CHEESE GOOD PIZZA	清瀬産の生乳を使用したチーズ3種セット	レストラン
2	Mr.FARMER(HIBIYA FOOD HALL)	東京産根菜のヴィーガンスーププレート	レストラン
3	PHUKET ORIENTAL	東京野菜のいんどりソムタム	レストラン
4	Q CAFE by Royal Garden Café	辻口博啓(「モンサンクレール」オーナーシェフ)メニュー 東京牛乳&東京産鶏卵を使った東京ロール 柴野大造(「マルガーゼラート」代表)メニュー 東京産小松菜のジェラート	レストラン
5	笠原将弘(賛否両論 店主)さんの東京食材料理教室	とびうおつみれと東京野菜の鍋	ワークショップ

■ 日比谷シャンテ

食材の仕入れ状況などによりメニューが変更となる場合がございます

	出店者	商品名 / メニュー名 / ワークショップ名	形態
1	チャヤ ナチュラル&ワイルドテーブル日比谷	マクロビガーデンプレート(野菜ジュース付き) 季節野菜の15品目サラダ	レストラン
2	Le Petitmec HIBIYA(ル・プチメック日比谷)	東京鶏卵のレーズンブリオッシュ	レストラン