

【ガイドブック掲載内容（例）】

登録店情報

DAICHINO RESTAURANT

☎ 050-3196-9027
<https://soranohotel.com/restaurant/daichi/>

立川市緑町3-1 W1 SORANO HOTEL 2F
 7:00~10:00/11:00~15:00/
 17:00~22:00
 不定休
 JR中央線・JR青梅線・JR五日市線
 立川駅 徒歩8分




**「柔豚ロースの寒山椒風味焼き
 味噌風味のラタトゥイユ添え」**
 提供時期 通年
 使用食材 豚豚(立川産)

「大地のサラダ」
 提供時期 通年
 使用食材 季節の野菜(立川産)



榎本哲也

☎ 042-519-3448

立川市富士見町2-13-19 富士見ビルB1F
 17:00~22:00
 日曜日・月曜日
 JR中央線・JR青梅線・JR五日市線
 立川駅 徒歩10分




「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)

「豚豚角煮」
 提供時期 通年
 使用食材 豚豚(立川産)



SORANO ROOFTOP BAR

☎ 050-3503-9379
<https://soranohotel.com/restaurant/bar>

立川市緑町3-1 W1 SORANO HOTEL 11F
 11:00~23:00
 不定休
 JR中央線・JR青梅線・JR五日市線
 立川駅 徒歩8分




「茄子のバルミジャーナ」
 提供時期 9~3月
 使用食材 茄子、セルパチコ(立川産)

「たまごころのカルボナーラ」
 提供時期 通年
 使用食材 東京烏骨鶏卵(立川産)



ワインとクラフトビールはるばる

☎ 042-595-8086
<http://halbar-tachikawa.com>

立川市柴崎町3-10-5 FMビル1F
 13:00~22:00
 13:00~24:00(金、土曜日)
 無休
 JR中央線・JR青梅線・JR五日市線
 立川駅 徒歩5分




「ラタトゥイユ」
 提供時期 通年(収穫状況による)
 使用食材 玉ねぎ、パプリカ、ズッキーニ、なす(立川産)

「立川野菜のバーニャカウダ」
 提供時期 通年(収穫状況による)
 使用食材 季節の野菜(立川産)



※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。

東京産食材の情報

東京産食材のご紹介



東京都産

- 【東京都産】
- 【東京都産】
- 【東京都産】
- 【東京都産】
- 【東京都産】
- 【東京都産】
- 【東京都産】
- 【東京都産】
- 【東京都産】

東京都産

- 【東京都産】
- 【東京都産】
- 【東京都産】
- 【東京都産】
- 【東京都産】
- 【東京都産】
- 【東京都産】
- 【東京都産】
- 【東京都産】

このガイドブックに向けて、
 産地の心づくしと、
 産地との連携を
 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

トマト(10月~11月)



大玉中玉玉
ユツトムなど
赤色の濃厚な
味と歯ごたえが
人気のトマト
産地は、主に
東京都内及び
千葉県に多く
生産されています。
味のベストは、皮の厚さと皮の
剥きやすさの両方で人気があります。

カブ(10月~4月)



大玉中玉玉
丸かぶなど
肉質の歯ごたえ
が人気のカブ
産地は、主に
東京都内及び
千葉県に多く
生産されています。
味のベストは、皮の厚さと皮の
剥きやすさの両方で人気があります。

ハマトビウ(10月~4月)



東京都内
産地は、主に
東京都内及び
千葉県に多く
生産されています。
味のベストは、皮の厚さと皮の
剥きやすさの両方で人気があります。

のらぼう菜(10月~4月)



東京都内
産地は、主に
東京都内及び
千葉県に多く
生産されています。
味のベストは、皮の厚さと皮の
剥きやすさの両方で人気があります。

わさび(4月~11月)



東京都内
産地は、主に
東京都内及び
千葉県に多く
生産されています。
味のベストは、皮の厚さと皮の
剥きやすさの両方で人気があります。

タカハ(10月~4月)



東京都内
産地は、主に
東京都内及び
千葉県に多く
生産されています。
味のベストは、皮の厚さと皮の
剥きやすさの両方で人気があります。

コマナ(産地)



東京都内
産地は、主に
東京都内及び
千葉県に多く
生産されています。
味のベストは、皮の厚さと皮の
剥きやすさの両方で人気があります。

明日葉(アサタロ)(産地)



東京都内
産地は、主に
東京都内及び
千葉県に多く
生産されています。
味のベストは、皮の厚さと皮の
剥きやすさの両方で人気があります。

豚豚(産地)



東京都内
産地は、主に
東京都内及び
千葉県に多く
生産されています。
味のベストは、皮の厚さと皮の
剥きやすさの両方で人気があります。

トラウキウ(産地)



東京都内
産地は、主に
東京都内及び
千葉県に多く
生産されています。
味のベストは、皮の厚さと皮の
剥きやすさの両方で人気があります。

キンメダイ(産地)



東京都内
産地は、主に
東京都内及び
千葉県に多く
生産されています。
味のベストは、皮の厚さと皮の
剥きやすさの両方で人気があります。

東京シャモ(産地)



東京都内
産地は、主に
東京都内及び
千葉県に多く
生産されています。
味のベストは、皮の厚さと皮の
剥きやすさの両方で人気があります。

パッションフルーツ(10月~4月)



東京都内
産地は、主に
東京都内及び
千葉県に多く
生産されています。
味のベストは、皮の厚さと皮の
剥きやすさの両方で人気があります。

えだまめ(10月~4月)



東京都内
産地は、主に
東京都内及び
千葉県に多く
生産されています。
味のベストは、皮の厚さと皮の
剥きやすさの両方で人気があります。