

【掲載内容の紹介（参考）】

店舗情報

大島 日本茶カフェ 元町テラス

Instagram: motomachitearase_oshimatsubaki
 所在地: 大島 元町1-7-23
 営業時間: 11:00～16:00(休日は17:00) 定休日: 火曜日(その他、臨時休業あり) 04992-7-5515

大島産が伝えていく日本茶の魅力コンセプトにウッドデッキが広がるオープンテラスの開放的な雰囲気の中で、ていねいに急須で淹れたお茶をお楽しみいただけます。

日本茶文化に触れながら、くつろぎのひと時をご提供いたします。

抹茶ホイップラテ
 使用食材: 大島牛乳
 期間: 通常
 770円

伊豆大島で育った乳牛から搾った大島牛乳と老舗日本茶専門店丸山本店の抹茶で作ったラテにホイップクリームと抹茶アイスを浮かべたドリンクです。

元町あんみつ+お茶セット
 使用食材: 大島牛乳アイス
 期間: 通常
 1,100円～

大島牛乳アイスにもちもち白玉とこだわった抹茶ゼリーを使用した豪華なお茶あんみつです。

八芳園プロデュース大島バターフィナンシェ
 使用食材: 大島バター
 期間: 通常
 380円

東京白金台の八芳園シェフパティシエ藤澤弘氏に開発いただいた「大島バターフィナンシェ」。風味がよい大島バターを活かす本和善糖を使用しています。

日本茶に合うやさしい味のフィナンシェです。お茶+お茶請けセット(660円～)のお茶請けとしても提供しております。

元町テラス特製おにぎり
 使用食材: 大島米、大島玉子、大島産魚
 期間: 通常
 990円

福寿草のブランド米「暁、真い」を「海の精」の「5ましお」で育てた低糖質と長寿のふっくらおにぎり(ミニデザート付)。

「海の精」の「5ましお」は伊豆大島の海水100%の伝統醸造と和風発酵と九州産米の希少なブレンドしたお米です。お米には伊豆大島で作った「海の精」の「紅玉梅干」と大島産魚がご用意しております。

新島 ニュープラザ

所在地: 新島 新島村4-6-10 2F
 営業時間: 17:00～22:00 定休日: 不定休 04992-5-0005

2024年7月オープンの新店舗。自宅の焼で採れた野菜を使用したメニューや斬新な量を使った肉料理等を提供しています。

茄子のひき肉詰め
 使用食材: 大島茄子、大島牛子
 期間: 通常
 380円

自家の焼で採れた茄子に大島牛子とスパイスで仕上げたひき肉を詰め込んだおにぎりです。

しおさいのローストポーク
 使用食材: 大島豚肉
 期間: 通常
 980円

大きな豚肉の間にしおさいの塩と香辛料をすりこんでじっくりローストしました。

明日葉玉子とじ
 使用食材: 大島玉子
 期間: 通常
 580円

明日葉をかつおと昆布の出汁でとくと煮てふわりと玉子とじに、お米にも優しい一品です。

八丈島 SEA SIDE KITCHEN 環

https://www.seasidekitchen.jp/ | https://www.tokyo-kitchen.com/
 所在地: 八丈島 大島町三軒1309-13
 営業時間: 11:00～15:00/17:30～20:30 定休日: 水曜日 080-9686-0527

島の食材にこだわり、旬の食材を存分に取り入れたメニューをお食事提供しております。季節ごとに旬の食材が変わり、その時を楽しんでいただけます。海を望むから島の風を感じながらお食事していただけます。島産のオリジナル食品・雑貨も販売しております。

レモンソース ハンバーガー
 使用食材: 大島産レモン
 期間: 通常
 990円

八丈島産レモンソースを使用したハンバーガーで、さっぱりとしたレモン風味が味わえます。

ノンアルレモンサワー
 使用食材: 大島産レモン
 期間: 通常
 700円

まるごとかじれる濃厚レモンで作るノンアルコールドリンク。暑い夏にぴったりの爽やかなレモンで作るドリンクです。

明日葉スカッシュ
 使用食材: 大島産明日葉
 期間: 通常
 500円

明日葉を存分に楽しめ、身体が喜ぶスパークリング。爽やかなヘルシードリンクです。

観光情報

三宅島観光情報

ふるさと体験ビレッジ

太平洋を眺め渡せる露天風呂がある「ふるさとの海」、三宅島の食材を使った料理を味わえる「ふるさと体験館」が楽しめる施設となっております。島の西側にあるので、海に沈む夕日を眺められます。

アクセス: 二島/バス停下車徒歩2分 / 所在地: 三宅島三宅村5-6-44
 [ふるさとの海]
 営業時間: 11:00～21:00(10～3月は20:00まで) / 定休日: 水曜(祝日の場合はその翌日) / 料金: 大人500円、6歳以上12歳未満250円 / 電話番号: 04994-5-0425 [ふるさと体験館]
 営業時間: 11:30～14:00 / 土日12:00～14:00、17:00～22:00 / 土日18:00～22:00 定休日: 火曜、水曜(祝日の場合はその翌日) / 電話番号: 04994-5-0430
 ※詳細についてはHPをご覧ください。https://www.miyake-soia.com/

三宅島自然ふれあいセンター アカコッコ館

アカコッコとは伊豆諸島で見られる体長20cmほどのお腹の部分が赤い鳥のことです。三宅島の自然を多くの人に知ってもらうため、日本野鳥の会の会のレゾナンスが主催し、自然情報の提供やバードウォッチングなどの観察会を行っています。

アクセス: 三宅港からバスで11分 / 所在地: 三宅島三宅村5-168 / 営業時間: 9:00～16:30 / 定休日: 月曜(祝日の場合はその翌日)、年中無休(12月29日～1月3日) / 料金: 一般200円、中学生以下65歳以上無料 / 電話: 04994-6-0410

御蔵島観光情報

黒崎高尾展望台

伊豆諸島のなかでも古い時代にできたといわれる御蔵島は、景色が美しく周囲は高い崖に囲まれています。島の西側にある黒崎高尾の海食崖は高さ480mあり、この断崖の上に建てられた展望台からの眺めは絶景です。展望台は、村道のハイキングルートも5kmほど進んだところにあります。

アクセス: 御蔵島港から徒歩2時間15分

イルカの見える丘

御蔵島港から坂を上ったところにイルカの見える丘。島の周辺を保護するほか、御蔵島名物の玉石がたたくある海岸(たりばうり)が眺められます。潮が引ければ潮になって泳ぐイルカの姿を見ることが出来ます。

アクセス: 御蔵島港から徒歩7分

父島・母島観光情報

小笠原ビジターセンター

小笠原諸島の盛り立ちから、自然、歴史、文化までを紹介した施設です。小笠原にしかない固有種などの珍しい動植物、模型やパネル、スライドなどを使って分かりやすく展示・解説しています。また、手作り体験や自然観察会等も開催しています。

アクセス: 父島二股津から徒歩9分 / 所在地: 小笠原村父島支所 / 営業時間: おがさわら丸入港日 第一出 日 夕方 15:30～17:00(休日も開館) / 定休日: おがさわら丸、父島出港日 / 料金: 無料 / 電話: 04995-23001

小港海岸

夕マオヤハママダリの防風林を抜けると美しい岩浜が広がる、波も静かで美しい海岸です。父島の中でも数少ない、満足で泳ぐことができるビーチです。夜になると、空一面に広がる星の観望スポットとしても人気があります。シーカヤックツアーも人気です。

アクセス: 村営バス(小港海岸)下車、徒歩約2分 / 所在地: 小笠原村父島支所

「東京 島じまん食材使用店」として登録されているお店では・・・

- 年間を通じて、もしくは来島者の多い時期に島しよ産農林水産物を使用し、特徴的な料理や独自に創作した料理を提供しています。
- 島しよ産農林水産物の情報を店内やメニューに表示するなどして、地産地消に取り組んでいます。