

16 酒歩たから

季節ごとの多彩な酒肴が自慢。落ち着いた雰囲気と温かな接客でゆるりと過ごせます。

◎ 柴崎町2-4-18山田ビル1F
◎ 17:00-23:00 ◎ 日・月・火
☎ 042-528-1510



自家製めか漬けるのは、のーかるバザールで仕入れた旬野菜。歯ごたえと旨味が後を引きま。480円。[提供期間:通年]

立川名物 うど稲荷寿司



甘辛く煮た揚げと香りのよい立川うどを使った酢飯が絶妙な一品。世代問わず人気です。3個入り510円。[提供期間:通年]

他にもたちかわ産メニュー
● うど稲荷弁当600円

17 入船茶屋

宅配・持ち帰り専門の和食店。懐石料理は豊洲直送の魚介と地産野菜を使った老舗の味です。

◎ 柴崎町2-2-26
◎ 10:40-21:00
◎ 夏季休職・冬季休職
☎ 042-524-6266



真鯛のエチュヴェ



のーかるバザールの地産野菜を中心に素材本来の味を堪能できる一品。真鯛の旨味が際立ちます。1,980円 [提供期間:通年]

他にもたちかわ産メニュー
● 鴨フィレ肉のロースト 2,750円

18 ブラッスリー・アミカル

パリの思わせる店内で味わう本格フレンチ。昼は本場のレシピで作るガレットも楽しめます。

◎ 柴崎町2-3-13
◎ 11:45-15:00, 17:30-22:00
◎ 火、第1月 ☎ 042-512-7868



のーかるバザール、小山農園で仕入れた地産野菜がたっぷり。瑞々しい旬のおいしさを味わえます。638円。[提供期間:通年]

20 焼鳥 かもしや

日本古来の発酵技術「醸し」を使う串焼きが自慢の居酒屋。お酒と相性抜群の料理も充実。

◎ 柴崎町2-3-3 林ビル1階
◎ 月~金16:00-23:30 / 土日15:00-22:30
◎ 1/1~3 ☎ 042-512-8068



カラフルな野菜はのーかるバザール、小山農園で直接仕入れ。野菜の甘みが感じられる一品です。700円。[提供期間:通年]

立川産野菜が楽しめるランチ



のーかるバザールの旬野菜を使った各定食はヘルシーな味わい。素材の味が際立つグリル野菜も人気。660円〜。[提供期間:通年]



21 ジバーカフェ

のーかるバザール併設のカフェ。地産野菜たっぷりの手作り惣菜やお弁当のテイクアウトもどうぞ。

◎ 柴崎町3-9-2 1F
◎ 月~土8:00-22:00 / 日祝8:00-20:00 (日曜をはさむ連休の場合は最終日)
◎ 無休 ☎ 042-548-2511

他にもたちかわ産メニュー
● フライドポテト880円 (ハーフサイズ495円) ● 野菜ソムリエ監修グリーンスムージー 550円

22 DANRAN亭 炭火鉄板バル

肉卸が厳選した黒毛和牛の料理で贅沢な時間を。ワインは常時20種以上取り揃えています。

◎ 柴崎町3-10-4コーラル立川ビル2F
◎ 17:00-22:30 ◎ 日・月
☎ 042-540-0229



のーかるバザールで仕入れた立川産野菜を使用。フレッシュな旬の素材をしっかりと楽しめます。680円。[提供期間:通年]

柔らかに煮込んだ柔豚のロースト



下田畜産の柔豚を6時間かけて低温で煮込み、表面を香ばしく焼き上げた絶品ひと皿。ランチ季節のコース3,993円 [提供期間:通年]

23 レストランヴァンセット

産地直送の上質な素材を堪能できるフレンチの名店。シェフ渾身のコースは特別な日にも。

◎ 柴崎町3-5-2 むつ花ビル2F
◎ 12:00-14:30, 17:30-21:30
◎ 月・火 ☎ 042-526-6716



他にもたちかわ産メニュー
● 立川産水茄子のサラダ仕立て (コース)

24 ちそう屋こいん

立川産野菜を使った創作料理が人気の居酒屋。全国から揃えた銘酒を選ぶのも楽しい時間に。

◎ 錦町1-5-25 アキバビル 1F
◎ おまかせコース料理のみで営業。お電話にてご確認ください。
◎ 日・祝日の月曜 ☎ 042-512-7705



のーかるバザールで仕入れた地産野菜を使用。多彩な調理法で野菜の旨味を引き出します。おまかせコース1650円〜。[提供期間:通年]

27 bel Salice

地産食材を生かした料理が自慢のイタリアン。手打ちの自家製ラザニアやピザも名物です。

◎ 錦町2-3-4 1F
◎ 11:30-15:00, 18:00-23:00
◎ 日・祝・土曜 ☎ 042-595-6705



柔豚ヒレ肉のミラノ風カツレツ



やわらかく脂の甘いヒレ肉は下田畜産の柔豚。衣と食感のコントラストも堪能ください。2,200円。[提供期間:通年ディナー時のみ]

29 ホテル日航立川 東京 All Day Dining 紗灯

正統派の和洋料理を堪能できるレストラン。モダンな空間はお祝いの席にもぴったりです。

◎ 錦町1-12-1
◎ 7:00-21:00 ◎ 無休
☎ 042-503-9100



温度玉子と温野菜のプレートアンチョビを効かせたソースとハーブソルト



伊藤養鶏場の「もみじ」はクセがなく濃厚な味わいの卵。黄身を絡めた野菜は絶品です。2,000円。[提供期間:通年ディナー時のみ]



他にもたちかわ産メニュー
● 立川ブルーベリーフォン1/6カット 店内423円 テイクアウト378円

28 和食すぎむら

割烹仕込みの和食が味わえる小料理店。銘酒を傍らにカウンターでゆるりと過ごせます。

◎ 錦町1-6-15-2F
◎ 17:00-23:00
◎ 月・水・木・日 (予約により営業)
☎ 042-595-8321



※簡易マップです。細い道路などは簡略化されています。
※価格は消費税込み表記です。
※新型コロナウイルス感染拡大により、営業時間・定休日などが記載と異なる場合がございます。
来店時は事前に店舗にご確認ください。
※メニュー、仕入れ先は一例です。

26 中国料理 五十番

地元民に愛される中華料理店。立川うどを始め、地産食材を使った多彩な料理が楽しめます。

◎ 錦町1-4-5
◎ 11:00-15:00, 17:00-21:00 / 土日11:00-21:00
◎ 月 ☎ 042-522-7472

他にもたちかわ産メニュー
● ブルーベリーサラダ600円



立川うどの食感と香りを味わう一品。あんかけを麺に絡めてどうぞ。900円。[提供期間:11月中旬〜12月中旬以外]



30 笹らぎファクトリー

立川生まれの笹らぎ「笹らぎ」の販売店。味・香り・食感を楽しめる笹らぎはおもてなしやお土産にも。

◎ 錦町1-20-15
◎ 10:00-14:00
◎ 水
☎ 042-506-1231



立川うどの食感がアクセント。新鮮なネタと柚子が香るシャリが上品な味わいです。5個1,400円。[提供期間:通年]

立川野菜の天ぷら



天ぷらは小山農園から届く野菜・果物を使った豊かな味わい。大地の恵みを堪能できます。1,030円。[提供期間:通年]

31 立川熟成寝かせ蕎麦 たかや

創業47年の老舗蕎麦屋。自家製粉の三種類の蕎麦は2回の熟成で滑らかな喉越しに。

◎ 羽衣町3-15-27
◎ 11:30-15:00, 17:30-21:00
◎ 月・火 ☎ 042-595-6922



他にもたちかわ産メニュー
● たかやの春「山下農園の立川うどのサクサク天ぷら」980円 ● 立川産卵「たまごころ」で作る蕎麦屋のブリブリ玉子焼き1,400円



「立川印」は農家さんお墨つきの証です
こだわりの野菜や果実特産品の立川うど動物から授かるいのちの恵み心を潤すお花や植木未来へつなぐ農産プロジェクトこの7つの宝物に「立川印」がついているはず

深呼吸したら目でも鼻でも口でもカラダいっぱい感じよう

さあカラダとココロにこぼれを

新鮮な地場産の農畜産物や加工品などを販売。観光情報発信や市民が集う場としても。

ファーマーズセンターみののれ立川

国営昭和記念公園砂川口から近い直売所。野菜やお肉、卵など立川印の特産品が豊富に揃っています。

◎ 砂川町2-1-5 ◎ 10:00-17:00
◎ 12/31-1/4 ☎ 042-538-7277



みののれ立川幸町店

泉体育館駅から徒歩近く、毎日の買い物に便利な立地の直売所。新鮮な立川産の野菜などを販売しています。

◎ 幸町1-14-1 ◎ 9:30-16:00
◎ 12/31-1/4 ☎ 042-55-3711



立川市魅力発信拠点施設 CotoLink 1階にオープン

のーかるバザール

新鮮な野菜やフルーツなど立川産の旬な農産物を中心に販売。姉妹都市の長野県大町市の特産品も。

◎ 柴崎町3-9-2 1F ◎ 10:00-20:00
◎ 無休 ☎ 042-548-2511



ほかにも立川産は農産物販売所などで購入できます。詳しくは「たちかわ農産物ガイドマップ」をご確認ください。

