

14 入船茶屋

宅配・持ち帰り専門の和食店。お寿司や懐石膳は豊洲直送の新鮮な魚介類をプロの調理人が美味しく仕上げています。

◎ 栄崎町2-26
◎ 10:40-22:00
◎ 12:30-1/5
◎ 042-524-6266

他にもたらかわ産メニュー
● うど蕎麦弁当 600円
● マグロと立川野菜の蕎麦ずし3個入り 600円



立川名物 うど蕎麦寿司

甘辛く煮た揚げと香りのよい立川うどを使った蕎麦ずし。新飯との相性も抜群の一品。世代間問わず人気です。3個入り 510円。[提供期間:通年]

15 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。星は本場のレシピで作るガレットも楽しめます。

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



真鯛のエチュゼ

の一方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。真鯛の旨味が際立ちます。1,980円。[提供期間:通年]

16 charcoal grill & bar 我楽多家 立川店

国産の銘柄鶏にこだわる焼き鳥店。一本一本手仕込みした串を熟練の技で焼き上げます。

◎ 栄崎町2-3-3 林ビルB1F
◎ 17:00-24:00
◎ 1/1-3 ◎ 042-843-0736



立川野菜のサラダ

の一方バザール、小山農園で仕入れた地産野菜がたっぷり。嬉しい旬のおいしさを味わえます。780円。[提供期間:通年]



立川野菜のサラダ

カラフルな野菜はの一方バザール、小山農園で仕入れた地産野菜の甘みを感じられる一品です。700円。[提供期間:通年]

18 ジバーカフェ

の一方バザール併設のカフェ。地元食材が楽しめるお弁当、市内ベーカリーの焼き立てパンのテイクアウトもどうぞ。

◎ 栄崎町3-9-2 1F ◎ 8:00-20:00
◎ なし(年輪除く) ◎ 042-548-2511

他にもたらかわ産メニュー

- もりもりサラダプレート 1,370円
- 神秘のOTKGセット 715円
- 野菜ムリエ監修グリーンスムージー 570円



立川産野菜が楽しめる各定食

の一方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。715円。[提供期間:通年]

19 榎本哲也

店主の目利きと技が光る和食店。富山湾の海の幸を使った刺身や創作メニューも楽しめます。

◎ 栄崎町2-3-13-19 富士見ビルB1F ◎ 17:00-22:00
◎ 日・月 ◎ 042-519-3448



立川農家さんの生野菜サラダ

立川の農家さんの旬野菜を一旦に、オリジナルドレッシングで野菜の味が際立ちます。1,210円。[提供期間:通年]

他にもたらかわ産メニュー
● 烏骨鶏卵の出し巻き寿司 1,045円
● 柔豚の角煮 1,100円
● 柔豚のどんかつ 1,210円

20 大衆海鮮居酒屋 おっ魚

新鮮な海の幸を使ったメニューが盛りだくさん。海鮮と一緒に各地の地酒も堪能してみては。

◎ 栄崎町2-2-3 ICINGO M2ビル2F
◎ 24時間営業 ◎ 無休
◎ 042-595-6898



ジャガバター

立川で採れた甘くてホクホクなじゃがいもと、バターのコクが絶妙! 390円。[提供期間:通年(入荷次第)]



ほうれん草のお浸し

の一方バザールで仕入れた新鮮なほうれん草を使ったお浸しはホッとすると味わい。480円。[提供期間:通年]

21 立川飲食研究所

出汁の利いたおでんと豊富なドリンクが魅力のお店。スポーツ観戦やカラオケも楽しめます。

◎ 栄崎町1-3-26 栄ビル3F
◎ 17:00-25:00
◎ 不定休 ◎ 042-595-0892



もつじゃが

小山農園のじゃがいもなどの野菜と一緒にホッとじっくり煮込んだ快活まる一品。580円。[提供期間:通年]

22 大衆酒場 和海

大人の隠れ家と思わせる個室居酒屋。自慢の串焼きと魚料理に、店主厳選の銘酒で乾杯を。

◎ 栄崎町1-3-27
◎ 12:00-25:00 (土・日11:00-)
※ 日・土・日・祝・祭日により閉店時間変更あり
◎ 無休 ◎ 042-595-6758



立川うどの天ぷら

立川うどに海菜をまわせた旨味溢れる一品。真やかな香りとほのかな甘みを楽しめます。583円。[提供期間:冬〜初夏]

23 居酒屋 ささやま

創業40年の老舗居酒屋。国産天然猪肉を使用した猪鍋は季節限定の人気メニューです。

◎ 栄崎町1-4-3
◎ 17:00-22:00
◎ 土・日・祝
◎ 042-522-3773

他にもたらかわ産メニュー
● 季節の野菜の煮物 550円〜
● たたき梅きゅう 429円



うどラーメン

立川うどと香りと香りを味わう一品。あんかけを絡めてどうぞ。980円。[提供期間:11月中旬〜12月中旬以外]

24 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。

◎ 栄崎町1-4-5
◎ 11:00-15:00, 17:00-21:00
◎ 土・日・祝
◎ 042-522-7472



ダブルフロマージュ

伊勢菜鶏場の卵、馬場農園のブルーベリーを使用。チーズのコクと酸味が絶妙です。540円(1カット/テイクアウト)。[提供期間:通年]

25 ホテル日航立川 All Day Dining 紗灯

多彩な和洋の料理で様々なシーンに対応。ホテルバティエが手掛けるデザートも人気です。

◎ 栄崎町1-12-1
◎ 7:00-21:00 ◎ 無休
◎ 042-503-9100



他にもたらかわ産メニュー
● 立川ブルーベリーフォン400円(1カット/テイクアウト) ● 立川プリン600円(テイクアウト)

26 島想食堂

小笠原諸島の郷土料理が味わえる食堂。料理を通して「生産者の想い」も届けています。

◎ 栄崎町1-8-2 乙種ビル1F
◎ 11:00-14:00, 16:30-22:00 (通常21:00) ◎ 月・火のランチ
◎ 042-527-2050



立川産おでん大根と豚肉の煮物

農家さんの軒先販売所で直接仕入れた大根が染み込んだ大根は絶品。400円前後/100g。[提供期間:11〜1月初旬]



ミートソースパゲティ

の一方バザールの野菜と国産牛の赤身肉を使った大根は絶品。400円前後/100g。[提供期間:通年]

28 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。

◎ 栄崎町2-3-4 1F
◎ 11:30-15:00, 18:00-23:00
◎ 日・祝・土・日 ◎ 042-595-6705

他にもたらかわ産メニュー
● 柔豚ビシネラのミラノ風カツカツ 2,200円
● 烏骨鶏を使ったスマグティカルボナーラ 1,320円



ピッツァクアトロフォルマッジ ハチミツ添え

4種のチーズが濃厚な味わい。内野農園のハチミツも個性抜群です! 1,540円。[提供期間:通年(ディナー時のみ)]

29 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。

◎ 栄崎町1-20-15
◎ 10:00-17:00 (売り切れ次第終了)
◎ 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響くシャリが上品な味わいです。1個280円。8個入り2,000円。[提供期間:通年]

30 立川熟成梗かせ蕎麦 たかや

創業48年の老舗蕎麦屋。自家製の三種の蕎麦は2回の熟成で滑らかな喉越しに。

◎ 栄崎町3-15-27
◎ 11:30-15:00, 17:30-21:00
◎ 月・火 ◎ 042-595-6922



他にもたらかわ産メニュー
● たかやの春(山下農園の立川うど)のサクサク天ぷら1980円 ● 立川産卵「たまごころ」で作る蕎麦のブリッ子玉焼き1,400円



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。1,080円。[提供期間:通年]

31 魚焼き玉河

名物は魚焼き! お刺身でも食べられる新鮮なお魚を、外はカリッと、中は半生の強火で焼き上げます。

◎ 栄崎町1-25-23
◎ 11:30-14:00, 17:00-22:00
◎ 無休 ◎ 042-512-7781



他にもたらかわ産メニュー
● 立川うど入り七味



立川産野菜と海老の天ぷら

季節ごとに採る旬野菜を使用。おいしさを堪能できる商品です。1,580円。[提供期間:通年]



お店を利用してSNSで「#立川南」「#立川南」を投稿してね