

立川のお店は

立川産の野菜、果物、お肉、卵など

積極的に使用し、地産地消が根付いています！

素材の鮮度は立川産ならではの！生産者がわかる安心・安全で、質の高い食材を、おいしく調理してくれるお店をご紹介します。

掲載店のmapは
こちら



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美味しく仕上げています。

△柴崎町2-2-26 ☎10:40-20:00
△12/30-1/5 ☎042-524-6266



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稲荷ずし。酢飯との相性も抜群の一品。世代問わず人気です。3個入り510円。[提供期間:通年]

15 焼鳥 かもしや

発酵技術の「醸し」を使う串焼きが自慢。野菜毎に調理法を変えて素材の良さを引き出します。

△柴崎町2-3-3 林ビル1F ☎月-金16:00-23:30 / 土日祝15:00-22:30 ☎1/1-3 ☎042-512-8068



立川野菜のサラダ

のーかるバザールで仕入れた旬の野菜に自家製和風ドレッシングを添えた一品。700円。[提供期間:通年]

16 ブラッスリー アミカル

パリを思わせる店内で味わう本格フレンチ。屋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



真鯛のエチュヴェ

立川市の契約農家さんの地産野菜を中心に素材本来の味を堪能できる一皿。真鯛の旨味が際立ちます。1,980円。[提供期間:通年]

17 居酒屋 ささやま

創業40年を超える老舗居酒屋。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。

△錦町1-4-3 ☎17:00-22:00
△当面 土・日・月・火・祝 ☎042-522-3773

●季節の野菜の煮物 550円～
●たたき梅きゅう 429円
●いのしし鍋 2,508円



立川うどの天ぷら

立川うどに薄衣をまわせた滋味溢れる一品。爽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]

18 ホテル日航立川 東京 All Day Dining 紗灯

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

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



ダブルフロマージュ

伊藤養鶏場の卵、馬場農園のブルーベリーを使用。チーズのkok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]



19 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



うどんラーメン

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。1,100円。[提供期間:11月中旬～12月中旬以外]

20 F.あら井

完全予約制の鮎の名店。味・香り・食感を楽しめる笹鮎「笹らぎ」はおもてなしやお土産にも。

△錦町1-6-17 ☎12:00-14:00/17:00-23:00
△水(ランチのみ休み) ☎042-519-3419
※「笹らぎ」は事前予約にて販売。
お電話にてご予約ください。



笹らぎ

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。1個280円、8個入り2,000円。[提供期間:通年]



高橋果樹園さんの「イチジクとシャインマスカットの天ぷら」

高橋果樹園の新鮮な果物を天ぷらに。まるでスイーツのような味わいです。770円。[提供期間:入荷次第]

21 立川熟成寝かせ蕎麦 たかや

自家製粉の蕎麦3種は2回熟成で香りとコシが抜群！地元の新鮮な季節野菜の天ぷらも人気！

△羽衣町3-15-27 ☎11:30-15:00/17:30-21:00
△月・火・水 ☎042-595-6922



●山下農園の立川うどのサクサク天ぷら660円
●小山農園の白くて甘〜いトモロコシ「雪の妖精」の天ぷら770円

22 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。

△羽衣町1-25-23 ☎11:30-14:00/17:00-22:00
△無休 ☎042-512-7781

●立川うど入り七味



立川産野菜と海老の天ぷら
季節ごとに様々な旬の野菜を使用。おいしさを堪能できる逸品です。1,580円。[提供期間:通年]



立川産ブルーベリー
ミニデニッシュ

馬場農園のブルーベリーで作った自家製ジャムをトッピング。酸味と甘味が絶妙です。97円。[提供期間:ブルーベリー入荷時]

24 麺や★Fuji

鶏豚骨ベースのラーメンと店主自らセレクトした日本酒が人気です。お酒に合う料理も充実。

△高松町2-25-31 ☎11:30-14:30/17:30-22:00
△月 ☎090-6921-7403

●玉子とじ塩らーめん 780円
●卵かけごはん 280円



あご出汁納豆オムレツ

伊藤養鶏場の新鮮な卵を使用。トロツと濃厚な卵に納豆とあご出汁が相性抜群です！600円。[提供期間:通年]



たちどらとウドラ焼き

伊藤養鶏場の「たまごころ」を使ったしっとりふわふわの生地と、優しい甘さのあんが絶品。各281円。[提供期間:通年]

25 立川伊勢屋 本店

1956年創業の老舗和菓子店。団子や生菓子のほか地産食材を使った和菓子も人気です。

△高松町3-17-1 ☎10:00-18:00
△水 ☎042-522-3793

●うどパイ 303円
●うどまんじゅう 281円
●たちかわいちごの大福 432円(予定)



26 パティスリー ツナグ

フランスで修行した店主が手掛けるケーキが人気。きめ細やかな接客も嬉しいお店です。

△高松町3-21-4 アストル1F ☎10:00-19:00
△月 ☎042-512-7349



とりつぶりん

伊藤養鶏場から届く烏骨鶏卵の卵黄のみを使用。とろけるような口溶けです。460円。[提供期間:通年]



小松菜クッキー

みのーれ立川で仕入れる新鮮な小松菜を練り込んでいます。野菜嫌いのお子さんにもどうぞ。330円。[提供期間:通年]

27 cocokara

自家製シロップと焼き菓子が人気のカフェです。メインが選べるお弁当は公園のお供にも。

△曙町2-28-10 ☎11:00-18:00
△火・水(2025年1月～月・火・水) ☎042-512-7159

●にんじんクッキー 330円



28 鶏だしおでん ねりもん

鶏ガラ240羽と香味野菜をじっくり炊き上げた出汁が絶品。まずは定番の盛り合わせを。

△曙町2-16-1 GALERA ☎11:30-23:00
△1/1-3 ☎042-595-8844



立川野菜の浅漬け

小山農園で採れた旬の野菜を使用。ボリボリ食感とさっぱりした味は箸休めにも。550円。[提供期間:通年]



立川伊藤養鶏場の卵のカルボナーラ

味の決め手は伊藤養鶏場の新鮮な「たまごころ」。濃厚な黄身が絡んだパスタは格別です。1,520円。[提供期間:通年]

29 マザーズオリエンタル 立川北口店

ラグジュアリー空間で窯焼きピッツアやパスタを楽しめます。コース料理は特別な日にも。

△曙町2-8-5 シネマシティ1F ☎11:00-23:00
△無休 ☎042-528-0855



30 TOKYO 立川ぷりん by.YUICIRO&A

伊藤養鶏場の卵「たまごころ」を使った無添加のプリンを販売。立川土産にもびったりです。

△曙町1-30-21 立川井上ビル1F ☎12:00-17:30
△火(催事出店などでおやすみする場合はPizzeria YUICIRO&Aにてご購入) ☎042-512-9570



立川ぷりん プレーン

構想に5年かけたプリンは硬いのに硬くない新食感。普通のように普通じゃない。なめらかな口当たりです。680円。[提供期間:通年]



SORANOコース

古川畜産の「柔豚」や伊藤養鶏場の卵を使用。地産食材を四季折々の仕立てで楽しめます。ダイチノレストランランチ6,050円。[提供期間:通年]



32 Adam's awesome PIE

老舗青果卸店が営む西海岸テイストのカフェ。毎朝焼き上げるアップルパイはお土産にも。

△緑町4-5コトブキビル204 ☎11:30-20:00(土日祝11:00-21:00)
△年末年始 ☎042-595-8375



パイサラダバーセット

あみちゃんファームなどで仕入れた新鮮な野菜がたっぷり。彩り豊かな旬の味です。1,480円。[提供期間:通年]



蒸し鶏とサラダのおうどん

小山農園とあみちゃんファームの野菜を使用。食べごたえがあるのにヘルシーです。1,380円。[提供期間:通年]

33 UDON酒場 三三六號

自家製麺の武蔵野うどんと香ばしい焼き鳥が看板メニュー。全国各地の銘酒も楽しめます。

△緑町4-5コトブキビル104 ☎11:00-22:30
△無休 ☎042-512-5067



34 Norwegian Wood

読書が楽しめるコンセプトバー。季節野菜を使った限定メニューや本格的なスパイスカレーも自慢です。

△錦町1-8-5 ☎18:00-AM5:00(日-AM2:00)
△月 ☎042-595-7612

●チキンカレー 1,100円
●ビュッス 550円

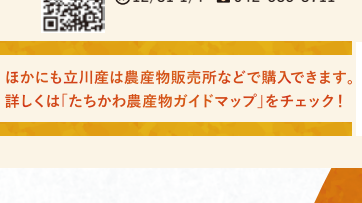


ミートソーススパゲティ

のーかるバザールの野菜と国産牛の赤身肉をじっくり煮込んだ、贅沢な一品です。1,100円。[提供期間:通年]



こだわりの野菜や果実、特産品の立川うどなど、品質の高い農畜産物に「立川印」のシールが貼られています。



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」をチェック！

