

たちかわ産 食材使用店

立川市・立川市商店街振興組合連合会

立川ってウドは有名だけど、
ブロッコリーも生産量都内1位って知ってる？

ブロッコリーのヒミツ

数字でみる、ブロッコリーあれこれ

収穫 春(5月、6月)と冬(10月中旬～2月中旬)の年2回

栄養 タンパク質 5.4g/100g (キャベツ1.3g/100g)

ビタミンC 140mg/100g (キャベツ41mg/100g)

立川市の収穫量 146t 収穫量都内シェア9.5%

立川市の作付面積 2,016a 東京ドーム4個分！

※「東京都農作物生産状況調査結果報告書(令和5年度)」

美味しいブロッコリーを選ぶポイント

- 全体に緑色が濃いもの
- つぼみが密集し硬く引き締まり、中央部がこんもりと盛り上がっているもの
- ずっしりと重みのあるもの
- 茎にツヤがあり傷や変色がなく、切り口がみずみずしく空洞がないもの

ブロッコリーの“へ〜”な豆知識

- 実るタイミングの早い順で「おはよう」、「こんにちば」、「こんばんは」という品種があります。
- 茹でるより、蒸したりレンジで加熱する方が、ビタミンCを効率よく摂取できます。



©UDOLLAND

2025年12月1日発行

NORTH AREA

北エリア

立川産食材使用料理

立川市はブロッコリーの
都内生産量No.1！

立川産ブロッコリー使用料理

※価格は消費税込み表記です。
※メニュー、仕入れ先は一例です。
※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HPなどでご確認ください。

掲載店の
詳細mapは
こちら

01 JARDIN

立川ほか、多摩、東京の食材を活かしたイタリアン。濃厚なラクレットチーズも人気です。エレガントな空間はお祝いに。

◎ 曙町1-31-1 カーロビル2F
◎ 11:00-23:00(日-22:00) ◎ 年末年始
☎ 042-540-4430

- プラータチーズのカブレゼ 1,980円
- 小山農園野菜のガーデンサラダ 1,045円



トリュフのスフレオムレツ 1,320円
伊藤養鶏場のたまごころを、ふわっと焼き上げた一品。香り高いトリュフも贅沢！【提供期間:通年】

02 焼肉居酒屋 四五六 立川店

旨味が濃い宮崎県産の黒毛和牛「都萬牛」を味わえる焼肉店。宴会やデートにぴったりなコースも充実しています。

◎ 曙町1-30-15 ◎ 11:00-23:00
◎ 不定休 ☎ 042-512-5644



ローストユッケ 1,408円
都萬牛のユッケに伊藤養鶏場の卵を使用。肉の旨味と卵黄のコクが絶妙です。【提供期間:通年】

03 伍楽

備長炭を多めに使い、強火で香ばしく焼き上げる「江戸前焼き鳥」が人気。一品料理も豊富でお酒が進みます。

◎ 曙町1-30-16 ◎ 11:00-23:00
◎ 年末年始 ☎ 042-521-5200



にらのお浸し 528円
サッと湯がいたにらに伊藤養鶏場の赤卵を合わせた一品。自家製えしが味の決め手。【提供期間:通年】

04 Pizzeria YUICIRO&A

薪窯で焼き上げる本格ナポリピッツァが自慢。生地は北海道産100%の5種類のオリジナルブレンド小麦を使用。

◎ 曙町1-30-21 立川井上ビル1F
◎ 12:00-15:00 / 17:30-22:30
◎ 水(不定休あり) ☎ 042-512-9570



立川産ブロッコリーのピッツァ 2,200円
立川産ブロッコリーを使用したゴロッとした食感とチーズがマッチした1枚。【提供期間:ブロッコリー入荷時のみ】

05 TOKYO 立川ぶりん by.YUICIRO&A

伊藤養鶏場の卵「たまごころ」を使った無添加のこだわりプリン。可愛い猫の器は立川土産にもぴったりです。

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



立川ぶりん プレーン 680円
構想に5年かけたプリンは口当たりはなめらか、硬いのになめらかなクセになる新食感。【提供期間:通年】

06 エミリーフローゲ

上質な焼き菓子が手土産の定番の人気パティスリー。立川産の果物や卵を使い、丁寧に手作りしています。

◎ 曙町2-5-1 ◎ 10:00-20:00
◎ 無休 ☎ 042-527-1138



ミルフィュー 780円
カスタードには伊藤養鶏場のたまごころを使用。バターの香るバiser生地と相性抜群です。【提供期間:通年】

07 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ァやパスタを楽しめます。コース料理は特別な日にもおすすめ。

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



立川伊藤養鶏場の卵の
カルボナーラ 1,520円
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。【提供期間:通年】

08 串焼き 玉河

秘伝のタレで味合う丁寧に焼き上げた焼き鳥、焼きとんが看板メニュー。屋飲みやランチ利用も歓迎の 대중居酒屋です。

◎ 曙町2-12-13 るもんビルB1F
◎ 11:30-23:00 ◎ 無休 ☎ 042-512-7139

立川産蒸したてブロッコリー 649円



朝採れ枝豆 649円
園部農園、ひまわり農園などの枝豆を直接仕入れ、程よい塩気と旨味でお酒が進みます。【提供期間:およそ6〜8月】

09 玉屋KITCHEN

モダンな空間でこだわり抜いた焼き鳥と厳選ワインを楽しめるお店。和洋にとわれない一品料理も定評あり！

◎ 曙町2-14-10 ◎ 平日11:30-14:30 / 16:30-22:00
◎ 土日祝11:30-22:00 ◎ 無休 ☎ 042-595-7847



しいたけの串焼き 300円
若葉町の農家から毎朝仕入れるしいたけは鮮度抜群。肉厚でジューシーです。【提供期間:秋】

10 路地裏ダイニング Brio

地産野菜を使った創作イタリアンが人気の洋風居酒屋。デートから宴会まで幅広いシーンに合うコースも充実。

◎ 曙町2-14-11 ダイアビルB1 ◎ 17:00-23:30
◎ 年末年始 ☎ 042-523-4159

立川印のビュッフェ 580円



立川産ブロッコリーとイダコの
アヒージョ 850円
のーかるバザールのブロッコリーを使用。旨味あふれるオイルも絶品。【提供期間:ブロッコリー入荷時】

11 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は優しい味わい。まずは定番の盛り合わせをチョイス。

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



立川野菜の浅漬け 550円
小山農園で採れた旬の野菜を使用。ポリポリ食感とさっぱりした味は暑気にも。【提供期間:通年】

12 旬菜・炭焼 玉河

新鮮な刺身と香ばしい炉端焼きが人気の老舗居酒屋。海の幸を多彩なメニューで満喫できます。

◎ 曙町2-14-32 ◎ 11:30-23:00
◎ 無休 ☎ 042-523-3411

きたあかりのじゃがバター 528円

立川うど入り七味

ブロッコリーの天ぷら 759円
衣で旨味をぎゅっととじこめて。【提供期間:4-5月、10-11月】



枝豆とながへいナス 枝豆385円/焼きなす418円
ひまわり農園で仕入れた枝豆、とろける食感の焼きなすなど、新鮮野菜を通した調理方法で。【提供期間:夏〜秋】

13 原始焼 まる秀

旬の素材を囲炉裏端でじっくり焼き上げる「原始焼」が看板料理。温もりのある店内で料理人の技が光る一品料理を。

◎ 曙町2-22-23 木村ビルB1F
◎ 16:30-23:00 ◎ 日 ☎ 042-512-8426



立川農園サラダ 770円
のーかるバザール等の新鮮野菜を一品に。野菜それぞれの風味が豊かなサラダです。【提供期間:通年※ブロッコリーは入荷時のみ】

14 たれだくやきとん 玉河

炭火焼きで香ばしく焼き上げたジューシーやきとんが名物。とれたての立川野菜を使った季節限定の料理も人気です。

◎ 曙町2-22-23 木村ビル1F ◎ 平日16:00-23:00
◎ (土日祝12:00-) ◎ 水 ☎ 042-519-3503

朝採れ枝豆 590円



立川産ブロッコリーのカラシ和え 490円
ひまわり農園のブロッコリーを使用。程よい辛みと歯ごたえでお酒が進みます。【提供期間:4-5、10-11月】

15 cocokara

自家製シロップジュースと焼き菓子が人気のカフェ。美味しくて身体に優しいフレンチランチも好評です。

◎ 曙町2-28-10 ◎ 11:00-18:00
◎ 月・火・水 ☎ 042-512-7159

にんじんクッキー 330円



小松菜クッキー 330円
みのーれ立川で仕入れた小松菜を練り込んで焼き上げたクッキー。野菜嫌いのお子様にも。【提供期間:通年】

16 ラーメンと日本酒のお店 麺や★Fuji

コク旨な鶏豚骨ベースのラーメン、店主が厳選した日本酒が人気。ラーメンのほか、お酒が進む肴も充実しています。

◎ 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 300円



あご出汁納豆オムレツ 650円
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！【提供期間:通年】

17 立川伊勢屋 本店

お団子や四季折々の生菓子が人気の立川を代表する老舗和菓子店。新鮮な地産素材で作る和菓子にも力を入れています。

◎ 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

たちかわいちご大福 432円(未定)



たちどらとウドラ焼き 各281円
伊藤養鶏場の「たまごころ」で作る生地はふわふわ。自家製あんのみが絶妙です。【提供期間:通年】

18 パティスリー ツナグ

フランスで修行した実力派パティシエが手掛けるケーキが人気。さ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



とりぶりん 460円
伊藤養鶏場から届く鳥骨鶏卵の卵黄のみを使用。とろけるような口溶けです。【提供期間:通年】

19 DAICHINO RESTAURANT/ SORANO ROOFTOP BAR

立川産食材の良さを引き出した和食ベースの創作料理を提供。空を近く感じるバーの見事な眺望もご馳走のひとつです。

◎ 緑町3-1 W1 ◎ レストランL 11:00-15:00 /
T 13:00-16:00 / D 17:00-22:00(時期によって変動あり)
◎ 休館日あり ☎ 042-540-7777

伊藤養鶏場の玉子を使った親子丼 自家製味噌の味噌汁と香の物 1,980円

農家から届いた新鮮野菜たっぷりの季節のサラダ 1,540円



ダイチノレストラン ランチ
「SORANOコース」6,380円
古川畜産の柔豚、伊藤養鶏場の卵を使用。立川産食材の素材を生かした全6品。【提供期間:通年】

20 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る呑めるうどん酒場。

◎ 緑町4-5 コトキヤビル104
◎ 11:00-22:30 ◎ 無休 ☎ 042-512-5067



蒸し鶏とサラダのおうどん 1,400円
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。【提供期間:通年】

21 Adam's awesome PIE

老舗青果店が営むカフェ&ダイナー。旬のりんごを贅沢に使った甘さ控えめのアップルパイはお土産にも。

◎ 緑町4-5 コトキヤビル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 1,480円
あみちゃんファームなどの新鮮野菜を一品に。芯まで甘いブロッコリーもアツクセント。【提供期間:通年※ブロッコリーは入荷時のみ】



SOUTH AREA

南エリア

立川産食材使用料理

立川市はブロッコリーの
都内生産量No.1！

立川産ブロッコリー使用料理

※価格は消費税込み表記です。
※メニュー、仕入れ先は一例です
※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HPなどでご確認ください。

掲載店の
詳細mapは
こちら

22 ジャパニーズキューズ 佐藤

島寿司をはじめ、珍しい八丈島料理が味わえるお店。豊富な島焼酎と日替わりメニューで楽しい時間を過ごせます。

△ 錦町1-1-24 永島ビル1-C △ 17:00-24:00
◎ 日 △ 042-512-7265



立川印ブロッコリーとツナの
ポテサラダ 800円
新鮮なブロッコリーを使った滑らかな口当たりのサラダ。軽い前菜にも。[提供期間:ブロッコリー入荷時]

23 大衆酒場 和海

立川産をはじめ、国産食材にこだわった料理を提供。新鮮な海の幸と炭火焼き鳥が自慢の個室居酒屋です。

△ 錦町1-3-27 △ 基本24時間営業
◎ 無休 △ 042-595-6758

立川うどの漬物 580円



立川産ブロッコリーの炭火焼き 580円
のーかるバザールで仕入れた新鮮なブロッコリーを炭火焼に。野菜本来の旨味が後を引きまします。[提供期間:7-9月]

24 居酒屋 ささやま

昭和57年創業の老舗居酒屋。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。

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

季節の野菜の煮物 605円
たたき梅さけ 429円
いのしし鍋 2,508円



立川うどの天ぷら 638円
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どうぞ。[提供期間:冬~初夏]

25 中国料理 五十番

地産食材や自家製調味料を使い、定番料理も一味違う仕上がりが。旬の食材を使用した期間限定の料理も人気。

△ 錦町1-4-5 △ 火~土11:00-21:00 / 日~20:30
◎ 月 △ 042-522-7472

立川産ブルーベリー入り杏仁豆腐、450円



うどんラーメン 1,100円
秋田農園の立川うどんが入った具沢山のあんかけが絶品。食感と香りが後を引きまします。[提供期間:通年]

26 バルアラディ

豊富な銘柄を取り揃えるワインバー。ヨーロッパを巡ったマスターによる創作料理はまるで旅をしている気分。

△ 錦町1-5-6 サンパークビル105
△ 18:00-AM2:00 ◎ 日 △ 042-523-3917

無と自家製ソーセージのグラタン 1,430円

立川産のかぶは甘くジュシー。ペチャメルソースとよく合います。[提供期間:かぶ入荷時]



焼き茄子とスモークサーモンの前菜 1,430円
立川産なすの香りと柔らかな食感がサーモンと好相性。ワインが進みます。[提供期間:なす入荷時]

27 F.あら井

完全予約制の鮨の名店。味・香り・食感を楽しめる笹簍「笹らぎ」はおもてなしやお土産にもってこい。

△ 錦町1-6-17 △ 12:00-14:00/17:00-23:00
◎ 水(ランチのみ木休み) △ 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。

立川うどの漬物 580円



笹らぎ 1個280円、8個入り2,000円
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。[提供期間:通年]

28 島想食堂

世界自然遺産の島・小笠原産の食材を使った料理が自慢。元直売所勤務の店主による目利きで旬の味を届けます。

△ 錦町1-8-2 乙種ビル1F △ 11:00-14:00 / 16:30-21:00(日10:00-18:00)
◎ 月・火のランチ・月1回程度連休 △ 042-527-2050

立川ブロッコリーとじゃこの島トマトベロランチ 野菜の価格により変動

季節限定のピリ辛パスタメニュー。[提供期間:島トマト入荷時]



立川野菜の熱々グラタン 野菜の価格により変動
立川産のブロッコリーと根菜がたっぷり。野菜の甘みが後を引きまします。[提供期間:11~2月]

29 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 1,320円

ピクルス 660円



ミートソーススパゲティ 1,430円
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。[提供期間:通年]

30 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見た目にも美しいデザートも人気です。

△ 錦町1-12-1 △ HPPをご確認ください。
◎ 無休 △ 042-503-9100

立川ブルーベリースフォン(カット・ホール)

立川卵プリン



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。チーズのコクと酸味が絶妙です。[提供期間:通年]

※価格はHPをご確認ください。

31 大衆海鮮居酒屋 おっ魚

新鮮な海の幸を寿司、浜焼き、刺身など、各地の地酒と楽しめる居酒屋。港町を思わせる店内も魅力です。

△ 錦町2-1-3 ICHIGO M2ビル2F
△ 24時間営業 ◎ 無休 △ 042-595-6898

立川産小松菜のお浸し 638円

シンプルな味付けで小松菜の食感とほろ苦さが際立つ一品。[提供期間:小松菜入荷時]



立川産ブロッコリー胡麻和え 638円
のーかるバザールで仕入れたブロッコリーと胡麻の風味が好相性。[提供期間:ブロッコリー入荷時]

32 bel Salice

地産食材で作る料理が評判のイタリアン。ピザや週替わりランチにも立川産食材のメニューが豊富です。

△ 錦町2-3-4 リアルビル1F △ 11:30-15:00 / 18:00-23:00
◎ 日・祝 △ 050-1725-6705

ピッツァ クアトロフォルマッジ 1,540円

(ディナーのみ)

週替わりランチメニュー(パスタ・リゾット・サラダボウル) 1,000円

ブロッコリーとサルシッチャのピッツァ

ヴェルデ 1,260円(ディナーのみ)

粗挽き肉の旨味とブロッコリーが絶妙。[提供期間:ブロッコリー入荷時]



立川産鳥骨鶏卵と柔豚酥トロ(グランチャーレ)のスパゲッティ カルボナーラ 1,380円

古川畜産・柔豚で作る塩漬け肉、田中農場の卵が織り込まれた、贅沢な一品。ディナーのみ。[提供期間:通年]

33 榎本哲也

店主の技が光る和の創作料理店。富山湾や能登から直送の鮮魚が自慢です。立川産食材の料理も豊富。

△ 富士見町2-13-19 富士見町ビル1F
△ 17:30-22:30 ◎ 日・月 △ 042-519-3448

柔豚の角煮 1,210円

立川農家さんの生野菜サラダ 1,210円

鈴木農園等で仕入れた野菜が主役。ブロッコリーの食感も際立ちます。[提供期間:通年]



鳥骨鶏卵の出し巻き卵 1,045円
伊藤養鶏場の鳥骨鶏卵を使用。トリュフオイルでオムレツ風に焼いた、贅沢な一品。[提供期間:通年]

34 ベーカリー KiBuN屋

国営昭和記念公園近く、毎日100種類の個性豊かなパンを用意。店内のカフェスペースで焼きたてを味わえます。

△ 富士見町1-15-8 △ 8:00-19:00
◎ 不定休 △ 042-526-1035



立川産ブルーベリー ミニデニッシュ 108円
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。[提供期間:ブルーベリー入荷時]

立川産小松菜のお浸し 638円

シンプルな味付けで小松菜の食感とほろ苦さが際立つ一品。[提供期間:小松菜入荷時]

立川産小松菜のお浸し 638円

シンプルな味付けで小松菜の食感とほろ苦さが際立つ一品。[提供期間:小松菜入荷時]

立川産小松菜のお浸し 638円

シンプルな味付けで小松菜の食感とほろ苦さが際立つ一品。[提供期間:小松菜入荷時]

立川産小松菜のお浸し 638円

シンプルな味付けで小松菜の食感とほろ苦さが際立つ一品。[提供期間:小松菜入荷時]

立川産小松菜のお浸し 638円

シンプルな味付けで小松菜の食感とほろ苦さが際立つ一品。[提供期間:小松菜入荷時]

立川産小松菜のお浸し 638円

シンプルな味付けで小松菜の食感とほろ苦さが際立つ一品。[提供期間:小松菜入荷時]

立川産小松菜のお浸し 638円

シンプルな味付けで小松菜の食感とほろ苦さが際立つ一品。[提供期間:小松菜入荷時]

立川産小松菜のお浸し 638円

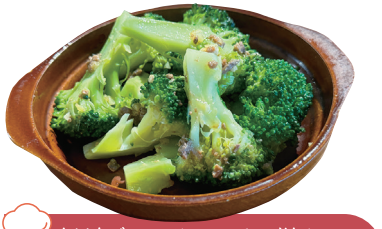
シンプルな味付けで小松菜の食感とほろ苦さが際立つ一品。[提供期間:小松菜入荷時]

立川産小松菜のお浸し 638円

35 バルダダッコ

ピザはライ麦全粒粉の香ばしい生地が特徴。何枚でも食べたくなるほどメニューも豊富なイタリアンバル。

△ 富士見町1-32-16 △ 11:00-22:00
◎ 月 △ 042-512-7076



立川産ブロッコリーアンチョビ炒め 660円
新鮮なブロッコリーと旨味の強いアンチョビを合わせた、ワインによく合う一品。[提供期間:ブロッコリー入荷時]

36 立川熟成寝かせ蕎麦 たかや

蕎麦は自家製粉し二度熟成。喉越しの良さとコシが地元だけでなく遠方のファンも多い。香り豊かなつゆも伝統の味。

△ 羽衣町3-15-27 △ 11:30-15:00 / 17:30-20:00
◎ 月・火・水 △ 042-595-6922



季節野菜ふらと三種盛りのセット 2,510円
小山農園、山下農園など新鮮野菜を天ぷらで、揚げたてを3種の蕎麦と一緒に楽しめます。[提供期間:通年]

37 入船茶屋

創業70年余、宅配・持ち帰り専門の和食店です。寿司やうなぎのほか、地産野菜を使った懐石膳も人気。

△ 柴崎町2-2-26 △ 10:40-20:00
◎ 日 △ 042-524-6266

うと稲荷弁当 650円

マクロと野菜の稲荷ずし3個入り 600円



立川名物 うど稲荷寿司 3個入り540円
立川うどの香りと食感を活かした酢飯に甘辛い揚げが好相性。お土産にも。[提供期間:通年]

38 焼鳥 かもしや

発酵技術の「醸し」と秘伝のタレで味わう炭火焼鳥が看板商品。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 700円
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。[提供期間:通年]

39 cafe sov

ナチュラルワインと小皿料理のイタリアンカフェ。食材の魅力が際立つ一皿と厳選ワインでほろ酔いに。

△ 柴崎町2-3-3 ライフソースビル1F
△ 11:00-15:00(土日祝15:30) / 17:00-23:00
◎ 無休 △ 042-528-2983

ミートパイ目玉焼きのせ 750円

豚肉、鶏レバーなどジュシーなミートパイに伊藤養鶏場の目玉をのせて[提供期間:通年]

5種のチーズを使ったキッシュ 750円

伊藤養鶏場の卵とゴルゴンゾーラなど5種のチーズでなめらかな食感に。[提供期間:通年]



立川養鶏場の卵を使ったオムレツ
ポルチーニソース 750円
新鮮な伊藤養鶏場の卵を使用。ふわトロ食感と濃厚なソースが絶品です。[提供期間:通年]

40 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。昼は本場のレシピで作る食事ガレット、デザートガレットが楽しめます。

△ 柴崎町2-3-13
△ 11:30-15:00 / 17:30-22:00
◎ 火・第1月 △ 042-512-7868

鶏胸肉のロースト 2,750円

仔羊のロースト 2,750円



鮮魚のエチュペ 2,200円
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品。[提供期間:通年]



「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
未来へつなぐ農育プロジェクト
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 耳で 鼻で 口で
カラダいっぱい感じよう

さあ カラダとココロに
ごほうびを

さあ カラダとココロに
ごほうびを

さあ カラダとココロに
ごほうびを

さあ カラダとココロに
ごほうびを

さあ カラダとココロに
ごほうびを

41 ジバーカフェ

立川の旬野菜をたっぷり使ったデリを選んで楽しめるお店。からだにやさしく、心満たされるひとときを。

△ 柴崎町3-9-2
△ 10:30-19:30 ◎ 不定休
△ 042-548-2511

ブロッコリーのお惣菜

塩昆布やクリームチーズと和えるなど、定期的に内容が変わるお楽しみメニュー。[提供期間:11月~2月頃]



選べるデリ(2・3・4種)プレート 1,100円~
旬の立川産野菜を使ったデリ各種から、好きなものを自由にセレクト。[提供期間:通年]

42 レストランヴァンセット

食材の良さを最大限に活かす伝統的なフレンチ。シェフの感性が冴える美しい一皿で、特別な日のお祝いを。

△ 柴崎町3-5-2 むつビル2F
△ 12:30-14:30 / 17:30-21:30 ◎ 月・火 △ 042-526-6716

栗豚のロースのテリーヌやロースト



各コースデザート コース4,500 ~ 16,500円
あみちゃんファームのエディブルフラワーがデザートを一層華やかに。[提供期間:通年]



SOUTH AREA 南エリア

入船茶屋 37
ブラッスリー アミカル 40
cafe sov 39
ジバーカフェ 41
バルダダッコ 35
ベーカリー KiBuN屋 34
榎本哲也 33

レストランヴァンセット 42
キッチン 本店 31
たまたま 43
大衆酒場 和海 23
居酒屋 ささやま 24
島想食堂 28
ホテル日航 立川 東京 All Day Dining 紗灯 30
Norwegian Wood 29
bel Salice 32

西立川駅
国営昭和記念公園
立川南駅
立川南駅徒歩1分
自社で集荷した新鮮な立川産の野菜やフルーツなどを販売。少し珍しいお野菜も品揃えています。

43 炭火焼たまや 本店

定番から希少部位まで味わえる焼き鳥店。旬の食材やおすすめのアテを用意。料亭の趣が漂う上品な一軒です。

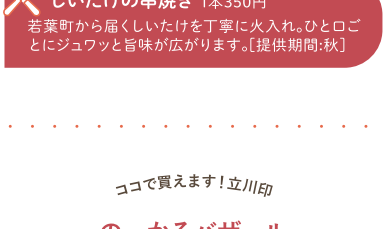
△ 柴崎町3-6-9 GEMS立川19F △ 平日11:30-14:30 / 16:30-23:00 ※土通し営業 ※日祝通し営業-22:00迄
◎ 無休 △ 042-512-9581

朝どれ枝豆 600円

新鮮な立川産枝豆を農家から直接仕入れ、炭焼きでホクホクに！[提供期間:夏]



しいたけの串焼き 1本350円
若葉町から届くしいたけを丁寧に火入れ。ひと口ごとにジューツと旨味が広がります。[提供期間:秋]



立川南駅徒歩1分。自社で集荷した新鮮な立川産の野菜やフルーツなどを販売。少し珍しいお野菜も品揃えています。

△ 柴崎町3-9-2 1F △ 10:30-19:30
◎ 年始・不定休 △ 042-548-2511

ファーマーズセンター みの一れ立川

国営昭和記念公園 砂川口から近い直売所。野菜やお肉、卵など立川印がついた農畜産物が豊富に揃っています。

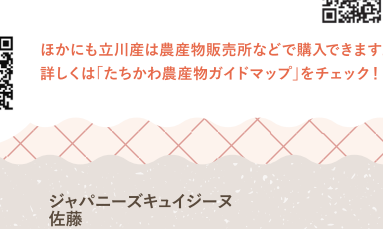
△ 砂川町2-1-5 △ 10:00-17:00
◎ 12/31-1/4 △ 042-538-7227

みの一れ立川 幸町店

泉体育館駅から近く、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 △ 042-535-3711

ほかに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！



ジャパニーズキューズ 佐藤 22
バルアラディ 26
F.あら井 27
島想食堂 28
ホテル日航 立川 東京 All Day Dining 紗灯 30
Norwegian Wood 29
bel Salice 32

入船茶屋 37
ブラッスリー アミカル 40
cafe sov 39
ジバーカフェ 41
バルダダッコ 35
ベーカリー KiBuN屋 34
榎本哲也 33

レストランヴァンセット 42
キッチン 本店 31
たまたま 43
大衆酒場 和海 23
居酒屋 ささやま 24
島想食堂 28
ホテル日航 立川 東京 All Day Dining 紗灯 30
Norwegian Wood 29
bel Salice 32