

平成30年度認定商品

食べて  
うれしい

# 西東京市 至福の逸品

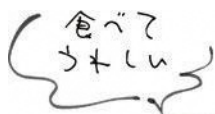
*Eatin* イートイン

2019



いただきます ♪





# 西東京市 至福の逸品

*Eatin* イートイン

## 2019

西東京市の一店逸品の冊子をお手にとっていただき心よりお礼申し上げます。

2012年(平成24年)にスタートした本事業も、皆様方の支えにより8年目を迎えることができました。感謝の何物でもございません。

今回の認定テーマは「至福の逸品(イートイン)」です。市内の飲食店主がこれぞ我が店の逸品と太鼓判を押している品々を認定させていただきました。

選考委員会が一店一店のお店を訪問して、事業主の熱意やサービスにける意気込みを聞き、選んだお店でございます。

皆様が本冊子をご覧いただき、お店に訪れ、飲食していただくことで、逸品との素敵な出会いが多くあれば幸いです。

召し上がった後には、是非「ごちそう様!」とお声かけいただければ、きっと店主も元気になりますし、明日への励みにもなります。

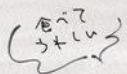
小規模事業者を取り巻く環境は大変厳しい状況ですが、皆様が西東京市の逸品として、他の方にご紹介できるように店主が心を込めた料理をお出ししますので、是非いらしてください。お待ちしております。

2019年(令和元年)10月

西東京商工会

会長 松川 紀代美





# 西東京市 至福の逸品

*Eat in* イートイン

- ① **日本酒ダイニング 吉之助**  
たまてばこ ..... P4
- ② **武蔵野肉汁うどん 金豚雲**  
きのこ肉汁うどん ..... P5
- ③ **りすの道**  
チーズの燻製 ..... P6
- ④ **カフェ レストラン**  
**La Clef de Cave**  
ポークカツレツ  
ラクレドカーヴソース ..... P7
- ⑤ **エビス ひばりヶ丘総本店**  
国産牛もつ鍋 ..... P8
- ⑥ **チャイナ倶楽部 旬**  
シーフード焼きそば ..... P9
- ⑦ **日本料理 竹むら**  
いもころり  
(海老芋のオランダ揚げ) ..... P10
- ⑧ **炭火串焼 絢鳥**  
白レバー・ハツ・せせり ..... P11
- ⑨ **ワイン酒場 いちぞう**  
千葉県香取産  
アボカドポークのカツレツ・・ P12
- ⑩ **バーガー&グリル ひばりbar No.7**  
セブンバーガー ..... P13
- ⑪ **日本料理 えいたろう**  
花籠御膳 ..... P14
- ⑫ **菜々坊**  
手づくり餃子 ..... P15
- ⑬ **ChanQ Coffee**  
自家焙煎コーヒー ..... P16
- ⑭ **ごはんとお酒 あかねや**  
メンチカツ ..... P17
- ⑮ **松月**  
小海老のミニ天井セット .. P18
- ⑯ **TRATTORIA E PIZZERIA**  
**L'INCANTO**  
ピッツァ マルゲリータ .... P19

- ⑰ **口福**  
担々麺 ..... P20
- ⑱ **居酒屋 魚ノ吉**  
納豆磯辺揚げ ..... P21
- ⑲ **磯料理 巽**  
トマト丸ごとチーズ焼 ..... P22
- ⑳ **ヤギサワバル**  
Paradise Beer 酒粕エール P23
- ㉑ **Nyam Nyam Cafe**  
自家製ジャークチキン .... P24
- ㉒ **明喜屋**  
豚肉とキャベツの  
唐辛子味噌炒め定食 ..... P25
- ㉓ **豆腐の料理**  
おからのつくね団子 ..... P26
- ㉔ **中華料理 暁**  
暁チャーハン ..... P27
- ㉕ **炭火焼鳥 Dining 灯**  
チキン南蛮 ..... P28
- ㉖ **中華そば 一丸**  
わんたんめん ..... P29
- ㉗ **光盛庵**  
サラダうどん ..... P30
- ㉘ **麺屋 ジャイアン 田無本店**  
元祖 西東京ラーメン ..... P31
- ㉙ **中国家庭料理 墨花居 田無店**  
新倉ファームのハーブとトマトのサラダ  
米油入り玉ねぎドレッシング .... P32
- ㉚ **ワイン食堂 バル8**  
炭火ザブトンステーキ ..... P33
- ㉛ **カフェ アップルミント**  
こだわりのシフォンケーキ・・ P34
- ㉜ **竹やん**  
肉詰めビーマン串 ..... P35
- ㉝ **創作料理居酒屋 やんばる**  
塩かくに ..... P36
- ㉞ **マルカワ笑店**  
鳥の唐揚げ ..... P37
- ㉟ **焼鳥 アン**  
おまかせ串盛5本 ..... P38
- ㊱ **Casual Dining 邑**  
ローストビーフ ..... P39



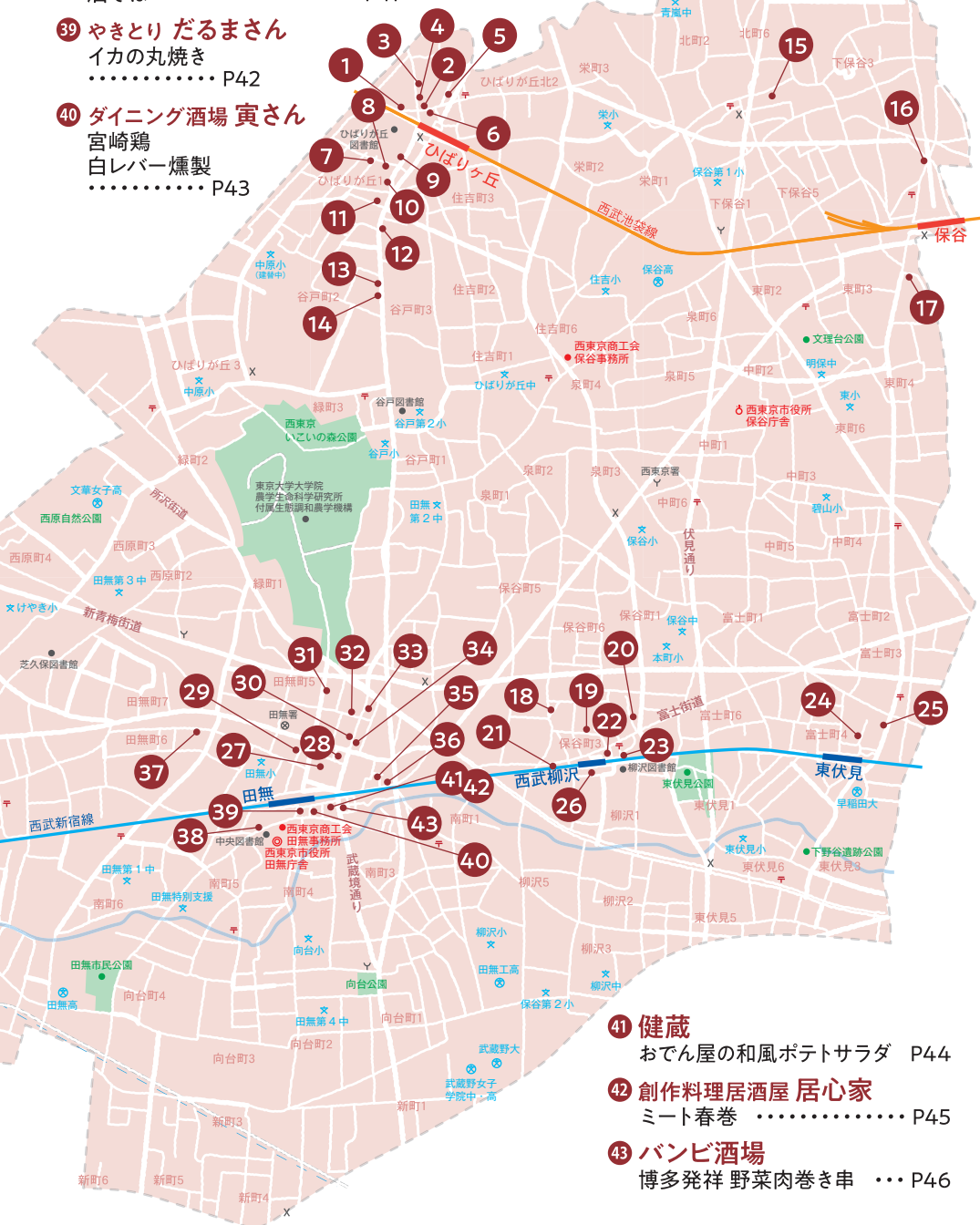


**37 Restaurant けんぞう**  
フレンチトースト パニャアイス添え ..... P40

**38 油そば5坪**  
油そば ..... P41

**39 やきとり だるまさん**  
イカの丸焼き  
..... P42

**40 ダイニング酒場 寅さん**  
宮崎鶏  
白レバー燻製  
..... P43



**41 健蔵**  
おでん屋の和風ポテトサラダ P44

**42 創作料理居酒屋 居心家**  
ミート春巻 ..... P45

**43 バンビ酒場**  
博多発祥 野菜肉巻き串 ... P46



料理長の想いが詰まった和食をお手頃価格で  
高品質な日本酒、美味しさ抜群の生ビールとともに



## たまてばこ

2～3人前 1580 yen (税別)

5～8人前 2380 yen (税別)

田無の日本酒・ワイン専門店「地方銘酒つるや」おすすめの日本酒やソムリエ監修の極上生ビールと、丁寧につくられた和食を落ち着いた空間でリーズナブルに楽しめるお店。「仕込み8割、営業2割」と話す料理長の中根一樹さんは毎日のように市場に出向き、互いに信頼しあう肉屋さんや魚屋さんを回り、その日の料理を決めている。「これからも“素材に恥じない料理”で応え続けていきたい」。旬の味が際立つ「浴岩焼き」も人気メニュー。



新鮮な肉や魚、野菜をひのきの器でじっくり蒸して旨味を閉じ込めた一品。白だしでどうぞ。

## INFORMATION

四季を感じる一杯と一皿を、落ち着いた空間で  
日本酒ダイニング 吉之助

📍 ひばりが丘北4-1-6 MAP-1

☎ 042-423-6760

🕒 17:00～24:00

不定休

🌐 <http://www.kanpai.biz/>





“西の讃岐うどん”  
“東の武蔵野うどん”を  
メジャーにしたい



## きのこ肉汁うどん

小 880 yen (税込)

中 980 yen (税込)

大 1080 yen (税込)

特大 1130 yen (税込)

\*10月から3月の期間限定メニュー

「金豚雲」の男性スタッフは全員、手打ちの技術を持っている。「練った生地を一晩寝かせて、切るところまで自分の手でやっている」と、愛情が湧きますね」と店長の城川儀之さん。国産小麦「ひばり」で打ったうどんはお持ち帰り(450g/税込500円)にも好評だ。つけ汁には、江戸時代から“煮込むと甘くとろける極上ねぎ”と言われる千寿ねぎを使うなど、素材にも妥協しない。「ここで武蔵野うどんを気軽に味わって、好きになってもらえたら嬉しいです」。



きくらげ、しめじ、舞茸、えのき、なめこ、しいたけ、6種のきのこがたっぷり。

## INFORMATION

ソウルフード・武蔵野うどんの魅力を伝える

## 武蔵野肉汁うどん 金豚雲

📍 ひばりが丘北4-3-30 JCビル1F MAP-2

☎ 042-421-6066

🕒 月曜～金曜 11:30～15:00/18:00～23:00

土曜・日曜・祝日 11:30～23:00







「ここに寄り道する」ことが  
日常の一部になってくれるといいですね



## チーズの燻製

330 yen (税込)

「りすの道」とは某青少年育成団体入門編の名前であり、店主の古閑裕一郎さんが11歳の頃、初めて新しい挑戦をしたときの思い出のシンボルでもある。一見さんにもやさしく明るい雰囲気で、お客様は学生さんや女性のお一人様から年配の方まで幅広い。「友達が増えた」と話す常連さんも。古閑さんは生粋のウイスキー好きで、なかなかお目にかかれない珍しい銘柄も取り揃える。



軽い口当たりでお酒によく合う。「燻製」は幼少時代に身につけたスキル。

## INFORMATION

“コミュニティ”が生まれる飲み屋さん

### りすの道

🏠 ひばりが丘北4-5-2 MAP-3

☎ 042-439-9574

🕒 月曜～土曜 18:00～翌1:00

日曜 17:00～23:00

月曜定休(祝日の場合は営業・翌火曜定休)

🌐 <http://www.risunomichi.com/>

🚗 車イス入店可





ヨーロッパのお店のようなスタイルで  
「一杯のワインと、食事を楽しんでほしい」



## ポークカツレッツ ラクレドカーヴソース

1500 yen (税込)

特別でなくても、楽しく過ごしたい日に。ここでは、名古屋の一流ホテルをはじめ、フランスの有名な三ツ星レストラン「アルページュ」でもソムリエを務めたオーナーの伊奈清孝さんが、一流の料理人たちの“味”との出会いを大切に、「食事を美味しくいただける、心地良い時間」を提供する。ランチメニュー（税込1000～1500円）のセットドリンクで選べるグラスワインは、ちょっと多めのフランス基準。ビストロではなく、カフェのように気軽に訪れたい。



八丁味噌ブレンドの香り高いソースのカツレッツ。  
ランチは前菜、スープ、パン、ドリンク付。

## INFORMATION

好きな人と、カジュアルで素敵な時間を過ごそう  
ラクレドカーヴ  
カフェレストラン La Clef de Cave

🏠 ひばりが丘北4-3-4 MAP-4 ☎ 042-425-0045

🕒 ランチ11:30～15:00 (L.O.14:30) デイナー18:00～21:00 (L.O.20:30)  
不定休（月初に店頭掲示、公式SNSへ掲載）

※臨時休業あり。前日19時以降にブログにてご確認ください

※予約受付は前日19時より（前日が定休日または臨時休業の場合は当日11時より）

📍 <https://ameblo.jp/laclefdecave/>

SNS <https://m.facebook.com/LaClefdeCave/>  
[https://www.instagram.com/Laclefdecave\\_ina/](https://www.instagram.com/Laclefdecave_ina/)  
<https://twitter.com/laclefdecave>





本格的な九州地方の料理を  
わいわいみんなで味わおう！



## 国産牛もつ鍋

1人前 999yen (税別)

\*ご注文は2人前から

ちょい飲みにも、しつぽり飲みにも合う、懐かしくてあたたかい雰囲気  
の居酒屋さん。九州の郷土料理が豊富で、現地の味を再現した  
分厚い馬刺しや、鮮度にこだわったホルモンはお客様に好評だ。

「お料理も美味しく、ス  
タッフやお客様も仲のいい  
アットホームな雰囲気のエ  
ビスが大好きです」と、芸  
人店長の長友ダイヤさん。  
芸能事務所に所属してテレ  
ビでも活躍する長友さん  
には、一発芸の注文もでき  
(0円)。南口の「とりすけ」  
は姉妹店。



醤油・味噌・塩・辛味噌の4種類から味を選ぶ。  
大きめで上品な牛もつがジューシー。

## INFORMATION

九州のうまい料理と酒を、レトロな提灯に囲まれて  
エビス ひばりヶ丘 総本店

🏠 ひばりが丘北3-5-3 矢澤ビル2F MAP-5

☎ 042-439-3907

🕒 16:00～翌2:00



「わかる人にはわかる。じっくり味わっていただきたい」  
 素材の味と質にこだわった、本格中華料理



#06

## シーフード 焼きそば

1000 yen (税別)

高級中華料理店で腕を鳴らした店主の岩井計佳さんが、「ひばりヶ丘駅前に、ビアホールのような気軽な店を作りたい」と30年前にオープン。自慢の料理もさることながら、サッポロビール工場直送の「生ビール」は、ジョッキに注がれる瞬間まで温度・衛生管理が徹底され、出来たてそのものの味わいだ。上質な肉や海鮮、野菜などの食材も、店主自らの目利きで仕入れる。“美味い”ものへのこだわりを惜しまないのが、岩井さん流だ。



海鮮がごろりに入ったあんをかけて、熱々をどうぞ。 (“揚げ麺”が“焼き麺”が選べる)

## INFORMATION

新鮮なままの“生ビール”と旬の味

## チャイナ倶楽部 旬

📍 ひばりが丘北3-3-21 スクウェアビル2F **MAP-6**

☎ 042-423-9311

🕒 16:00~22:30

木曜定休





「“手間ひま”を惜しまないことを、父の代から変わらず大切にしています」  
手しごとと、心づくしのおもてなし



## #07 いもころり (海老芋のオランダ揚げ)

950 yen (税込)

1968(昭和43)年開店の「竹むら」。2代目の武村裕基さんは、幼稚園の頃から市場に連れられ、15才から修行をして店を継いだ。「うちでお出しするのは、昔から手間ひまのかかるお料理ばかり」。お客様に好評の角煮をはじめ、鯛やはもなど季節の料理はその食材の旨味を最大限に引き出すよう丁寧に下ごしらえをしている。手間も時間もかかるけれど、「あたりまえのことを大切にやるのが、自分には向いています」と武村さんは笑う。



ころりと揚げた海老芋に、とろみのついた関西風お出汁をかけて。女性にとっても人気。

## INFORMATION

### 一つ一つ、丁寧なしごとを感じられる料理店 日本料理 竹むら

📍 ひばりが丘1-8-1 MAP-7

☎ 042-421-0182

🕒 火曜～土曜 12:00～14:00/17:30～22:00 (L.O.21:00)

日曜・祝日 12:00～14:00/17:30～21:00 (L.O.20:00)

月曜、第3火曜定休 \*仕入れや下準備を丁寧に行っているため、なるべく事前のご予約をお願いします。







「2018(平成 30)年 4 月にオープンしてから“美味しい焼き鳥ならここ”と思ってもらえる店に、少しずつなれてきているかな」  
女性一人でも入りやすい、おしゃれな佇まいの焼き鳥屋さん



**白レバー** 320yen (税別)  
**ハツ** 200yen (税別)  
**せせり** 250yen (税別)

大きめにカットされた新鮮な鶏肉を、炭火でじっくり、ふっくら、火を通したのが「絢鳥」の焼き鳥だ。上質な鶏ガラでスープをとった「もつ鍋」も一年通して人気。店主の白井貴志さんの趣味は、食べ歩いて美味しいものを見つけること。メニューにもある「仙波豆富」は、白井さんを感動させた一品だ。野菜好きから「野菜ソムリエ」の資格も取得。「皆さんが見たことのない珍しい野菜や、炭で焼いた美味しい野菜料理も増やしていけたら」。



まろやかでフォアグラのよう、レバーが苦手な方も、クセがなくプリプリ、自家製味噌を添えて。

## INFORMATION

ワンランク上質な焼き鳥を  
炭火串焼 絢鳥

📍 ひばりが丘1-4-28 長尾ビル1F **MAP-8**

☎ 042-439-4402

🕒 月曜～土曜 17:00～23:30

日曜 17:00～23:00

不定休





「ワインって、よくわからない」そんな人にこそ  
日本ソムリエ協会認定ソムリエが伝えます、  
ワインの美味しさ



## 千葉県香取産 アボカドポークの カツレツ

980 yen (税別)

\* 2019 (令和元) 年9月30日現在

店内で提供されるワインは、日本ソムリエ協会認定ソムリエである店長の金田直樹さんが試飲会で「リーズナブルでおいしい」と直接選んだ、いわばお墨付きのものばかり。ワインだけでなく、カクテルや日本酒、それぞれに合う料理メニューも豊富で、アボカドポークのカツレツは衣にチーズを含ませていてソースいらず、ワインとの相性も抜群。「お客様の好みや気分に合わせてご提案もいたします」と金田さん。初心者でもワインの一人飲みが楽しめる。



千葉県香取市のブランドポークを「最も美味しく食べる方法」を模索して作られた。

## INFORMATION

### 認定ソムリエおすすめワインが楽しめるお店 ワイン酒場 いちぞう

📍 ひばりが丘1-3-2 永山ビル2F

MAP-9

☎ 042-439-8691

🕒 17:00~24:00 (金曜・土曜・祝前日は~翌1:00)  
不定休





ビールだけで 40 種の品ぞろえ。  
 現地のビールと一緒に  
 肉料理に豪快にかぶりつこう



## セブンバーガー

ランチ

1380 yen (税込)

ディナー

1518 yen (税込)

2017 (平成29) 年、お酒と肉料理を中心とする「肉バル」としてリニューアル。イチオシの「セブンバーガー」は8種のスパイスを効かせた手作りのパテのみならず、ブロックから切り出したベーコン、大玉を厚切りにしたトマト、食感が楽しめるようクシャッと丸めたレタスなどオーナーの植原さんのこだわり満載。キッズルームも完備なので家族連れやパパ・ママ友でのご利用も安心。平日18:00~20:00はビール・サワーなど半額のサービスもあり。



見た目の重量感に偽りなし、ボリューム満点の食べ応え。ビールとの相性も抜群。

## INFORMATION

駅近にして、気分はカリフォルニア

バーガー&グリル ひばりbar No.7

🏠 ひばりが丘1-4-4 MAP-10

☎ 042-427-0260

🕒 11:00~15:00 / 18:00~翌2:00

不定休



「日本料理の板前は、芸術家だと思わなければならないよ」  
その教えを守り続けて50年、すべて心が込められた一品



## 花籠御膳

2000 yen (税込)

「地元ひばりが丘で料亭の味を手軽に味わえるように」と日本料理人歴50年以上の今泉章さんと和子さん夫妻が、お店を開いてもうすぐ3年。その料理は、訪れる人を五感で楽しませてくれる。焼き魚はふっくらとして、刺身醤油も素材からこだわった手作りだ。「えいたろう」はマスターの父上の名前。「亡き父は宮大工でね。よく“お前が店をやるときは俺が建ててやる”と言っていた。だから、名前を受け継いでいるんだ」。



「彩・技・味」の日本料理の髄を結集した美しい御膳。利益度外視のランチ限定品。

## INFORMATION

思わずため息がこぼれる料理とひとときを、ひばりヶ丘で。

## 日本料理 えいたろう

🏠 谷戸町2-15-2 シャイン91 1F MAP-11

☎ 042-439-7272

🕒 11:30~14:00 / 17:00~22:00 (土曜は翌2:00まで)

日曜・月曜定休







お手軽な値段で  
「味よし量よし見た目よし」  
地元に愛される本場中華料理店

#12

## 手づくり餃子

6個 450 yen (税別)

ご飯もの、麺類、点心など、シェフの作る上海系中華メニューはどれも野菜たっぷりで栄養豊富、カラフルな彩りでボリュームも満点。キツネ色に焼き上げられる手作り餃子は皮と餡のバランスがよく、万人に好まれる仕上がりだ。お客様の人数に応じて、単品料理はオーダーの際に大皿・小皿選べるのも嬉しいサービス。「お腹いっぱい食べてくださいね」と代表の白井優子さん。セットメニューの定食はリーズナブルでお得感もある。



自家製の手作り餃子にはんにく抜きで深い味わい。隠し味に炒めた卵が練りこまれている。

## INFORMATION

### 圧倒的なコスパとボリュームの本場中華料理店 菜々坊

📍 谷戸町3-16-5 美和ビル1F **MAP-12**

☎ 042-421-6881

🕒 11:00~21:30

不定休







「うちの豆ならコーヒーメーカーで淹れても美味しい」  
自宅でも味わえる、店主自慢の絶品コーヒー



## 自家焙煎コーヒー

500 yen (税別)

焙煎に10年以上携わってきた熊田尚子さんが2016 (平成28) 年12月にオープンしたカフェ。厳選されたコーヒー豆は、焙煎前後に欠点豆を取り除かれ (ハンドピック)、コーヒーはオーダーごとに一杯ずつハンドドリップで提供される。マイルド・深煎りなどお客様の好みに応じたオリジナルブレンドのほか、マンデリンやブラジルなどブランド豆が常時10種類ほど楽しめる。もちろん、豆の挽き売りにも対応。気軽に楽しめるドリッパーパック (税込150円) も人気だ。



熟練のハンドドリップ。店内には常に、コーヒー好きにはたまらない香りが漂う。

## INFORMATION

### 挽き売りも評判のコーヒー専門店

チャンク

コーヒー

**ChanQ Coffee**

📍 谷戸町2-10-1 **MAP-13**

☎ 042-457-1214

🕒 11:00~19:00 (月曜は18:00まで) (木曜は13:00~)

水曜定休、他イベント時





「“宅飲み”しているような、気楽な店です。  
ここで出会って友達になったり、結婚しちゃった人もいます」



## メンチカツ

350 yen (税込)

「あかねやへ いらっしゃい」あたたかな手書き文字が掲げられた店内には、ハワイのグッズや、文化人のサインが飾られる。お店を切り盛りするのは、俳優としても活動する常田（倉崎）青児さんと、フラダンス講師の伸子さん夫婦。5年前に始めたフライや中華、炒め物などの定食ランチは盛況で、働く人たちの憩いの場になっている。「あかね」は娘さんの名前。そのお孫さんも料理好きで、「将来はこの店を継ぎたい」と言っているそう。



箸を入れると肉汁あふれる！お客様のリクエストから生まれた「メンチ丼（税込700円）」も。

## INFORMATION

人が大好きなマスター夫妻が営む、ごはんやさん  
ごはんとお酒 あかねや

📍 谷戸町2-10-2 MAP-14

☎ 042-422-0558

🕒 11:30～14:00／18:00～24:00

日曜定休（ランチは平日のみ）





「良質な蕎麦をリーズナブルな値段で」  
真摯に研鑽を積み重ねる 2 代目店主



## 小海老の ミニ天丼セット

850 yen (税込)

天神社の参道で、50年続く老舗蕎麦屋。2代目の佐藤哲さんは「初代の味を引き継いで、質を落とさないように」と関東8店舗から成る蕎麦を探究する「花粉会」に参加、蕎麦やつゆの研鑽を日々、重ねている。写真の小海老のミニ天丼セットなど、一部セットメニューは出前不可で、店内提供のみとなっている。ほかにもヒレカツ入りの「松月うどん」、鶏天入りの「えびすうどん」（ともに税込900円・出前は税込950円）などオリジナルメニューもおすすめ。



「好評なお蕎麦と天ぷらを両方味わってほしい」とセットメニュー化。

## INFORMATION

オリジナルメニュー豊富な老舗蕎麦屋

## 松月

📍 下保谷2-6-2 MAP-15

☎ 042-423-0382

🕒 11:30~15:00 / 17:00~20:00

木曜定休







公園前の本場のイタリアン  
「バルにはないゆったりした時間を  
過ごしてほしいですね」



## ピッツァ マルゲリータ

1200 yen (税別)

モッツアレラチーズ、トマト、小麦粉、塩に至るまでイタリア食材を使用。イタリアから取り寄せた薪窯で400℃まで一気に加熱することにより、遠赤外線効果で香り高くモチモチの食感のピッツァに仕上がる。「あややしき公園の緑、春の桜など、自然に面した落ち着いた雰囲気です。ゆっくりお食事をどうぞ」とオーナーの梶川さん。イタリアンワインは50種を常備。おすすめワインと一緒に熟練の職人が焼き上げたピッツァを楽しむ。



高熱の窯で一気に焼き上げるからこそできる焦げ目が、いっそう食欲をそそる。

### INFORMATION

街中で自然を感じるイタリアンレストラン

トラットリア エ ピッツェリア リンカント

**TRATTORIA E PIZZERIA L'INCANTO**

🏠 下保谷4-8-18 Annnex Manor102 MAP-16

☎ 042-439-9560

🕒 11:00~14:30 (L.O. 14:00) / 17:00~22:00 (L.O. 21:30)  
月曜定休







住宅地にひっそりと佇む、  
辛さにこだわる本格四川中華  
店主熟練の技が詰まった逸品



## 担々麵

750 yen (税込)

都内で23年、10軒以上にわたって修行を重ねてきた店主の岩堀肇さんが2017（平成29）年、地元に戻って念願のオープン。担々麵や酸辣湯麵といった麵類の麵は、製麵所からスープにあわせてベストマッチするものを選び抜いて取り寄せ。四川料理をベースとしたメニューの中でも、辛さが自慢の麻婆豆腐は3種の豆板醤を使用するこだわり。辛さはお客様の要望に合わせて調節可。熟練の技が光る逸品を召し上げられ。



自家製のラー油を使用した担々麵は人気NO.1。ゴマたっぷりで濃厚クリーミー。

## INFORMATION

### 「辛い」が「幸せ」に感じられる中華料理店 口福

📍 東町4-14-3 MAP-17

☎ 090-9819-1449

🕒 11:30~14:00 / 18:00~22:30

火曜定休



ほっとする手作りの味で  
ゆっくり過ごせる近所の居酒屋



## 納豆磯辺揚

550 yen (税込)

「お客様には作りたての手料理を味わって欲しいので、作り置きはほとんどしません。少しお待ちしますが、注文が入ってから作ります」と店主の吉川徹さん。かつてはアパレル業界に携わり、築地に勤める知り合いの影響で魚に興味を持ったことをきっかけに、この店を開いてもうすぐ20年。旬への関心の高まりから、2018（平成30）年まで居酒屋営業と両立しながら農園を借りて野菜も作っていたという。春はたけのこを使ったメニューもおすすめ。



「納豆は苦手だけどこれは好き」という人も多い、地元産「保谷納豆」を活かした一品。

## INFORMATION

気の置けない仲間、家族との団欒に  
居酒屋 魚、吉

📍 保谷町3-20-4 MAP-18

☎ 042-465-4423

🕒 日曜・月曜・木曜 17:00~23:00

金曜・土曜 17:00~24:00

火曜・水曜定休





気軽に立ち寄りたくなる心地よさ  
元スナックママがいる、女性にやさしいお店



## トマト丸ごと チーズ焼き

528 yen (税込)

高級割烹料理店から親しみやすい居酒屋に変わってからも、この町で31年間愛され続ける。「ここまで来れたのはお客様のおかげ」と女将の是永康子さん。28歳でスナックのママとして独立してからお店ひとすじだ。「ウチはお悩み相談室。女性が息抜きできるお店なの」。地元でおなじみ、“西東京市民まつり”では一番の古株。冠婚葬祭料理の仕出しや、お昼のお弁当の配達も手がける、地元になくてはならない存在だ。



じっくり焼いて旨味を閉じ込めたトマトに、チーズがとろける一品。タバスコをかけて。

## INFORMATION

旬の魚に、小料理もおすすめ

## 磯料理 異

📍 保谷町3-14-19 **MAP -19**  
☎ 042-465-9660  
🕒 17:00~23:00 (L.O.22:30)  
月曜定休







「すべて手作り」だから  
ここにしかない工夫や、価値が光る



## Paradise Beer 酒粕エール

750 yen (税込)

商店街から少し奥まったところにあるヤギサワバルは、夜な夜な人々が集い語らう“穴ぐら”のような雰囲気だ。店主の太谷剛志さんは8年ほど前、茨城県鹿嶋市で自然栽培を手がける農家を週末だけ手伝うように。やがて「新鮮な作物や加工品を、東京に持ち帰りたい」と思い立ち、農家が“すべて手作り”するお酒とおつまみがあるバルを、縁のあった柳沢でオープン。日替わり「1日シェフ」とのコラボやトークイベントも盛り上がっている。



自然栽培の麦を酒粕で醸した「Paradise Beer Factory」が味わえるのは、東京ではここだけ。

## INFORMATION

### 醸されるディープスポット ヤギサワバル

📍 保谷町3-8-8 MAP-20

☎ 080-9425-6660

🕒 19:00~22:00

月曜・火曜・水曜定休

🌐 <https://www.facebook.com/yagisawabar/>





帰り道に、休日に、旅する気分でリフレッシュ  
「コレは何？ という発見に、ドキドキしてもらえたら」



## 自家製 ジャークチキン

550 yen (税込)

入り口のボブ・マーリーが目印。店主の“ブンちゃん”は南国料理好き。東南アジア系、アフリカ、ジャマイカ、インドネシア、沖縄など多国籍だ。呪文のようなメニュー表は眺めていても好奇心が掻き立てられ、「よくわからないけど、毎日違うものを注文する」と楽しむお客様も。「南国の人が主宰する料理教室があれば飛び込んで、新しいレパートリーを増やします」とブンちゃん。メニューは季節によって変わるので、何度も足を運びたい。



特製スパイスに丸一日漬け込み、じっくり焼いた本場の味。ジャマイカのビールRed Stripeと。

## INFORMATION

南国だけの多国籍料理店

## Nyam Nyam Cafe

🏠 保谷町3-26-14 MBCビル1F MAP-21

☎ 042-451-3099

🕒 17:30~24:00

不定休 (SNSをチェックしてください。)

📍 <https://twitter.com/nyamnyamcafe>

<https://www.facebook.com/nyamnyamcafe/>





「40年前、脱サラしてお店を始めて。  
当時学生だったお客様が、今はお子さんを  
連れて来てくれたりしてね。うれしいよね」



## 豚肉とキャベツの 唐辛子味噌炒め 定食

850 yen (税込)

「小さくても一国一城の主になりたい」と、ご夫婦で定食屋を始めた高橋明紀さん。「隣の駅に早稲田のグランドがあるから、スポーツ系の学生のお客様が多くてね。みんなよく食べるから、ついつい多くよそっちゃうのよ」と奥さんの敏子さん。「定食屋のごはんがおいしくないと話にならない」と、米にもこだわって生産者直送のコシヒカリを100%使用。お客様にも愛される居心地のよいお店は、お財布にも心にもやさしい。



自家製甜麺醤の回鍋肉は、キャベツの食感も良く、ごはんがすすむこってり味。

## INFORMATION

### 店主ご夫婦の人柄溢れる町の定食屋さん 明喜屋

📍 保谷町3-11-3 **MAP-22**  
☎ 042-467-0170  
🕒 11:40~15:00 / 18:00~23:00  
月曜定休







「おからのつくねにキャベツを入れると  
このふわふわした食感になるんですよ」  
お酒と頂く豆腐の料理に舌鼓



## おからの つくね団子

400 yen (税別)

「開店したのが2015(平成27)年。その時にメニューを考えていて気がついたんです。自分は豆腐が好きなんだって。人の記憶は店の名前より、場所と味に残るでしょう?だから店名はわかりやすく『豆腐の料理』にしました」と、店主の甘佐さん。自分が作った空間で、自分の料理を提供して、お客様にゆっくりくつろいでいただくのが夢だったそう。入口にかかる出身地大阪の「だんじりの獅子嚙」が描かれた暖簾と提灯に、店主の心粋を感じる。



油で揚げたつくね団子は、最後に甘辛醤油に絡め、三つ葉を添えて出来上がり。

## INFORMATION

選りすぐりのお酒とくつろぎの時間

## 豆腐の料理

📍 保谷町3-9-19 MAP-23

☎ 042-455-6361

🕒 17:30～翌2:00

月曜、第2・第4日曜定休





## 暁チャーハン

800 yen (税込)

この場所で開業して13年目。“ショーちゃん”と常連客から親しみを込めて呼ばれる店主の常<sup>chang</sup>暁<sup>XIAO</sup>徽<sup>Hui</sup>さんは、本場の味を大切にしながら日本人に合ったメニューを提供している。暁チャーハンは、名前を冠した自信作だ。干しえびや貝柱、香味野菜など様々な素材を使用してピリ辛に仕上げた独自の味。「東伏見の魅力を伝えたい」と商店会のお祭りなどには参加しているという地元密着のお店だ。



お客様が飽きないようにと、スープと漬物は日替わりをしている。

## INFORMATION

気さくな女性オーナーがもてなす本格中華のお店  
中華料理 暁<sup>しょう</sup>

📍 富士町4-19-7

MAP-24

☎ 042-450-2866





「焼鳥に合うワインもあります。  
お酒呑まなくてもOK！食事だけでもお気軽に。」  
自慢の炭火焼鳥のほかメニュー豊富なダイニング



## チキン南蛮

610 yen (税込)

大正期のシェードや家具などを使用したインテリアに、暗めの店内に灯るあかりが非日常の雰囲気演出する。メインは焼鳥だが、チキン南蛮も定番の人気メニュー。新鮮な鶏肉を使い、自家製の南蛮酢とタルタルソースでボリュームたっぷり。スタッフの人気投票をするなど、店長の長谷川信さんは「とらわれない自由な店にしたい」と若いスタッフと日々サービスの工夫を重ねている。洒落たインテリアでも気取らない店だ。



おもわずご飯(税別200円)を追加注文したくなる、箸が止まらない一品。

## INFORMATION

やわらかい灯の下でくつろげる居酒屋ダイニング  
炭火焼鳥 Dining 灯<sup>あかり</sup>

📍 富士町4-15-8 MAP-25

☎ 042-467-9246

🕒 17:00～翌2:00 (L.O.1:30)

木曜定休

📱 Twitter @akarin0424

Facebook @yakitori.dining.akari

Instagram akari\_ss15







「年齢問わず毎日食べてもあきない  
無化調の中華そばをどうぞ！」  
生まれ育った場所で夫婦二人三脚で営む中華そばの店



## わんたんめん

930 yen (税込)

\*9月中旬から7月中旬の  
期間限定メニュー

化学調味料不使用のスープは、厳選した素材を使って毎日丁寧に作られている。「安心して食べられるものを提供したい」と、素材はなるべく国産を選び、産地に出向くこともあるという。あっさりコクのあるスープに、手作り餡入りのワンタンがとろけるわんたんめんは、他店では味わえない食感の人気メニュー。「90歳位まで現役でやりたいね」と話す宮澤紳一さんと、気さくで話好きな和子さんご夫婦の笑顔も美味しさの秘密だ。



無化調スープに合うふわふわとろとろのとろけるワンタンは、熱烈なファン多数。

## INFORMATION

安心して毎日でも食べられる中華そば  
中華そば 一丸 かずまる

📍 柳沢6-1-2宮澤ビル1F MAP-26

☎ 042-469-3278

🕒 平日 11:00~15:00/18:00~22:00頃

日曜・祝日 11:00~15:00/17:00~20:00頃

スープが終わり次第閉店 (L.O.閉店20分前)

火曜・水曜定休





「味だけでなく彩りや雰囲気でも  
楽しんで食事をしてほしい」  
老舗のお蕎麦屋さんの華やかメニュー



## サラダうどん

850 yen (税別)

創業1927(昭和2)年、田無で約100年もの間、愛され続けるお蕎麦屋さん。お蕎麦はもちろん「サラダうどん」は見た目にも楽しくておいしい逸品だ。レタスやトマト、にんじんなどの野菜の盛りつけが華やかで、お店独自の味付けをした鶏肉で旨味をプラス。つるりとしたうどんはのどごしもよく甘めの麺つゆとよく合うが、自家製ドレッシングで食べてもいい。うどんをお蕎麦に変えることができるのもうれしいサービスだ。



家庭で野菜を数種類とるのが難しい高齢の方や、お子さんにもおすすめ。

## INFORMATION

家族で気軽に利用できる老舗蕎麦処  
こうせいあん  
**光盛庵**

🏠 田無町2-1-1 田無アスタ専門店街3F **MAP-27**

☎ 042-460-2263

🕒 11:00~22:00 無休





## 元祖 西東京ラーメン

800 yen (税込)

田無がラーメン激戦区になる10年前から、濃厚つけ麺とラーメンの専門店として本店がオープン。国産小麦を使った中太麺に絡む動物系白湯スープの芳醇な旨味と、多摩地区で生産量1位の西東京市産キャベツがたっぷりのった「元祖西東京ラーメン」は、さらりと食べられると女性にも人気のメニュー。マネージャーの神田雄太さんはじめ厨房に立つスタッフはチームのような一体感でラーメンを提供。人気の「濃厚かつおつけ麺」も味わえる。



魚貝系動物系それぞれで、しつこくなくさらっと味わえるスープは濃厚系の真骨頂。

### INFORMATION

## 田無の新名物濃厚つけ麺ラーメン専門店 麺屋 ジャイアン 田無本店

📍 田無町2-9-1 **MAP-28**

☎ 042-459-3611

🕒 11:00~22:00







「地元の採れたて新鮮野菜を中華料理で」  
日本人の味覚と体に合わせたやさしい中華  
テラス席もある広い店内



## 新倉ファームの ハーブとトマトのサラダ 米油入り玉ねぎドレッシング

917 yen (税別)

化学調味料を使わず、有機野菜や無農薬野菜などを中心とした、体にやさしい、日本人に合う中華料理を楽しむことができるレストラン。お店にはワインソムリエだけではなく、野菜ソムリエも在籍していて「地元の新鮮な野菜を、ぜひ中華で味わっていただきたいです」と店長の伊藤誠人さん。チャーハンや酢豚などの定番メニューも含む、36種類もの本格的な中華料理を求めて、多くのお客様で連日賑わう人気店だ。



新倉ファーム (田無) のルゲッタや、遠藤農園 (東久留米) のトマトをふんだんに使ったサラダ。

## INFORMATION

### 中国家庭料理

ほっかきよ

### 墨花居田無店

📍 田無町4-24-1 K-house3 1F **MAP-29**

☎ 042-451-8852

🕒 月曜～金曜、祝前日 11:30～15:00 (L.O. 14:30) /  
17:00～22:00 (L.O. 21:00)

土曜、日曜、祝日 11:30～22:00 (L.O. 21:00)

🌐 <https://bokkakyotanashi.owst.jp>

🚗 車イス入店可





## 炭火 ザブトステーキ

1590 yen (税別)

店内に並ぶ種類の豊富なワインによく合う、肉料理や一品料理が楽しめる食堂。「ちょっと飲んで、軽く食べてから帰りたい。そんな気軽な楽しみ方が、レストランとはまた違うバルの魅力だと思います」と、優しい笑顔で教えてくれたマネージャーの鈴木堯之さん。そんなスペインの文化を楽しむべく、仕事帰りに立ち寄る女性客も多い。ドリンク2杯にローストビーフやカルパッチョなどがついたバル飲みセット(税別1200円)も人気メニューの1つ。



厚みのあるアングス牛のステーキを、塩・わさび・しょうゆ・ガーリックソースで味わう。

## INFORMATION

### 産地直送の肉や魚をワインとともに ワイン食堂 バル8

🏠 田無町3-11-9 中島ビル1F MAP-30

☎ 042-427-4665

🕒 17:00～翌1:00

火曜定休

🌐 <https://akr44441841110.owst.jp>





「昔からお菓子を作ることが好きでした」  
手作りサークルで活動してきた店主の  
味わい深いケーキと焼き菓子が人気のカフェ



## こだわりの シフォンケーキ

セットドリンク付で  
650 yen (税込)

\*2019(令和元)年10月から料金改定予定

人気のシフォンケーキに加えて、チーズケーキ、アップルパイ、プリンなど約30種類のレパートリーから、3種類ほどを日替わりで出しているカフェ。「昔からお菓子を作ることが好きだったので、おいしいケーキを食べていただきたいと思って始めました」と、店主の井上かおりさん。手作りサークルの仲間だった方の作品など、ぬくもりのある雑貨が並ぶ店内は、つい長居をしてしまう心地よさ。奥にはキッチン付きレンタルスペースもある。



北海道の小麦粉を使い卵の力だけでフワフワに泡立てて作ったシフォンケーキは、ふっくらしつりの食感。

## INFORMATION

### 手作りケーキと手作り雑貨のお店 カフェ アップルミント

🏠 田無町3-3-4 MAP-31

☎ 042-410-3147

🕒 11:30~16:45 (L.O. 16:30)

日曜・木曜定休(祝日不定休、臨時休業あり)

🌐 <https://www.cafe-applemint.com>







「炭火焼きで大事なことは強火の遠火。  
網を上下させて焼き加減を調節するんです」  
という職人氣質の大將の店



## 肉詰め ピーマン串

204 yen (税別)

若い頃お世話になっていた方が若くして亡くなられて、その方と「いつか居酒屋をやりたいって話してたんですよ。それで、彼から呼ばれていたニックネームを店名にしました」と、煙に目を細めながら話してくださった大將の木村竹夫さん。鳥もも肉に軟骨とチーズを加え、18年継ぎ足した秘伝のタレにつけて炭火で焼いた肉詰めピーマン串は評判の一品。どの串もオーダーを受けてから焼き始めるこだわりの“焼き加減”が味わえる。



軟骨の食感とピーマンの甘さに炭火の香ばしさが加わる。家庭ではできない職人の味。

## INFORMATION

炭火焼きでじっくり一杯が旨い居酒屋  
竹やん

🏠 田無町3-4-27 MAP-32

☎ 042-466-2764

🕒 17:00~23:00

水曜定休





「一人で来たご新規さんもすぐに  
常連のみんなと仲良くなっちゃう」  
気さくで陽気な店主の沖縄風居酒屋



## 塩かくに

750 yen (税別)

母親が沖縄出身で家庭料理店を営んでいるという店主・武藤広州さんが始めた居酒屋だが、沖縄料理をベースにした創作料理はすべて独学。常連さんは塩かくにのほか、ゴーヤチャンプルーや島らっきょうの天ぷら、ソーキそばなどどれもおいしいという。塩かくには泡盛と沖縄の塩とだして2日間煮込んださっぱりとした角煮で、わさびで頂くと泡盛や冷酒がすすむ一皿だ。誰でもすぐに仲良くなれるこの店は、深夜過ぎても常に賑わっている。



塩かくには地元のお祭りで出品することもあるというので要チェック。

## INFORMATION

### 人とのつながりがあつい沖縄料理の店 創作料理居酒屋 やんばる

📍 田無町3-5-20 MAP-33

☎ 090-5791-3816

🕒 17:00～翌3:00

不定休 (お店に表示しております。お店への電話でも可能です)





「田無が地元なので、同世代がよく集まります」  
 明るい店主から輪が広がる  
 アットホームな居酒屋



## 鳥の唐揚げ

480 yen (税別)

「鰯祭」など人気の日本酒や、鹿児島県の芋焼酎「問わず語らず名も無き焼酎」など、日本酒や焼酎など、地酒の品揃えにこだわった居酒屋。毎日仕入れている新鮮な鶏肉や魚などを使って作る、旬な日替わりメニューも豊富。「僕は田無が地元なので、同世代の知り合いもたくさん来てくれるんです」と店長の川野健紫郎さん。常連でも初めての来客でも、気さくにもてなしてくれる川野さんの人柄もあり、毎晩多くの人が立ち寄る賑やかなお店だ。



タレにじっくりと漬け込んで、カラッと揚げた大きな鶏の唐揚げは、口に含むとジューシーな食べごたえ。

## INFORMATION

### 日本酒や焼酎など地酒にこだわった居酒屋 マルカワ笑店

📍 田無町3-9-23 第2ショウエイビル102 MAP-34

☎ 042-449-6755

🕒 18:00～翌1:00

不定休







「素材の旨味には自信があります」  
地元の野球チームからも愛される  
いつも賑わう焼鳥の名店



## おまかせ 串盛 5 本

580 yen (税込)

蔵のような趣ある店内で味わうことができるのは、鶏の希少部位が  
こんがりと焼かれた串盛り。大正時代から続く老舗の地鶏屋から毎  
日仕入れている鶏肉は、ふわっとした甘みとジューシーな旨味があり  
ます。焼き加減のコツを尋  
ねると「全ては新鮮な素材  
のおかげなんです。そこは  
自信を持っています」と謙  
虚に答える、店長の上岡宏  
親さん。上岡さんも所属し  
ているという、地元の野球  
チームも数多く訪れる店内  
は、いつも賑やかな笑い声  
に包まれている。



毎日仕入れているという、新鮮な白レバー、背  
肝、ペタなどの希少部位を味わうことができる。

## INFORMATION

### 毎日仕入れる新鮮な鶏肉が自慢 焼鳥アン

🏠 田無町2-14-9 田無マーシャンハイツF号室 **MAP-35**

☎ 042-452-3791

🕒 火曜～木曜 16:00～翌1:00

金曜・土曜 16:00～翌2:00

日曜 16:00～23:00

月曜定休





「店名の『郡』は人が集まる場所」から。  
田無で10年。オリジナルの味を追求した  
洋食店として人気のお店



#36

## ローストビーフ

100g 780 yen (税別)

\*100g～オーダー

店長の松本陽さんはこの店の味に惹かれ客としてお店に通ううち、オーナーの山本泰嗣さんに声をかけられて店長に。ローストビーフは山本さんが開店当初に考案しブラッシュアップを重ね、松本さんが受け継いだ。上質な牛肉に味をつけ、真空低温調理で1時間ほどかけ火を通し、しっかりとやわらかく仕上げたお肉に、にんにくや赤ワイン、玉ねぎなどを使った風味のよいソースをかけた一品は、豊富に用意されたワインやカクテルによく合う。



ジューシーなお肉とにんにくの効いたソースは何度でも食べたい味。写真は150g。

## INFORMATION

人が集まるカジュアルダイニング

## Casual Dining 郡

🏠 田無町2-14-22 MAP -36

☎ 042-427-5046

🕒 月曜～土曜 17:00～24:00 (L.O.23:30)

日曜 17:00～23:00 (L.O.22:30)

火曜定休





「温かいデザートはレストランの醍醐味」  
 地元の食材を使った、  
 居心地のよいフレンチレストラン



## フレンチトースト バニラアイス添え

750 yen (税別)

牛乳と卵に24時間浸したトーストにバニラアイスが添えられた、店内でも人気のデザート。「温かいデザートを楽しんでいただけるのが、レストランの醍醐味だと思います」と話すのは、シェフの村田大樹さん。ホールを担当するのは兄の拓也さんで、店名はこの店をオープンさせた父親の名前から付けたという。市内に所有する畑から収穫した野菜を使い、素材の味を生かして丁寧に作られた料理は絶品。



焼きたて、ふわふわのフレンチトースト。酸味の効いたフランボワーズのソースと小平ベリーがアクセント。

## INFORMATION

地で採れる旬な野菜と健康な素材を大事にするお店

## Restaurant けんぞう

📍 田無町6-16-13 MAP-37

☎ 042-465-0300

🕒 11:30~14:00 (L.O) / 17:30~21:00 (L.O)

月曜定休 (祝日の場合は火曜)、月1日不定休

🌐 <https://restaurant-kenzou.jimdo.com>







「味の好みは人それぞれなんで、  
自分好みにアレンジして自由に食べてください」  
ラーメン店ひとすじの店主が作る油そば



## 油そば

750 yen (税込)

\* 2019 (令和元) 年10月から変更の場合あり

店名どおり広さ5坪の油そば専門店。岩手の老舗店に発注しているオリジナル麺に特製のタレを絡めた基本の油そばに、お好みで自家製のラー油やんにんにくダレ、油そばダレ、お酢、おろしにんにくを好きなだけトッピングできる。自家製唐辛子ペーストを使った「辛」メニューも。店主の深川和城さんは19歳の時からラーメン店で働いてきた根っからの麺好き。部活帰りの高校生など馴染み客との会話を楽しむ気さくな兄貴的存在。



マヨネーズ、粉チーズ、キムチなど、有料のトッピングメニューも多彩 (50円～)。

## INFORMATION

気さくな兄貴が作る、トッピング自在の油そば専門店

### 油そば5坪

📍 南町5-3-6 MAP-38

☎ 050-5276-2086

🕒 11:00~15:00 / 17:00~21:30

水曜定休





「お客様に愛されてきたこの店の味や雰囲気を、  
これからも引き継いでいきたいです」  
若きスタッフが支える昭和の名店



## イカの丸焼き

690 yen (税別)

1979 (昭和54) 年に開業した昭和レトロ感たっぷりの老舗店だが、スタッフが若く店内は活気がある。現在2代目という目利きの社長が買い付ける新鮮な素材を生かした料理は、老若男女に親しまれている。いかの丸焼きは刺身用の“超”新鮮なイカをワタとともに炭火で丁寧に焼いた一品。「先代から引き継がれてきた味と雰囲気をまもっていききたい」。店長で2児の父でもあるという堀翔悟さんの言葉には、店への愛情がこもっている。



にんにく醤油がワタの苦みからみ、お酒にもごはんにもぴったり。

## INFORMATION

毎日の新鮮な素材選びから生まれた老舗の風格  
やきとり だるまん

📍 南町4-1-15 2F MAP-39

☎ 042-467-2528

🕒 16:30 ~ 23:30

無休

🌐 公式HP <http://darumasan.main.jp/>  
Instagram [darumasan.tanasi](https://www.instagram.com/darumasan.tanasi)





すべての料理が自信作。  
また来たいと思わせる本気の酒場。  
地元育ちの店主が追求する手間を惜しまない納得の味



## 宮崎鶏 白レバー燻製

480 yen (税別)

様々なジャンルの飲食店で修行を積んだ店主の檜垣将彦さんが、生まれ育った西東京市で2013 (平成25) 年に開業。特に自信を持っておすすめするのが一番人気の「宮崎鶏白レバー燻製」。産地直送の新鮮な宮崎鶏を、ギリギリの火入れで加熱し、オリジナル燻製器で香りづけている。とろりとやわらかい生のような食感がたまらない。常連客も飽きないようにと日替わりメニューも多彩。ひばりが丘<sup>ももはる</sup>に2号店「百春」もオープンした。



まるで生のようなしっとりレバーにたっぷりのごま油がからみ、口の中でとろける。

## INFORMATION

### 凝り性の店主が工夫をこらすメニューの数々 ダイニング酒場 寅さん

📍 南町4-3-10 MAP -40

☎ 042-452-5689

🕒 17:00~翌1:00

不定休







「ご家族連れでもお一人でも、  
気軽に日常的に利用してもらいたいですね」  
串カツとおでんを中心に居酒屋メニューが揃う



## おでん屋の 和風ポテトサラダ

500 yen (税別)

こぢんまりとした店だが居酒屋メニューがひととおり揃い、価格もリーズナブル。和風ポテトサラダは、おでんの具のじゃがいもと玉子を使用し、注文を受けてからおでん鍋から取り出して調理する。和風出汁の効いた独特の味わいは病みつきになりそう。大手居酒屋で経験を積んだ店主の原田健一さんが調理から接客まで一人で切り盛りする。メニュー構成が多彩で、どれも安定の美味しさ。店主の実直さが光る安心して通える個人店だ。



和風出汁にマヨネーズを組み合わせた、ベーコンの燻製の香りが食欲をそそる一品。

## INFORMATION

誠実な店主が心を込めてもてなす安心の店  
**健蔵**

📍 南町4-4-2 プリンズプラザ田無1F **MAP -41**  
☎ 042-451-5808  
🕒 12:00~14:00 (お弁当もあり) / 17:00~24:00  
月曜定休  
🌐 <https://www.facebook.com/kenzo.kenzo.628/>





「お腹が空いたらここでごはんを食べて行って」  
4人の子どもを育てた母ちゃんが開いた  
愛情いっぱいの家庭料理の店



## ミート春巻

400 yen (税別)

幼い頃から料理が大好きで、飲食店で働きながら4人の子どもを育てあげた沖縄出身の知念加代子さんの家庭料理が食べられる「母ちゃんの手作りの店」。話好きの気さくな人柄で10代～60代の幅広い年代のお客様に“カコさん”と親しまれる。家庭で定番だったミートソースを食べてもらいたいと考案したミート春巻は、パリパリの皮に甘めの味付けでおやつ感覚で食べられる。他に沖縄から直送の素材を使ったメニューもある。



一つ一つていねいに巻き、カラッと揚げる。「今では孫の大好物」とカコさん。

## INFORMATION

「ただいま」と言いたくなるアットホームなお店  
創作料理居酒屋 居心家 いごころ

🏠 南町4-4-2 プリンズプラザ田無1F MAP-42  
☎ 042-462-3080  
🕒 11:00～14:00 / 18:00～翌1:00 (L.O.24:00)  
日曜・祝日定休





「お客様の笑顔が見たいんです。  
そのための努力は惜しみません」。  
絶品肉巻き串と店主の軽妙なトークがごちそう



## 博多発祥 野菜肉巻き串

各種 100 yen (税別) ~

お店の一押しは、野菜など旬の素材を豚肉で巻き、特注のオーブンで焼いた「肉巻き串」。一番人気はレタス巻き。香味野菜と果物をたっぷり使い、4年間継ぎ足し続けた秘伝のタレをかけて頂く、多彩な素材を楽しめるメニューだ。女性客が8割以上でひとり客も多く、誕生日にはサプライズのサービスで盛り上がる。祭りやディズニーが大好きという店主“ミッキー”のサービス精神が光るアットホームなお店だ。



特注のスチームコンベクションで、素材の水分を逃がさずジュージューに焼き上げる。

## INFORMATION

多彩な肉巻き串を全国の日本酒とともに味わう  
バンビ酒場

🏠 南町3-2-12 **MAP-43**

☎ 042-427-0188

🕒 17:00~24:00 (飲んでくれたらエンドレス)

不定休 (年中夢中)







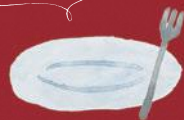
## 逸品ステッカーが 目印です



西東京市の「一店逸品」として認定されたお店には、ステッカーが貼ってあります。人差し指を掲げた手を、お店の方とお客様両方の笑顔でキャラクター化したものです。ステッカーを目印に安心してお越しください。

認定商品を掲載した紹介冊子の配布やホームページ、フェイスブック等でも情報を発信し、「一店逸品事業」を盛り上げています。

どちそうさま!



西東京市

食べてうれしい至福の逸品 イートイン

発行日：令和元年9月

発行：西東京商工会

田無事務所

〒188-0012

西東京市南町5-6-18

TEL 042-461-4573

保谷事務所

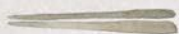
〒202-0005

西東京市住吉町6-1-5

TEL 042-424-3600

編集／印刷：アトム広告企画有限会社





*Nishitokyo City*