



西東京市農産物キャラクター
めぐみちゃん

めぐみちゃんメニュー通信

《平成26年度 第3号》

2月・3月に食べられる「新しいめぐみちゃんメニュー」を大紹介！

「めぐみちゃんメニュー事業」とは・・・？

市内産農産物を使用した飲食物を飲食店等の協力を得てメニュー化し、農業振興を図るとともに、地域経済の活性化を促進することを目的に平成25年度より開始された事業です。

PIZZERIA-EN

東町3-13-19 ソレイユ保谷2D-1B
TEL : 042-439-9173



『自家製焼製イワシとトマトのピッツァ』
1,480円(税込) 2月末まで
南町・新倉庄次郎さんのタイムを使用！ ひばりが丘北・本橋勇一さんの人参を使用！



『人参サラダ』
380円(税込) 3月末まで
南町・新倉庄次郎さんのタイムを使用！ ひばりが丘北・本橋勇一さんの人参を使用！



『白菜とピリ辛チキンのピッツァ』
1,200円(税込/平日ランチコースの一部)
2月末まで
ひばりが丘北・本橋勇一さんの白菜を使用！



『自家製ソーセージとアンチョビキャベツのピッツァ温玉乗せ』
1,480円(税込) 2月末まで
南町・新倉庄次郎さんのハーブを使用！



『ポークリエット』
380円(税込) 通年提供
南町・新倉庄次郎さんのハーブを使用！

中国家庭料理 墨花居

田無町4-24-1 K-house3 1階
TEL : 042-451-8852



『海老とお袋大根のあんかけ焼きそば』
1,420円(税込) 3月末まで
南町・新倉庄次郎さんのお袋大根を使用！

レストランけんぞう

田無町6-16-13
TEL : 042-465-0300



『ランチコース』
1,890円(税込) 通年提供
田無町・村田新平さんの旬の野菜を使用！

TRATTORIA・EN

田無町3-9-4第5ルミエール1階
TEL : 042-439-5463



『生ハムと里芋のゴルゴンゾーラチーズの焼リゾット』980円(税込) 3月末まで
芝久保町・浜野祐次さんの里芋を使用！

武蔵野菓子工房

田無町4-29-5 K-house5 1階
TEL : 042-468-0218



『貫井農園の完熟苺のタルト』
442円(税込) 4月頃まで
保谷町・貫井正美さんのイチゴを使用！

＜お問い合わせ先＞

めぐみちゃんメニュー事務局 (委託事業者: 株式会社マインドシェア)

TEL : 03-6823-1234 (受付時間 月・水・金曜日 10時～17時)

FAX : 03-5232-0586 メール : megumichanmenu@mindshare.co.jp

ホームページ : <http://farm-nishitokyo-city.jp/>

＜主催＞

西東京市 生活文化スポーツ産業振興課

その他「めぐみちゃんメニュー」はホームページでも公開中！

たっぷり畑の恵み

検索

Click!

※掲載しているメニューは、農産物の生産・収穫状況により提供できない場合がございますので、予めご了承ください。営業時間等の詳細は、公式ホームページ「たっぷり畑の恵み ～西東京市 農のあるまちサイト～」にてご確認ください。

菓子工房KIQCHI

東町3-11-2グランドハイム保谷110号
TEL : 042-425-3818



『プチシュークリーム』
480円(税込) 通年提供
下保谷・高田長司さんの小麦粉を使用!

プチ果房 ヴァリエ

富士町2-12-27
TEL : 042-467-0285



『キーウィ&パインジャム』
95g 240円(税込) /150g 340円(税込)
2月末まで
東町・相田健吾さんのキウィを使用!



『キーウィミントジャム』
95g 240円(税込) /150g 340円(税込)
2月末まで
東町・相田健吾さんのキウィを使用!



※現在認定中のメニューになります。
認定後、ポータルサイトへ写真を
掲載致します。

『季節のピクルス 菊いも・ハヤトウリ・人参』
95g 240円(税込) 150g 340円(税込) 3月~4月末まで
中町・都築則幸さんの菊いも・ハヤトウリ・大根を使用!
芝久保町・浜野祐次さんの人参を使用!

通年提供しているめぐみちゃんメニューをご紹介します!

café run & happy

ひばりが丘北3-3-14第2並木ビル3F
TEL:042-439-3622
『おまかせランチ』

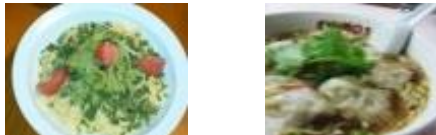
芝久保町・小林一哉さん/芝久保町・浜野祐次さんの季節の野菜を使用!
ひばりが丘北・本橋勇一さんのたまごを使用!
南町・新倉庄次郎さんのハーブを使用!
『ちょっと大人なドライカレー』 『気まぐれパスタ』
芝久保町・小林一哉さんの季節の野菜を使用!
芝久保町・浜野祐次さんの野菜を使用!
『めぐみちゃんフレッシュハーブティー』
南町・新倉庄次郎さんのハーブを使用!



チノス

谷戸町3-23-18 源庵ビル1F/TEL:042-423-1571
『ブートジョロキアハバネロワンタン麺』
『スタミナみそつけめん』

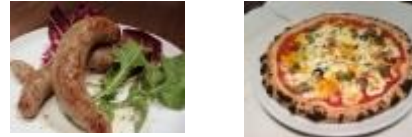
柳沢・野口孝雄さんのブートジョロキア・ハバネロを使用!



PIZZERIA-EN

東町3-13-19 ソレイユ保谷2D-1B/TEL:042-439-9173

『自家製のソーセージ
~ニクラファームの様々な香草を使って~』
『ニクラファームのハーブを使った
自家製ソーセージの"ビスマルク"』
南町・新倉庄次郎さんのハーブを使用!



中国家庭料理 墨花居

田無町4-24-1 K-house3 1階/TEL:042-451-8852

『"築地直送"鮮魚と香味野菜のお刺身さらだ仕立て』
南町・新倉庄次郎さんの季節の野菜を使用!
『季節のお野菜のセイロ蒸し』
向台町・田倉寿治さんの季節の野菜を使用!
南町・新倉庄次郎さんのハーブを使用!
『こだわり季節野菜9品目の沖縄天然塩炒め』
南町・矢ヶ崎宏行さんの季節の野菜を使用!



菓子工房KIQCHI

東町3-11-2 グランドハイム保谷110号
TEL:042-425-3818

『西東京市産小麦のクッキー』 『西東京市産小麦のタルト』
『シュークリーム』
下保谷・高田長司さんの小麦粉を使用!



居酒屋魚ノ吉

保谷町3-20-4/TEL:042-465-4423
『朝採り野菜を使った4品目の前菜プレート』
北原町・大谷孝良さんの季節の野菜を使用!



吉之助

ひばりが丘北4-1-6 1階/TEL:042-423-6760
『西東京市産無農薬野菜のバーニャカウダ風』
向台町・土方伸次さんの季節の野菜を使用!



たべものや翔

西原町1-3-14 西原IS/ハイツ1階
TEL:042-464-7118

『日替わり弁当』
向台町・田倉寿治さんの季節の野菜を使用!
芝久保町・小林一哉さんの季節の野菜を使用!

