

期間限定 グルメぐメニューはじまります

11/16(土)▶12/15(日)



Trattoria e Pizzeria L'incanto
(トラットリア エ ビツェリア リンカント)
『なるべく地元野菜のバーニャカウダ』
谷戸第二小 3・5年/青嵐中 1・2年提案

薪窯で焼き上げる本格ナポリピッツァが
味わえるイタリア郷土料理店



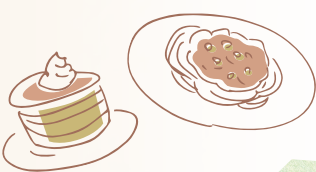
Jiccai (ジッカイ)
『キャラットケーキ』
明保中 1年提案

日々のひとさじを大切に。
地元の野菜など、身近にある
恵を生かした焼き菓子作りを
目指しています。



菓子工房 KIQCHI
(キクチ)
『さつまいものマドレーヌ』
田無第一中 2年提案

木のぬくもりのある店内で
味わえるおいしいごはんのお店



だいちcafe
『ほうれん草とひき肉のピピンパ風のつけ丼』
田無第一中 1年提案

自家焙煎珈琲と地元
野菜などを使った手作りラ
ンチのお店

素材にこだわる洋菓子店。
西東京市産小麦を使った
商品もあります。



DECOBOCO (デコボコ)
『大根とやさしい豚角煮プレート』
田無第一中 2年提案



溶岩窯のパン工房 グラスハープ
『野菜たっぷりシチューパン』
住吉小 4年提案

富士山の溶岩で作った
溶岩窯のパン屋さん



おべんとう道-MICHI-
『スープ弁当・サラダ弁当・洋風2段弁当』
小中学校 27グループ

地元農家の都築農園さんのお野菜を中心
に、地場野菜をたくさん使った身体に優しい
お弁当、お菓子の販売をしています。



市内の小中学生のグループより応募があった力作メニューの中から、西東京市の野菜や果物を使ってプロが商品化して限定販売します。オリジナリティあふれるアイデアメニューの数々をどうぞお楽しみに！

▶産業振興課 ☎042-420-2820

※使用材料の入荷状況によっては、メニューの内容が変更される場合もあります。また、提供開始が遅れるものや期間終了前に提供を終える場合があります。ご了承ください。



にくきゅうカフェ
『西東京野菜ミートソースナポリタン』
谷戸第二小 5年提案

店内でワンちゃんと一緒に
お食事ができるドッグカフェです。



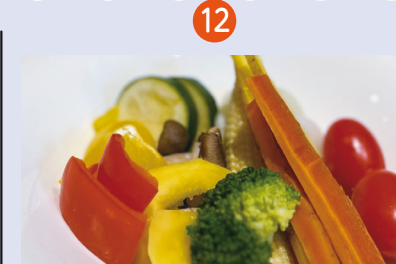
石窯パン工房ウーノ
『西東京市でロシアの味「ピロシキ」』
田無第四中 3年提案

ひとつひとつ思いを込めて手作りし、石窯で
焼き上げたおいしいパンをお届けします。



Natural Pasta TARACHINE
(ナチュラル パスタ タラチネ)
『さつまいものモンブラン』
田無第三中 1年提案

西東京市の新鮮な野菜や青森の
食材を使ったパスタもおすすめ



Ristorante Muuu
(リストランテ ムー)
『温野菜のバーニャカウダ』
青嵐中 1・2年提案

本場イタリアで修業したシェフが手掛ける
肉料理中心のイタリアンレストラン



TUMUGI CAFE 武蔵野
(つむぎ カフェ)
『野菜チップスとリトルカレー』
田無第三中 1年提案

スパイスカレーと自家焙煎珈琲
無添加にこだわったパウンドケーキもオススメ



Café+ (カフェ プラス)
『南瓜のチーズテリーヌ』
田無第四中 3年提案

腸活ランチ&チーズケーキが人気。
テラス席はワンちゃんOKです。



Caféもぐもぐの森
『さつまいもスコーン』
明保中 3年提案

西東京市産のさつまいも
を使用し、1つずつ丁寧に
作っています。

グルメぐメニューとは？

市内産の農産物を使用した加工品などの飲食物を飲食店などの協力を得てメニュー化し、地産地消と地域経済の活性化を目的とする「めぐみちゃんメニュー事業」の中のイベントです。グルメなめぐみちゃんメニューを巡って食べてもらおうと思い「グルメぐメニュー」になりました。

地元の野菜や果物をたくさん
使ったイタリアンを提供しています！



Fio Nuku (フィオヌク)
『さつまいもとゴマのサルジッチャスパゲティ』
碧山小 4年提案



ロクトショクドウ
『西東京和風小松菜きのこスパゲティ』
住吉小 3年提案

小さな子どもから大人まで楽しめる
多摩六都科学館のレストラン



中国家庭料理 墨花居
『ほうれん草のカラフル焼き餃子』
保谷第二小 6年提案

中華×野菜ソムリエ
心と体に優しいチャイ
ニーゼレストラン

全応募作品、
農業者情報は
こちら



特設サイト

