



# 小金井市で食べられる「寺島なす」メニュー

小金井市で江戸東京野菜を生産している農家は10軒。寺島なすは、その内5軒の農家で作られています。  
小金井市では、江戸・東京の食文化を支えた江戸東京野菜の復活と普及を通じ、まちおこし事業を展開しています。

◎価格はすべて税込み表示です

## 真澄 (割烹)

### ◆寺島なすと牛肉の柳川風 ————— 1,080円

寺島なすと牛肉を柳川鍋で煮合せ、とき玉子をかけて召し上がっていただきます。  
※昼と夜の提供



小金井市本町5-18-5  
042-381-2770  
営 11:30~13:30、17:00~23:00  
休 日曜・祝日 日曜日はご予約のみ営業

## ヴァン・ド・リュ (新西洋料理)

### ◆寺島なすのムース ————— 860円

バジルとニンニクが香るひと皿は、ワインが進みそう。塩麴の柔らかな塩気がなすの風味を引き立てます。トマトソース煮860円や、カレーライス860円(ランチセット1,050円)も。



小金井市本町2-6-10-103  
042-383-4908  
営 12:00~14:00、18:00~22:00  
休 火曜

## チェリオ

### ◆寺島なすとトマトのグラタン ————— 680円

寺島なすと小金井産ミニトマト、ソースは自家製ホワイトソースとトマトソースのグラタンです。  
※夜のみ提供 限定品無くなり次第終了



小金井市本町1-20-3 1F  
042-301-3555  
営 18:00~26:00(予約不可)  
休 火曜

## くりやぶね (惣菜 & 食事)

### ◆江戸東京野菜弁当 ————— 850円

日替わりのおかずが入るお弁当は、江戸東京野菜のほか、小金井産の野菜をふんだんに取り入れました。寺島なすは揚げびたしなどのお料理に。優しい味わいが好評です。



小金井市本町1-12-6  
042-388-3027  
営 10:00~17:00  
休 土曜・日曜・祝日

## 割烹たけ バンブー (寿司割烹)

### ◆寺島茄子と塩鯖のおろし煮 ————— 800円

色鮮やかに油抜きした茄子と合せ出しのハーモニーを楽しむ。茄子と牛肉との相性抜群の柳川風や田楽、揚煮等。



小金井市前原町5-6-16  
042-381-9213  
営 17:00~24:00  
休 火曜

## 揚げ処 まさ竜

### ◆寺島茄子のフライ ————— 350円

フライ以外にも、にしん茄子、焼胡麻豆腐と茄子の煎り出汁等、茄子の魅力を楽しめる料理をご提供。  
※昼と夜の提供。寺島なすを使った当日の一品料理の価格は当日になります。※フライ以外のお料理は夜のみ/出来れば予約



小金井市本町5-36-15  
042-316-5729  
営 11:30~14:00、18:00~22:00  
休 水曜

## キッチンブラウン (洋食)

### ◆寺島なすの入ったビーフシチューオムライス — 800円

40年変わらぬレシピで作る名物料理は、季節の野菜と柔らかいお肉がごろごろ。ボリューム満点ながらしつこさがないので、最後まで美味しく食べられます。サラダ、味噌汁付き。



小金井市梶野町5-6-11 (パーキングあり)  
042-384-0446  
営 11:45~14:30、18:00~21:30  
休 木曜・第3水曜

## 黄金キッチン(カフェ)

### ◆三河島枝豆ごはん、寺島なすうどん うどん 800円 定食 900円

定食のごはんに三河島枝豆をトッピング。寺島なすの皮のうま味を楽しめる、素揚げなすの冷たいうどんもご用意。



小金井市東町4-42-21  
042-316-1833  
営 11:30~18:00  
休 日曜

## 北海道料理 コタン

### ◆魚貝と寺島なすの黒酢あんかけ御膳 ————— 1,350円

活帆立・海老等の魚貝と寺島なすを、コクのある黒酢あんであんかけました。ご飯・汁物・小鉢・香の物付き。  
※昼のみ提供 限定10食



小金井市東町5-3-4  
042-384-3116  
営 11:30~22:00  
休 月曜

## シャトー2Fカフェ

### ◆寺島なすと夏野菜のカレー ————— 850円

寺島なすと、夏野菜がトッピングされた自家製カレーは夏にピッタリの味。サラダ付き。  
※昼のみ提供 限定15食



小金井市本町6-5-3 2F  
090-9345-2407  
営 11:00~18:00(金曜のみ11:00~24:00)  
ランチ提供 11:00~14:00  
休 日曜

## 自然派ダイニング Bare Green

### ◆寺島なすの刺身風 ————— 390円

特製和風だしのジュレと共に、寺島なすのもつ適度な甘みと、しっかりと歯ごたえが存分に味わえます。

※昼と夜の提供 数量限定



小金井市本町5-12-15 2F  
042-403-2176  
営 11:30~15:30、17:30~23:00  
休 日曜



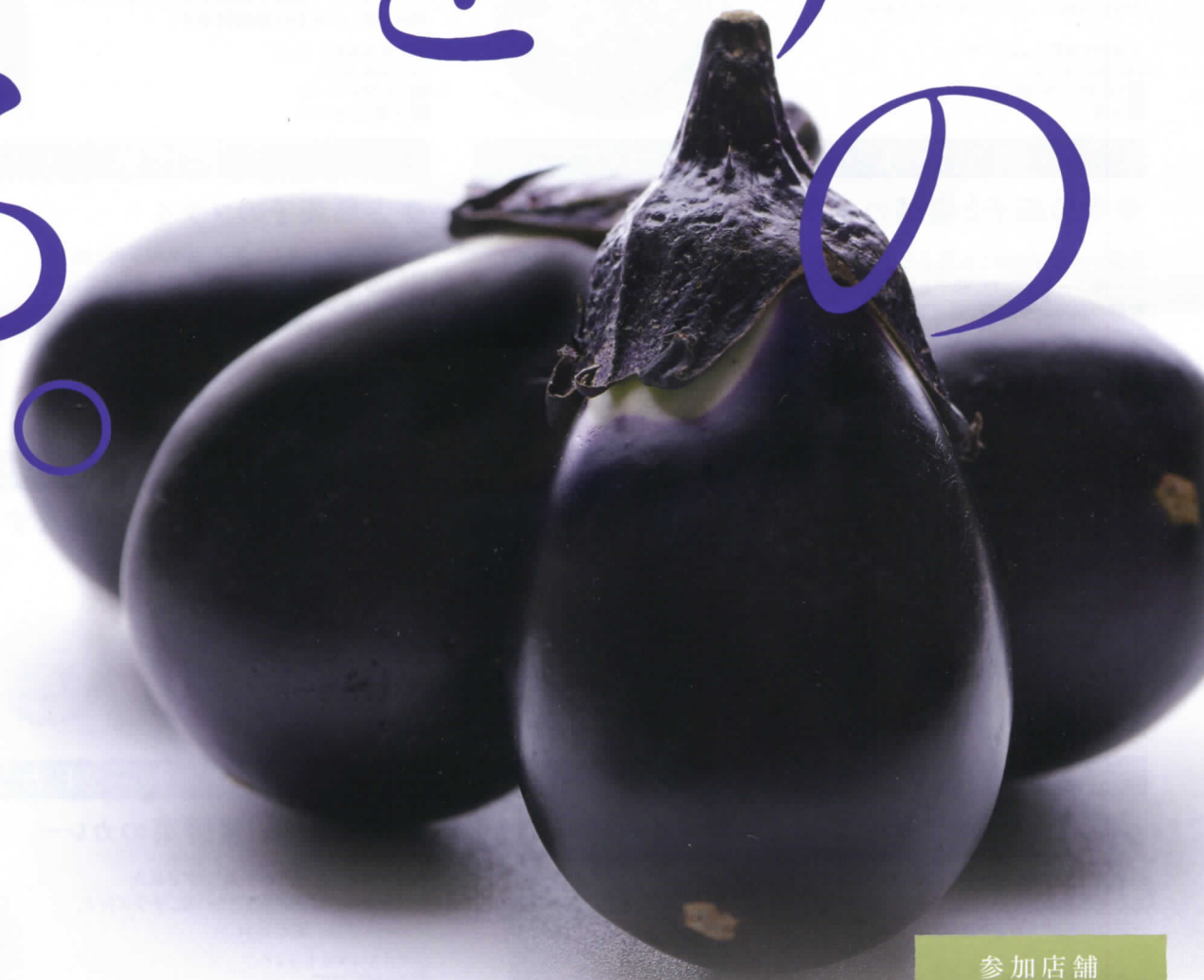
## 江戸東京たてもの園 下町夕涼み

8月2日(土) 3日(日) 夜間特別開園  
14:00~20:30(開園9:30、入園20:00まで)

歴史的建造物を移築復元している野外博物館で行なわれる夕涼みイベント。盆踊りや子ども神輿、射的、夜店など、昭和の夏祭りの情景を体感できます。開園時間を延長し、建物内にあかりを灯した夜のたてもの園をお楽しみください。



# 江戸の夏を食べろ。



小金井市産 寺島なす  
かつて墨田区東向島で生産が盛んだった品種。  
鶏卵大で香り高い黒紫の実が特徴です。  
身は加熱しても崩れにくく、  
独特のとりみがあります。

江戸東京野菜を使った夏野菜フェア  
7月19日[土] — 9月30日[火]

【主催】小金井市 【運営】江戸東京野菜でまちおこし連絡会

【協力】小金井市商工会、小金井市飲料組合、小金井市社交飲食業組合、東京むさし農業協同組合、小金井直売会、  
小金井市観光協会、江戸東京たてもの園、東京農工大学科学博物館、小金井市立はげの森美術館、小金井市立文化財センター、  
NPO法人ミュゼダグリ、いがねこ(小金井市内の学生有志)、東京都小金井食品衛生協会

【問い合わせ先】小金井市経済課 tel.042-387-9831 江戸東京野菜のまち「小金井」<http://www.edotokyo-yasai.jp>

## 参加店舗

割烹 真澄  
ヴァン・ド・リュ  
チェリオ  
くりやぶね  
割烹たけ バンブー  
揚げ処 まさ竜  
キッチンブラウン  
黄金やキッチン  
北海道料理 コタン  
シャトー2Fカフェ  
自然派ダイニング Bare Green

◎寺島なすの入荷状況によって、  
ご提供できない場合があります