

AUTUMN  
GOURMET FESTA 2019



寺島なす



内藤かぼちゃ



つる菜



奥多摩わさび

江戸東京野菜は江戸から東京に至る時代の中で、食文化を育んできました。寺島なすをはじめ、滝野川ごぼう、内藤かぼちゃ、内藤とうがらし等、伝統的な野菜を使用した期間限定のメニューをぜひお召し上がり下さい。

# 江戸東京 野菜

2019  
10.18 (金) ~ 31 (木)



滝野川ごぼう



内藤とうがらし



むら芽

※掲載メニューは全て数量限定となりますのであらかじめご了承ください。



内藤かぼちゃ

ホクホクした食感を甘味のあるかぼちゃをたっぷりの野菜と合わせて麻婆にしました。

内藤かぼちゃと秋野菜の麻婆定食

税込¥1,265



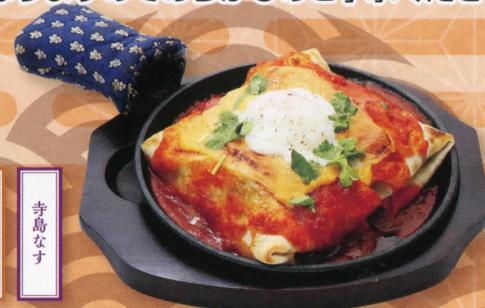
内藤かぼちゃ

寺島なす

かぼちゃとなすで国産の豚のき肉をはさんで揚げました。

内藤かぼちゃと寺島なすのはさみ揚げ

税込¥626



内藤かぼちゃ

寺島なす

トルティーヤにチキンと江戸東京野菜を巻いて、チーズとトマトソースをかけて焼いたメキシコの伝統料理。

江戸東京野菜のエンチラーダス

税込¥1,210 ※1日10食限定



おぼんdeごはん 〈定食&カフェ〉

TERMINA 5F

TEL. 03-5669-0196



とんかつぴん 〈とんかつ〉

TERMINA 5F

TEL. 03-3634-7580



HOMELLA  
TEXACO CAFE AND TABLE  
〈グリルダイニング〉

TERMINA 5F

TEL. 03-3634-8929



滝野川ごぼう

ごぼうの香りが楽しめる  
シンプルな一品です。  
ごぼうとえびの  
かき揚げ

税込¥770



寺島なす

内藤とうがらし

中華料理の人気料理の魚香茄子を寺島なすの歯ごたえを活かし、日本人向けに作りました。

寺島なすの辛み炒め

税込¥1,320



内藤かぼちゃ

滝野川ごぼう

しっかりと練り上げた、かぼちゃの餡をようかんの上に仕上げました。  
ごぼうチップと一緒にご賞味下さい。

内藤かぼちゃようかん ~滝野川ごぼうチップ添え~

税込¥650 ※1日10食限定

内藤かぼちゃ

薄くむいたかぼちゃで  
つくねをくるみました。  
見ためもかわいらしい  
一品です!!

内藤かぼちゃの  
とりつくねまんじゅう

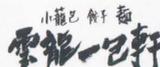
税込¥825



酒肴 四季の蔵 〈居酒屋〉

TERMINA 3

TEL. 03-3631-0200



雲龍一包軒 〈中華料理〉

TERMINA 5F

TEL. 03-6659-2500



つきじ 植むら 〈日本料理〉

TERMINA 5F

TEL. 03-3633-8736



寺島なす

内藤とうがらし

寺島なすと内藤とうがらしの  
特徴を活かした、  
ピリ辛のピッツァです。  
寺島なすと内藤とうがらし  
ナポリサラミの  
ピッツァカラプレーゼ  
税込¥1,620

Cielo y Rio ヒガシ  
Trattoria Pizzeria Café

Cielo y Rio ヒガシ (トラットリア・ピッツェリア・カフェ)

TEL. 03-5625-3356

TERMINA  
5F

築地玉壽司

築地玉寿司 (江戸前寿司)

TEL. 03-3633-8734

TERMINA  
5F



内藤かぼちゃ

内藤かぼちゃのねっとりした味わいと、  
ゴルゴンゾーラのシャープな塩気と  
クリーミーな味わいがマッチします。  
内藤かぼちゃとゴルゴンゾーラの  
窯焼きニョッキグラタン  
税込¥1,020



滝野川ごぼう

滝野川ごぼうの風味を活かし、  
柔らかく煮込んだ牛タンと  
赤ワインで仕上げました。  
滝野川ごぼうと牛タンの  
赤ワイン煮込み  
税込¥1,290

※時間帯によって提供にお時間を頂く場合がございます。



奥多摩わさび

むら芽

辛みと甘みと香りのあるむら芽と奥多摩わさびを本鮎と和えました。  
むら芽と本鮎の奥多摩わさび和え  
税込¥748

内藤かぼちゃ

寺島なす

滝野川ごぼう

つる菜

内藤かぼちゃ、寺島なす、  
滝野川ごぼう、そして、  
つる菜で江戸東京野菜  
本来の味覚をご堪能  
いただく為に、天ぷらの  
盛り合わせにしました。  
是非、お楽しみ下さい。

江戸東京野菜天ぷら盛り合わせ 税込¥980



内藤かぼちゃ

寺島なす

滝野川ごぼう

つる菜

内藤かぼちゃ、寺島なす、  
滝野川ごぼう、そして、  
つる菜を使用し、  
かき揚げにしました。  
江戸東京野菜の  
織りなす味覚を、  
是非、ご堪能ください。

江戸東京野菜かき揚げ 税込¥980



天ぷら  
船橋屋

天ぷら 船橋屋 (天ぷら)

TEL. 03-3632-4267

TERMINA  
5F

内藤かぼちゃ

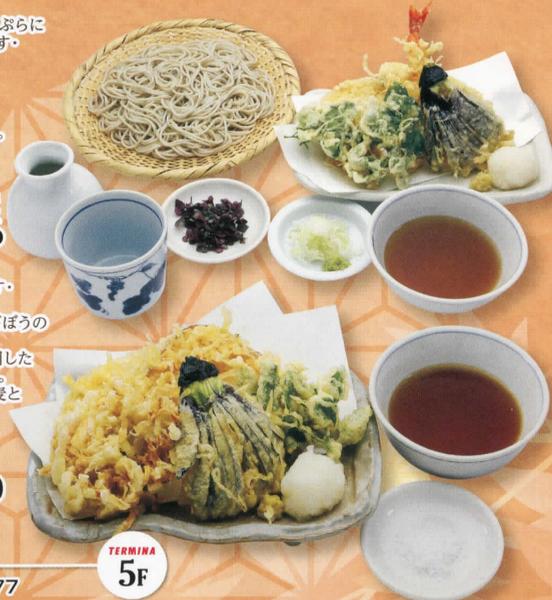
寺島なす

つる菜

むら芽

人気の海老・穴子の天ぷらに  
内藤かぼちゃ・寺島なす・  
つる菜の天ぷらを  
組み合わせた  
お蕎麦のセットです。  
むら芽を薬味に  
お召し上がりください。  
温かいお蕎麦にも  
変更できます。

江戸東京野菜と海老・穴子の天もり蕎麦  
税込¥1,616



内藤かぼちゃ

寺島なす

滝野川ごぼう

つる菜

内藤かぼちゃ・寺島なす・  
つる菜の天ぷらに  
今回初登場の滝野川ごぼうの  
かき揚げを加えた、  
江戸東京野菜のみ使用した  
天ぷら盛り合わせです。  
お酒のつまみに、お蕎麦と  
組み合わせて  
お召し上がりください。

江戸東京野菜の天ぷら盛り合わせ  
税込¥880

吉祥庵  
蕎麦うどん 酒

吉祥庵 (そば・うどん)

TEL. 03-5625-5177

TERMINA  
5F

# TERMINA × 江戸東京野菜

錦糸町テルミナで江戸・東京ゆかりの野菜「江戸東京野菜」フェアを開催!

## 観覧無料 専門家トークショー

江戸東京野菜の魅力と楽しみ方、食にまつわるお話を生産者を交えて紹介していただきます。

先着  
50名様に  
江戸東京野菜  
プレゼント!

日時 10/19(土) 13:00~13:30

江戸東京野菜コンシェルジュ協会 内藤かぼちゃ生産者  
大竹 道茂さん 上原 恭子さん 渡邊 和嘉さん

場所 テルミナ5F エスカレーター前



大竹道茂さん



上原恭子さん



渡邊和嘉さん

## 小学生がおすすめ!「旬の伝統 野菜マルシェ」

学校で江戸東京野菜を栽培する小学生と八百屋「果菜里屋」による1日限りのマルシェ企画!

日時 10/26(土) 12:00~16:00

(野菜がなくなり次第終了となります)

場所 テルミナ5F エスカレーター前

