



令和2年
認証

パスタドレッシング

パスタにも使用できる万能ドレッシングです。
稲城の旬の野菜を使用して作っています。



800円～(税抜)

てづくりアイス&シャーベット

稲城で採れた野菜や果物を丸ごと使って作っています。野菜が苦手な方や小さなお子さまにも食べやすい味に仕上げています。



2種盛り合わせ ¥400(税別)

稲城野菜のピクルス

稲城のお野菜を使って作っているピクルスです。季節によって野菜が変わるので、同じピクルスでも少しずつ違う味を楽しむことができます。



500円(税別)

オルトラーナのナポリタン

稲城のお野菜をたくさん使ったナポリタンです。地元の農家さんが作っているお野菜を、一番美味しい時期に食べて頂きたいという思いからできた看板メニューです。季節によってお野菜が変わるので、味わいも少しずつ違い、お料理を通して旬を感じることができます。



1,000円(税別)

ウェブサイト
<http://ortolana.kitchen/>
ORTOLANA オルトラーナ

【営業時間】11:00(土日祝11:30)～13:30(ラストオーダー)
17:30～20:00(ラストオーダー)

【定休日】月曜日・火曜日 P 2台

〒206-0801 稲城市大丸 965-1
TEL/FAX: 042-407-5659



なしのすけどらやき高尾ぶどう館

稲城産高尾ぶどうを使ったどらやきです。食の安全を考え、合成保存料や鮮度保持剤は使っていません。



1個 130円(税込)

なしのすけどらやき(梨館)

知る人ぞ知る梨の里「稲城」。その一瞬の爽やかな季節の為に生産者のみなさんが精魂込めて作り上げた大切な「梨」をどら焼きにしました。愛称は「梨どら」です。「稲城なしのすけ」のキャラクターと一緒に旬を迎えています。



1個 130円(税込)

ブルーベリー餅

稲城の水と土と光、そして生産者の愛情に育まれた稲城産ブルーベリーを使用した御菓子です。ブルーベリー餅をお餅で包み中心に喜切を入れる事で、みずみずしいブルーベリーの一粒一粒を表現しました。夏の摘み取りに始まりシールの作成まで、当店の手作業で作っている一品です。并天通りの一角で御菓子のブルーベリーも実っています。



1個 130円(税込)

ウェブサイト
<http://inagi.okashinomiyoshi.com/>
御菓子司 三好

【営業時間】8:00～18:00
【定休日】不定休 P 3台

〒206-0812 稲城市矢野口井天通り 1722
TEL/FAX: 042-377-7627





令和2年
認証

**なしのすけ
お買物バックセット**



4,000円(税込)

稲城市のキャラクター「なしのすけ」と弊社バック自社ブランド「ORCA TOOL BAG」をコラボしたお買物バック。丈夫な生地を使用しています。キャッシュレスに対応してIDケースをセットしております。

ウェブサイト
<http://www.haomen.jp/>
株ボナカジャパン

【営業時間】13:00～18:00
【定休日】不定休
P 2台

〒206-0804 稲城市百村 6-1
TEL: 042-378-6560



稲城の梨茶と中国茶

ドライフルーツ状の稲城産梨の実と中国茶の鳳凰水仙茶を中国茶器「蓋碗」で召し上がりながらお茶を楽しむライフスタイルの提案をします。



2,700円(税込)



梨そば

稲城産のとれたての梨を使用した手打ちそばを梨の果肉などの特製つゆとともに提供します。季節限定での提供(8月下旬～10月上旬)



1,200円(税込)

ウェブサイト
www.akariyakosen.com
手打ち蕎麦 あかりや弧仙

【営業時間】11:30～13:40 17:30～20:30
【定休日】毎週月曜日と第4火曜日(祝日の場合は翌日)

P 1台(又は近隣コインパーキング利用で定額負担)

〒206-0812 稲城市矢野口 310-10
TEL/FAX 042-379-9225



高尾ぶどうシャーベット

稲城産高尾ぶどうを使用したシャーベットです。食の安全を考え、合成保存料や鮮度保持剤は使っていません。



1個 298円(税込)

稲城の梨シャーベット

稲城市の特産の梨「稲城」「新高」という品種を使っています。みずみずさと程よい甘さが絶品です。ジュースでシャキシャキした梨の食感を味わってみてください。また牛乳、卵、着色料、香料、安定剤も使っていないので無添加で安全安心です。



1個 298円(税込)

※稲城の梨のシャーベットの販売は
8月中旬～11月上旬頃まで

ウェブサイト
www.el-cielo.jp
**手づくりアイスクリーム
エル・シエロ**

【営業時間】10:00～20:00
【定休日】火曜日 ※夏季は営業します

P なし

〒206-0823 稲城市平尾 1-54-15-101
TEL: 042-331-5115





令和2年
認証

梨最中



1個 160円(税込)

梨あんを使用しております。

梨ワインカステラ

1個 160円(税込)

自慢のカステラに梨ワインを含ませ食べやすい大きさにカットしてお求めやすい価格にしました。

お芋きんつば

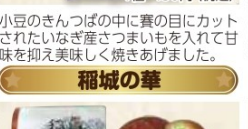
小豆のきんつばの中に賽の目にカットされたいなぎ産さつまいもを入れて甘味を抑え美味しく焼きあげました。



1個 150円(税込)

稲城の華

稲城市を連想できる梨の花を木型でデザインした焼き饅頭です。体に良くない合成添加物は使用していません。



1個 155円(税込)

稲城梨の実

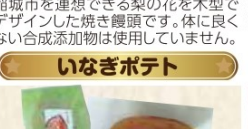
稲城の特産である梨をモチーフに型取り、特性銘を作りカットした梨を煮て中に入れ、別生地であつぷ丁寧に包み込みじっくり焼き上げてあります。



1個 155円(税込)

梨ゼリー

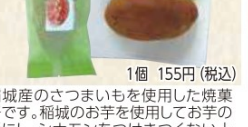
梨の食感をできるだけ残すため、生の梨を使用して低温殺菌により品質保持しています。



1個 135円(税込)

いなぎポテト

稲城産のさつまいもを使用した焼菓子です。稲城のお手を使用してお手の形にし、シナモンをつけきつくない上品に焼き上げています。



1個 155円(税込)

いなぎぶどうゼリー

赤ワインを入れて美味しく仕上げました。



1個 135円(税込)

ウェブサイト
<http://www.kasho-takaoka.com>
菓匠 高おか

【営業時間】9:30～18:30
【定休日】火曜日

P 2台

〒206-0812 稲城市矢野口 437
TEL/FAX: 042-377-2179



稲城ダイヤモンド

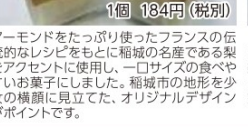
アーモンドをたっぷり使ったフランスの伝統的なレシピをもとに稲城の名産である梨をアクセントに使用し、一口サイズの食べやすいお菓子にしました。稲城市の地形を少女の横顔に見立て、オリジナルデザインがポイントです。



1個 184円(税別)

ダクワース稲城

「稲城のお菓子です。」という言葉をといて日頃当店で人気のダクワースに梨のジャムとクリームをサンドしました。おやつにお土産に御利用いただくと嬉しいですよ。



1個 158円(税別)

パティスリー ハルキ

【営業時間】9:00～18:00
【定休日】水曜日・第3火曜日

P 1台

〒206-0823 稲城市平尾 1-52-18
TEL: 042-331-5283





令和2年
認証

野菜のプリン



300円(税別)

みどりのカレーパン

いなぎみどりのマーケットから依頼を受けて出来たみどりのカレーパン、焼きと揚げタイプがあります。生地にホウレン草を入れた細り上げ焼きタイプの中にはプチトマト、揚げタイプにはうずらの卵が入っています。



各300円(税込)

ウェブサイト
<https://soup-shisyu.jimdo.com/>
**走る! 洋食屋さん!
いなぎsatoyamaキッチン**

【営業時間】月火木金(11時30分～16時・17時～21時)
土日祭(11時30分～21時)

【定休日】毎週水曜日

P 商店街のお客様駐車場をご利用下さい。
〒206-0823 稲城市平尾3-1-1-36-104平尾住宅商店街内 TEL: 042-331-3318





令和2年
認証

多摩のヴィーナス

稲城市の若葉台地区で発掘された「多摩ニュータウンのヴィーナス」と名付けられた土偶をモチーフとしたキーホルダー・箸置き・置き物です。

キーホルダー・箸置き550円(税込)
置き物660円(税込)

稲城焼

稲城市内で陶器に適した土を探し出し、その土100%で焼き上げた器です。独特の光沢と温もりある質感が特徴。普段使いにはもちろんギフトにもおすすめです。



1,650円(税込)～

ウェブサイト
<https://hama-touki.jimdo.com>
濱陶器

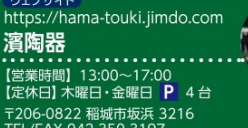
【営業時間】13:00～17:00
【定休日】木曜日・金曜日 P 4台

〒206-0822 稲城市浜坂 3216
TEL/FAX 042-350-3197



稲城の梨のコンポート バニラアイス添え

イタリアではドライフルーツをコンポートすることが多いのですが、稲城梨の美味しさ、シャキシャキとした食感を生かすため新鮮な梨をコンポートしました。コンポートした梨にバニラジェラートを添え、キャラメルソースをトッピング。絶妙な味わいとなっております。ぜひ、ご賞味ください。



650円(税込)

ウェブサイト
facebook.com/carina.bambino
carina bambino
イタリア料理店 カリーナバンビーノ

【営業時間】ランチタイム 11時から14時30分(ラストオーダー14時)
ディナータイム 17時30分から21時(ラストオーダー21時)

【定休日】月火水のディナータイムが休業(月火水が祝日の場合はディナータイムも営業)

P 1台(又は近隣パーキング利用で一部返金)

〒206-0823 稲城市平尾2-19-1 第1SICビル2F TEL: 042-331-0806

