

たいとう・すみだ

北海道

十勝ウィーク

2022年

11/18 金

2022年

12/6 火

十勝地域

台東区・墨田区と十勝地域の **人物** **想い** が繋がる **2week**

たいとう・すみだ 十勝ウィークは台東区・墨田区の事業者や地域の団体等と十勝地域の農産品・水産品事業者等が連携し、「飲食メニューの開発」や「特産品販売」などにより、十勝産品や十勝の自然への新たな価値の創出を目指します。

食 十勝食材フェア

11月18日(金)～12月6日(火)

台東区・墨田区内の飲食店で、十勝の食材を活かしたオリジナルメニューを開発し、そのメニューを提供（テイクアウト含む）いただき、十勝食材のPRを行います。



写真は前回開催時のもの。
(十勝産キタアカリを使用したデニッシュ)

買 十勝特産品フェア

11月24日(木)～12月6日(火)

【台東区は、水曜日定休】【墨田区は、12月3日(土)・4日(日)】

北海道十勝地域(16町2村)の特産品を選びすぐり、台東区・墨田区で販売します。

会場 台東区 千束通商店街の【ふるさと交流ショップ台東】にて
11月24日(木)～12月6日(火)【水曜日定休】

会場 墨田区 SHOP&WORKSHOP すみずみにて、
12月3日(土)・4日(日)の2日間のみ開催。



楽 クッキング交流会

食をテーマに十勝の生産者と台東区・墨田区の住民がクッキングを介して繋がる交流会を実施します。

クッキング交流会の様子は、十勝の生産者の皆さんが考えたレシピとともに、後日ホームページにて公開します。



各イベントの
詳細は
HPをチェック



新型コロナウイルス感染防止対策について

本事業は、新型コロナウイルス感染防止対策として、マスクの着用、施設内の消毒、換気、会場内の密集の回避を徹底し、実施します。また、新型コロナウイルス感染症の影響により、実施内容等が変更、中止となる場合があります。

※本チラシに使用している画像はすべてイメージです。

十勝食材フェア 11月18日(金)~12月6日(火)

北海道十勝地域で生産された新鮮で豊かな食材を活用し、台東区・墨田区内の飲食店にて、新たにメニューを開発・提供します。東京にいながらも北海道の食材が期間限定メニューとして各店舗で味わえます。今回で3回目の開催となる同イベント。今年度の参加店舗は台東区から10店舗、墨田区からの14店舗の合計24店舗。各店舗の紹介や出されるメニューの一部などは中面をご覧ください。

写真は前回開催時のもの。(十勝産キタアカリを使用したデニッシュ)



十勝特産品フェア

11月24日(木)~12月6日(火)

【台東区は、水曜日定休】

【墨田区は、12月3日(土)・4日(日)】

北海道十勝地域(16町2村)の特産品を選びすぎり、台東区と墨田区で販売します。東京では手に入らないものや、旬の十勝の食材が購入できます。

台東区：11月24日(木)~12月6日(火)【水曜日定休】

千束通商店街の【ふるさと交流ショップ台東】にて、様々な十勝の特産品の販売の他、十勝産の“いろいろじゃがいもの詰め放題”を12月3日(土)・4日(日)にて開催。

墨田区：12月3日(土)・4日(日)の2日間

SHOP&WORKSHOP すみずみにて、十勝産の“いろいろじゃがいもの詰め放題”を開催。

詳細等は別ページに記載がございますのでそちらもご確認ください。



※画像はすべてイメージです。

食べて・感じて・楽しんで 十勝と繋がる2week たいとう・すみだ 十勝ウィーク



クッキング交流会

食をテーマに、J A十勝地区女性協議会役員の皆さんと台東区・墨田区両区民が北海道の豊かな食材を使って、クッキングを介して繋がる交流会を実施します。クッキング交流会の様子は、J A十勝地区女性協議会役員の皆さんが考えたレシピとともに、後日ホームページにて公開します。

本プロジェクト 参加の 十勝地域 (16町2村)



アンケートに ご協力ください

右記の二次元コードを読み取り、アンケートにご協力をお願いします。今後の取組の参考にさせていただきます。



※北海道 十勝地域 × 東京 台東区・墨田区 連携

～大地のタカラ × 江戸のチカラ～ 関係人口創出プロジェクトとは!?

「関係人口」とは、特定の地域に継続的に多様な形で関わる人のことをいい、令和2年度からスタートした本プロジェクトでは、北海道十勝地域及び東京都台東区・墨田区の「人」や「企業等」が、一過性ではない「深い交流」を持続的に展開する環境を創り出すことにより、両地域の「関係人口」の創出・拡大を目指し、様々なイベントや行事等を行っています。

運営事務局・問い合わせ先
関係人口創出プロジェクト事務局

info@makesweb.com



- ・本プロジェクトは特別区全国連携プロジェクトの一環です。
- ・本プロジェクトは国の地方創生推進交付金を活用しています。



十勝特産品フェア 11月24日(木)~12月6日(火)

【台東区は、水曜日定休】【墨田区は、12月3日(土)・4日(日)】



台東区(昨年度の様子)



墨田区(昨年度の様子)

12月3日(土)・4日(日)にて開催
十勝産
いろいろじゃがいもの
詰め放題

北海道十勝地域(16町2村)の 選りすぐりの特産品や旬の食材が 台東区 & 墨田区で買える!!

北海道十勝地域(16町2村)の特産品を選りすぐり、
東京では手に入らないものや、旬の十勝の食材が購入できます。

台東区では、11月24日(木)~12月6日(火)【水曜日定休】、ふるさと交流ショップ台東にて、
様々な十勝の特産品の販売の他、

12月3日(土)・4日(日)に十勝産の「いろいろじゃがいもの詰め放題」を開催!

墨田区では、12月3日(土)・4日(日)の2日間、SHOP&WORKSHOPすみずみにて、
十勝産の「いろいろじゃがいもの詰め放題」を開催!

※じゃがいもの詰め放題は両区ともお一人様1回限りの300円。※じゃがいもが無くなり次第終了となります。

商品の セレクトは この人!!



浅野青果株式会社
(かねこたかのふ)
金子孝伸さん

金子さんプロフィール
北海道の老舗商社に勤務したのち、鹿追町の浅野青果(株)に入社。切り干し大根を製造販売の運営責任者として傍ら、地域商社として地元産品の提案を首都圏に提案しています。「売り手よし、買い手よし、世間よし」をモットーに北海道とかちの「美味しい」をお客様にお届けいたします。

台東区の 販売場所 ふるさと交流ショップ台東

住所 台東区浅草 4-36-5 (千東通商店街内)
営業時間 10:00~19:00 TEL 03-3874-8827
アクセス 北めぐりん(浅草回り)18【浅草5丁目】停留所すぐ
都営バス 上46【浅草4丁目】停留所すぐ
つくばエクスプレス浅草駅から徒歩約7分



墨田区の 販売場所 SHOP&WORKSHOP すみずみ

住所 墨田区向島 1-23-9 東京ミズマチイーストゾーンE03
営業時間 10:00~18:00
アクセス 東京メトロ銀座線「浅草駅(A4出入口)」徒歩約11分
東武伊勢崎線(東武スカイツリーライン)「とうきょうスカイツリー駅(東改札口)」徒歩約5分
墨田区内循環バスすみまるくん・すみりんちゃん「とうきょうスカイツリー駅」徒歩約3分
都営バス「言問橋」徒歩約3分



ワーケーションとは

ワーケーション(Workation)は、「仕事(Work)」と「休暇(Vacation)」を組み合わせた造語で、普段の職場から離れたリゾート地や地方で働きながら休暇を楽しむという新たな仕事のスタイルです。
昨今、在宅勤務(テレワーク)が浸透し、オフィスがなくてもネット環境が整っていればどこでも働くことが可能であると認識されたとともに、ワーケーションに対する関心も高まっています。

十勝 WORKATION の魅力

広大な大地と豊かな自然に恵まれる十勝地域は、食の宝庫であるとともに、アウトドア・アクティビティも充実しており、北海道ならではの自然と食の両方を楽しむことができる地域です。



ワーケーションができる十勝地域の町村	とち帯広空港より車での所要時間
士幌町	60分
上士幌町	75分
鹿追町	60分
新得町	60分
清水町	70分
芽室町	40分
中札内村	10分
更別村	15分
大樹町	30分
幕別町	30分
池田町	50分
豊頃町	40分
浦幌町	60分
本別町	70分
足寄町	90分
陸別町	120分
女満別空港より車で	60分

それぞれの町村がどのようなところで、どのような施設があるかなど、下記の二次元コードから確認できます。



十勝ワーケーションガイドBOOK



北海道型ワーケーションポータルサイト

十勝食材フェア 台東区協力店舗

11月18日(金) ~12月6日(火)

本紙では紹介しきれなかった料理の紹介や、各店の詳しい情報はWEBサイトをチェック!



十勝食材フェア 墨田区協力店舗

11月18日(金) ~12月6日(火)

本紙では紹介しきれなかった料理の紹介や、各店の詳しい情報はWEBサイトをチェック!



1 デンキヤホール
 住所: 台東区浅草 4-20-3
 営業時間: 9:30-20:00
 TEL: 03-3875-2987
 定休日: 水曜日

きたあたり、カチョカバロ使用のポテトチーズ焼き
 使用食材: ジャがいも (きたあたり)

おいしいきたあたりとチーズ使用のポテトチーズ焼き。
 はちみつ使用 フロマーヂュブランのはちみつがけ
 使用食材: フロマーヂュブラン

おいしいフレッシュチーズとのはちみつのデザート。

2 浅草花川戸 剛忠
 住所: 台東区花川戸 1-6-4
 営業時間: 火~金 11:30-14:30 (L.O.14:00) 17:00-23:00 (L.O.22:30) 土日祝 11:30-22:00 (L.O.21:30)
 TEL: 03-3844-4127
 定休日: 月曜日
 ジャンル: 和食、焼き鳥、うなぎ

シタマロースト 使用食材: エゾ鹿肉

エゾ鹿の柔らかい部位をローストしました。自家製のタレをつけてお食下さい。

十勝とうやのジャーマンポテト風 使用食材: ジャがいも (とうや)

十勝とうやと剛忠のあみ焼きのコラボ商品。
 ジャーマンポテト風に仕上げラクレットチーズをかけました。

3 浅草ときわ食堂
 住所: 台東区浅草 1-3-3
 営業時間: 月~土 9:30-22:00 日 祝 8:30-22:00
 TEL: 03-3847-8845
 定休日: 水曜日
 ジャンル: 和食

もも肉の中でも1番柔らかいとされるエゾ鹿肉のシタマを使用したすき焼き。大正11年より使われてきた割下と共に鹿肉を味わってください。

4 浅草じゅうろく
 住所: 台東区浅草 4-37-8
 営業時間: 18:00-23:00 (L.O.22:30)
 TEL: 03-6240-6328
 定休日: 月曜日、日曜日、祝日、祭日の場合は火曜日

エゾ鹿カツ 使用食材: エゾ鹿肉

エゾ鹿もも肉を使った何もつけずに美味しく頂ける一品となりました。この料理はコースの中の一品です。

5 和菓子 楓 千東通り店
 住所: 台東区浅草 4-19-3 定休日: 土日祝
 営業時間: 平日 11:00-17:00 ジャンル: 和菓子屋
 TEL: 03-5849-4360

ハスカップあん団子 使用食材: ハスカップ

ケーキのようなお団子が人気の「ホイップあん団子」の北海道フルーツコラボ!! 国産米粉100%のお団子に、カラフルなスイートポテトあん、ホイップクリームを乗せて、はちみつ生シモンと北海道の美味しいフルーツをトッピングしました。甘さとハスカップの酸味が絶妙にマッチしてクセになる美味しさです。

6 浅草ローカルバーガー
 住所: 台東区浅草 3-1-3
 営業時間: 火~金 11:00-15:00 (L.O.14:30) 17:00-22:00 (L.O.21:30) 土 11:00-22:00 (L.O.21:30) 日 11:00-21:00 (L.O.21:30)
 TEL: 03-6240-6766
 定休日: 月曜日

Stag's Trick Burger (スタグズトリックバーガー) 使用食材: エゾ鹿肉

当店の自慢の「スタグ」のミンチに、エゾシカダシスカットミートと合わせた、「旨味のタッグパティ」を考案しました。環境事業(ジビエ)に特化した、北海道十勝と、鹿児島南洲、そして北海道産の三点を結ぶ「デルタワイン」な、バーガーです。

11 和のほんみかづき
 住所: 墨田区太平 3-8-9
 営業時間: 昼の部 11:30-14:00(入店) 夜の部 17:30-20:30(入店) 予約あり 夜の部 11:30-14:00(L.O.) (予約あり) 夜の部 17:30-21:00(L.O.)
 TEL: 03-3624-1477
 定休日: 不定休(営業カレンダー有り)

じゃがいもとチーズ和風のグラタン 使用食材: ジャがいも、チーズ、シラネ

シラネの酵素ジュース 使用食材: シラネ

シラネと一緒に砂糖でおくこと1週間、毎日かき混ぜて発酵させております。当店で人気の逸品、少し飲むだけで腸内環境を整えてくれます。

12 押上よしかつ
 住所: 墨田区業平 5-10-2
 営業時間: 月~土 17:00-24:00(22:30入店後) 日 祭日 11:30-14:00 17:00-24:00(22:30入店後)
 TEL: 03-3829-6468
 定休日: 不定休

東村山のイカスミ入りのスパイシーなソースで包み込んだ鹿の赤身肉、東京都産小松菜と共に豪快に味わう焼きそば。

東村山のイカスミ入りのスパイシーなソースで包み込んだ鹿の赤身肉、東京都産小松菜と共に豪快に味わう焼きそば。

とんとと十勝モッツアレチーズ入り 東京立川トマトもんじゃ
 使用食材: モッツアレチーズ (NEEDS)

立川産トマトのちょっとイタリアンなもんじゃ。モッツアレチーズの旨味とミルキーな味わいはトマトと相性抜群!

3 浅草ときわ食堂
 住所: 台東区浅草 1-3-3
 営業時間: 月~土 9:30-22:00 日 祝 8:30-22:00
 TEL: 03-3847-8845
 定休日: 水曜日
 ジャンル: 和食

もも肉の中でも1番柔らかいとされるエゾ鹿肉のシタマを使用したすき焼き。大正11年より使われてきた割下と共に鹿肉を味わってください。

4 浅草じゅうろく
 住所: 台東区浅草 4-37-8
 営業時間: 18:00-23:00 (L.O.22:30)
 TEL: 03-6240-6328
 定休日: 月曜日、日曜日、祝日、祭日の場合は火曜日

エゾ鹿カツ 使用食材: エゾ鹿肉

エゾ鹿もも肉を使った何もつけずに美味しく頂ける一品となりました。この料理はコースの中の一品です。

5 和菓子 楓 千東通り店
 住所: 台東区浅草 4-19-3 定休日: 土日祝
 営業時間: 平日 11:00-17:00 ジャンル: 和菓子屋
 TEL: 03-5849-4360

ハスカップあん団子 使用食材: ハスカップ

ケーキのようなお団子が人気の「ホイップあん団子」の北海道フルーツコラボ!! 国産米粉100%のお団子に、カラフルなスイートポテトあん、ホイップクリームを乗せて、はちみつ生シモンと北海道の美味しいフルーツをトッピングしました。甘さとハスカップの酸味が絶妙にマッチしてクセになる美味しさです。

6 浅草ローカルバーガー
 住所: 台東区浅草 3-1-3
 営業時間: 火~金 11:00-15:00 (L.O.14:30) 17:00-22:00 (L.O.21:30) 土 11:00-22:00 (L.O.21:30) 日 11:00-21:00 (L.O.21:30)
 TEL: 03-6240-6766
 定休日: 月曜日

Stag's Trick Burger (スタグズトリックバーガー) 使用食材: エゾ鹿肉

当店の自慢の「スタグ」のミンチに、エゾシカダシスカットミートと合わせた、「旨味のタッグパティ」を考案しました。環境事業(ジビエ)に特化した、北海道十勝と、鹿児島南洲、そして北海道産の三点を結ぶ「デルタワイン」な、バーガーです。

13 二階の食堂 デリカフェ
 住所: 墨田区東向島 2-29-1
 営業時間: 火~土 11:00-21:00 (L.O.20:30) 日 祝 11:00-17:00 (L.O.16:30)
 TEL: 03-6657-1168
 定休日: 月曜日、祝日

十勝のフルーツを使ったフロズンレアチーズケーキ 使用食材: ラズベリー、シラネ、ブルーベリー

十勝産のラズベリー、シラネ、ブルーベリーをふんだんに使用しています。食べ始めはフロズンのシャリシャリ感を、後半はレアチーズとして2つの食感を楽しんでいただけます。

14 喫茶ランドリー
 住所: 墨田区千歳 2-6-9 イマケビル1階
 営業時間: 11:00-18:00
 定休日: なし
 ジャンル: 喫茶店

十勝産の小麦粉「華粉」黒豆みそ「キレイマメ」とすみだのお豆腐のシフォン

素材の宝庫、十勝の小麦粉「華粉」、百花生はちみつ、黒豆みそ「キレイマメ」と、すみだ自慢の三善豆腐工房さんの絹ごし豆腐を使用しました。とても不思議な、素材の組み合わせの炒をぜひお試しください。

15 カラフル・ヘア
 住所: 墨田区緑 2-14-14 TEL: 03-3631-6630 定休日: 木曜日
 営業時間: 10:00-20:00
 ジャンル: 洋菓子

ハスカップのタルト 使用食材: ハスカップ

ハスカップをホールとジャムとして使用。

ボン・サンテ 使用食材: シラネ、カシス、カンパネール(コパン)

シラネとカシス、カンパネールのムース。

18 かもばん 向島店 11月23日 から販売
 住所: 墨田区向島 3-39-8
 営業時間: 水・木・金 8:00-18:30 土・日・祭 7:00-18:00
 TEL: 03-3625-2201
 定休日: 月曜日、火曜日

十勝ジビエのカレー巻 使用食材: エゾ鹿肉

北海道のエゾ鹿ひき肉を使用した辛口カレーパンです。昨今の技術により丁寧に調理されているので、臭みが全くありません。高タンパクで鉄分豊富な赤肉、環境を守る取り組みとして商品化しました。

19 かもばん 立花本店 11月23日 から販売
 住所: 墨田区立花 2-1-11
 営業時間: 月・水・木・金 7:00-18:30 土・日・祭 7:00-18:00
 TEL: 03-3619-2223
 定休日: 火曜日

十勝ジビエのカレー巻 使用食材: エゾ鹿肉

北海道のエゾ鹿ひき肉を使用した辛口カレーパンです。昨今の技術により丁寧に調理されているので、臭みが全くありません。高タンパクで鉄分豊富な赤肉、環境を守る取り組みとして商品化しました。

7 串焼き居酒屋 福家
 住所: 台東区浅草 4-21-8 TEL: 03-6458-1665
 営業時間: 平 17:00-24:00 土日祝 15:00-24:00
 定休日: 水曜日、日曜日、祝日、祭日の場合は火曜日

揚げたてポテトチップス 使用食材: ジャがいも (ノーザンビー)

ノーザンビーのピンク色が綺麗なポテトチップス! 皮付き揚げているのでジャガイモ本来の香りや味がしっかりと感じられます!

8 肉×日本酒 Fukuya バル
 住所: 台東区浅草 1-41-8 TEL: 03-5830-6482
 営業時間: 平 11:30-14:30/17:00-24:00 土日祝 12:00-24:00
 定休日: 水曜日

鹿肉の骨付きステーキ ~ハスカップと濃厚ソースのソース~ 使用食材: エゾ鹿肉、ハスカップ

鹿肉を低温でじっくりじっくりと焼き、十勝産のハスカップと濃厚ソースで仕上げたソースと一緒に、産地の素材をふんだんに楽しめる逸品です。

16 浅草ローカルバーガー
 住所: 台東区浅草 3-1-3
 営業時間: 火~金 11:00-15:00 (L.O.14:30) 17:00-22:00 (L.O.21:30) 土 11:00-22:00 (L.O.21:30) 日 11:00-21:00 (L.O.21:30)
 TEL: 03-6240-6766
 定休日: 月曜日

Stag's Trick Burger (スタグズトリックバーガー) 使用食材: エゾ鹿肉

当店の自慢の「スタグ」のミンチに、エゾシカダシスカットミートと合わせた、「旨味のタッグパティ」を考案しました。環境事業(ジビエ)に特化した、北海道十勝と、鹿児島南洲、そして北海道産の三点を結ぶ「デルタワイン」な、バーガーです。

17 すみだ青空市 ャッチャバ
 住所: 墨田区京島 1-1
 営業時間: 8:00-15:00のみ開催
 ジャンル: 青空市場

十勝産の小麦粉「華粉」黒豆みそ「キレイマメ」とすみだのお豆腐のシフォン

素材の宝庫、十勝の小麦粉「華粉」、百花生はちみつ、黒豆みそ「キレイマメ」と、すみだ自慢の三善豆腐工房さんの絹ごし豆腐を使用しました。とても不思議な、素材の組み合わせの炒をぜひお試しください。

9 bookcobar
 住所: 台東区西門 1-3-4
 営業時間: 土・第2、4、5日曜日 11:00-24:00 水・金・第1、3日曜日 17:00-24:00
 TEL: 03-6877-3045
 定休日: 月・火曜日

AROUT レモネードソーワ 使用食材: 百花生はちみつ

カフェ AROUT 製の、レモンを蜂蜜に漬けて作る、コクがあるのにさっぱりとした甘さのレモネードです。少し濃めに抽出した、浅煎りのエチオピアコーヒーで割る「コーヒレモネード」もおすすめです!

8 肉×日本酒 Fukuya バル
 住所: 台東区浅草 1-41-8 TEL: 03-5830-6482
 営業時間: 平 11:30-14:30/17:00-24:00 土日祝 12:00-24:00
 定休日: 水曜日

鹿肉の骨付きステーキ ~ハスカップと濃厚ソースのソース~ 使用食材: エゾ鹿肉、ハスカップ

鹿肉を低温でじっくりじっくりと焼き、十勝産のハスカップと濃厚ソースで仕上げたソースと一緒に、産地の素材をふんだんに楽しめる逸品です。

16 浅草ローカルバーガー
 住所: 台東区浅草 3-1-3
 営業時間: 火~金 11:00-15:00 (L.O.14:30) 17:00-22:00 (L.O.21:30) 土 11:00-22:00 (L.O.21:30) 日 11:00-21:00 (L.O.21:30)
 TEL: 03-6240-6766
 定休日: 月曜日

Stag's Trick Burger (スタグズトリックバーガー) 使用食材: エゾ鹿肉

当店の自慢の「スタグ」のミンチに、エゾシカダシスカットミートと合わせた、「旨味のタッグパティ」を考案しました。環境事業(ジビエ)に特化した、北海道十勝と、鹿児島南洲、そして北海道産の三点を結ぶ「デルタワイン」な、バーガーです。

17 すみだ青空市 ャッチャバ
 住所: 墨田区京島 1-1
 営業時間: 8:00-15:00のみ開催
 ジャンル: 青空市場

十勝産の小麦粉「華粉」黒豆みそ「キレイマメ」とすみだのお豆腐のシフォン

素材の宝庫、十勝の小麦粉「華粉」、百花生はちみつ、黒豆みそ「キレイマメ」と、すみだ自慢の三善豆腐工房さんの絹ごし豆腐を使用しました。とても不思議な、素材の組み合わせの炒をぜひお試しください。

20 LAND_A
 住所: 墨田区向島 1-2-4 WEST ZONE (WI) TEL: 03-5637-0107 ジャンル: イタリアン
 営業時間: モーニング 9:00-10:50 ランチ 11:00-15:00 カフェ 15:00-17:00 ディナー 17:00-20:00 (L.O.19:00) クループ 11:00-17:00
 定休日: 無し※年始一部定休

温菜 北海道産イワシと長葱とドライトマトのアービージョ 使用食材: イワシ、フィレ

北海道産イワシと長葱とドライトマトのアービージョ 使用食材: イワシ、フィレ

北海道道東沖で採れた真鱈を熟した特性アビージョオイルと共に楽しんでください。パケットと共に召し上がって頂けるとより楽しめます。

17 すみだ青空市 ャッチャバ
 住所: 墨田区京島 1-1
 営業時間: 8:00-15:00のみ開催
 ジャンル: 青空市場

十勝産の小麦粉「華粉」黒豆みそ「キレイマメ」とすみだのお豆腐のシフォン

素材の宝庫、十勝の小麦粉「華粉」、百花生はちみつ、黒豆みそ「キレイマメ」と、すみだ自慢の三善豆腐工房さんの絹ごし豆腐を使用しました。とても不思議な、素材の組み合わせの炒をぜひお試しください。

22 ラ・ラナリタ 吾妻橋
 住所: 墨田区吾妻橋 1-23-1 アサヒビル本館ビル 22階
 営業時間: 平日 ランチ 11:30-15:00 (L.O.14:00) 土日祝 ランチ 11:30-16:00 (L.O.15:00) ディナー 17:00-22:00 (L.O.20:30)
 TEL: 03-5608-5277
 定休日: 年末年始、開店祝い大会実施日

北海道産 チーズ盛り合わせ 使用食材: ラクレットチーズ (明日香)、カンパネール (コパン)

北海道産チーズ盛り合わせ チェシー (中田ファミリー) 小麦粉 (北海道産フナパン用標準粉 TYPE70)

豊富な香りのラクレット、優しい味わいのカンパネール、コクのあるミルク感のチェシーの三種チーズと北海道産小麦粉を使ったパンの盛り合わせです。

23 フラムドール
 住所: 墨田区吾妻橋 1-23-1
 営業時間: 11:30-22:00 (L.O.21:00)
 TEL: 03-5608-5381
 定休日: 年末年始、施設休業日

エゾ鹿モモ肉のビール煮込み

エゾ鹿モモ肉をアサヒスーパードライでじっくり柔らかく煮込みました。ほのりたまの風味、ノーザンビーと共に召し上がってください。

24 TOKYO 隅田川ブルーイング
 住所: 墨田区吾妻橋 1-23-36
 営業時間: [1階] 11:00-23:00 [2階] 11:00-22:30
 TEL: 03-5608-3832
 定休日: 不定休

エゾ鹿モモ肉のビール煮込み

エゾ鹿モモ肉をアサヒスーパードライでじっくり柔らかく煮込みました。ほのりたまの風味、ノーザンビーと共に召し上がってください。

十勝ウィーク
台東区・墨田区 MAP

ワーケーション WORKATION
 北海道十勝
 自然を見て仕事をし、自然の中で遊ぶ豊かな時間。

十勝でワーケーションはいかがですか?
 別ページにてご案内しておりますのでそちらもご覧ください!

SHOP&WORKSHOP すみずみ (十勝特産品フェア)

ふるさと交流ショップ台東 (十勝特産品フェア)