

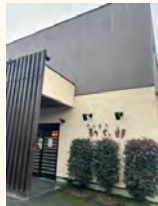


武蔵増戸

グルメマップ



お名前 _____



すし屋の勤太郎

山田通り



森ノ下



薪窯屋 YOSHIZO 本店

Instagram
@yoshizo3885 →



武蔵増戸駅

五日市線



アキルノテラス

Instagram
@akirunoterrace ↓



喫茶masocha



Instagram
←@kissa_masocha



みつばちファームカフェ

Instagram
@mitsubachi_farm ↓



伊奈八

Facebook ↓



五日市
ファインプラザ



割烹ゆもと



増戸小学校・中学校

五日市街道



増戸小前



増戸郵便局



山田

手打ちそばたか瀬



山田会館前



下山田



恵比寿屋

ホームページ ↓



秋川

Instagram
@sobaya_takase →



近藤醸造
ホームページ ↓

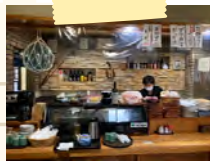




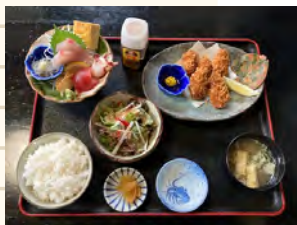
割烹ゆもと

割烹料理

昼夜問わず、新鮮な海鮮を楽しむことができる割烹料理屋です。提供される魚介類は、毎日鮮度が良いものを市場から仕入れており、天重定食やカキフライ定食刺身付や、海鮮ちらし寿司はボリュームもあり、絶品です。また、天重定食は40年近く引き継いできたこだわりのたれが用いられています。ぜひ、お立ち寄りください。



こだわりのたれで
作った天重をどうぞ!



〒190-0142 東京都あきる野市伊奈1030-3
TEL 042-596-6761

LUNCH 12:00~14:00
DINNER 17:00~22:30
定休日：月曜日

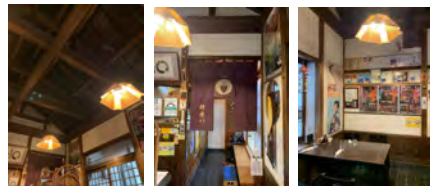
TAKE OUT ○
(夜の一部メニューのみ可能)
DELIVERY ×



伊奈八

とんかつ

お米とお肉にこだわりを持った老舗のトンカツ屋さん。精米して日が経っていないお米と、北海道産のお肉を使用しています。注文を受けてから調理するため、熱々！サクサク！ボリュームミーな食事を味わえる所が魅力。オススメは、ミックス定食！とり唐揚げ定食！カツカレー！などメニューが豊富。美味しいお食事に、レトロな雰囲気と大工さんこだわりの木造建築が楽しめます。



サクサク！アツアツ！
ボリュームミーな
とんかつをどうぞ！

〒190-0142 東京都あきる野市伊奈1086
TEL 042-596-2811

LUNCH 11:00~13:30
DINNER 17:00~19:30
定休日：月曜日(臨時休業有)

TAKE OUT ○ DELIVERY ○ (要相談)

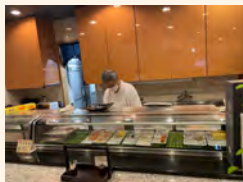




すし屋の勘太郎

寿司屋

毎日市場から直接仕入れている、非常に新鮮な魚を使ったお寿司屋。ランチとディナーがあり、ランチはなんと寿司8貫に天ぷら、サラダ、味噌汁、デザート付きで「1000円（税込）」と破格の値段。ディナーは宴会メニューもあり、祝事や法事の際に利用して頂けます。また室内には、エレベーターが設置されており、お年寄りや車椅子の方にも、気持ちよく利用できる、バリアフリー溢れるお店です。新鮮なお寿司を食べに、ぜひ、いらしてください！



家族連れでも安心して入れるお店です！

※事前予約がおススメです



〒190-0142 東京都あきる野市伊奈485-6
TEL 042-595-1794

LUNCH 11:00~14:00
DINNER 17:00~22:00
定休日：木曜日、第3水曜日

TAKE OUT ○ DELIVERY ○



手打ちそばたか瀬

蕎麦屋



地元の人たちから愛されるお蕎麦屋さん。長野と北海道のブレンドされた蕎麦粉を使用しており、練る、伸ばす、切る全ての作業をご主人自ら手作業で行っています。やや細めの、繊細なお蕎麦になっています。また、出汁のかつお節には、最高級の本枯節と昆布の深みのある賀沢の出汁になっています！そして、なんと店内には、蕎麦を打つスペースもあり、運が良ければ、ガラス越しに作業が見るかもしれません！ぜひお立ち寄りください！



〒190-0144
東京都あきる野市山田508-6
TEL 042-519-5779

LUNCH 11:30~15:00 (LO14:00)
DINNER 17:00~21:00 (LO20:30)
定休日：火曜日

TAKE OUT ○
(生蕎麦、丼物)
DELIVERY ×

美味しいおそば
ご賞味ください!!





薪窯屋 YOSHIZO 本店

イタリアン



アキルノテラス

居酒屋



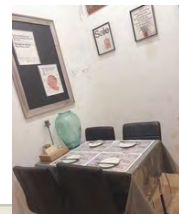
武蔵増戸で味わえる本格イタリアン。店主のおすすめは、お店自慢の窯焼きで作られるアツアツのピッツァ。食材には、国産品や良い輸入品など、使われるものにも多くのこだわりが。メニューも豊富で、美味しいお酒と共に味わえるのも、嬉しいポイントです♪ 普段のお食事ではもちろん、コース料理やバーステプレート(要予約)のご用意もあるため、特別な日にも是非ご利用下さい。店内ご利用の際はWEB予約がおすすめ!



〒190-0142 東京都あきる野市伊奈979-7
TEL 042-588-4099

営業時間：17:00~22:00
定休日：水曜日(臨時休業有)

TAKEOUT ○
DELIVERY ×



お店名物窯焼き
ピッツァ!

〒190-0142
東京都あきる野市伊奈808-13
TEL 042-595-3885

LUNCH 平日 11:30~14:30 (L.O 13:45)
土日祝 11:30~15:00 (L.O 14:15)
DINNER 17:00~22:00 (L.O 21:30)
定休日：木曜日

TAKE OUT ○ DELIVERY ×



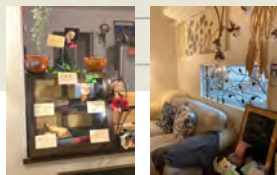
武蔵増戸駅から徒歩3分、2022年3月にオープンしたばかりのアキルノテラスは、女性の方や家族連れの方が、ゆっくりしてお酒が飲めることをコンセプトとした居酒屋です。国産鶏のこだわりの焼き鳥や、イタリアン風の日替わりメニュー、ワインを楽しむことができます。店内の内装や提供される料理は、非常にお洒落で写真映えます!



アキルノテラスで一杯どうですか?



香りのよい日本茶、和洋菓子、素材を生かした料理を楽しむことが出来る喫茶mascocha。使う素材にはこだわりがあり、食べるもので体はできる、という理念のもと、地産地消を意識しつつ安心できる食材を使用しています。喫茶mascochaでは、アフタヌーンティーも楽しむことができます。季節によって提供料理やお菓子も変わるため、季節ごとに楽しむことができます。



喫茶mascochaで贅沢な時間を過ごしませんか？



〒190-0142
東京都あきる野市伊奈884-15
TEL 080-3403-7682

営業時間：12:00～19:00
(土曜のみ 14:00～19:00)
定休日：火曜日 金曜日

TAKE OUT ○
DELIVERY ×

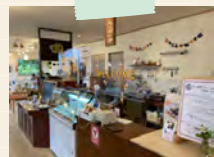


自然豊かなあきる野で採れた、自慢のはちみつ使用のジェラートが食べられるお店です。はちみつは、糖度80%。砂糖を一切使わず、はちみつだけのほのかな甘みとココのあるジェラートは絶品です。フレーバーはさくら、ひまわり、ダブルベリー、マンゴーなど6～8種類の味を楽しむことができます。武蔵増戸駅から徒歩12分、インスタ映え間違いなしの明るいおしゃれな店内で、絶品はちみつジェラートをお楽しみください。

〒190-0143
東京都あきる野市上ノ台37-3
TEL 042-519-9327

営業時間：10:30～17:00
定休日：水曜日

TAKE OUT ○
DELIVERY ×



こだわりの詰まった
はちみつジェラートをどうぞ！！



恵比寿屋

和菓子



近藤醸造

醤油醸造



檜原街道沿いにある、創業137年の伝統ある和菓子屋です。豊富な種類を揃えており、どら焼きだけでもなんと11種類あります！おすすめ商品は、なんとと言っても「酒まんじゅう」。創業当時からの味で、酒種を受け継ぎ、伝統製法で作った、素材でほっこりした味となっています。そのため、賞味期限は当日中ですが、固くなったおまんじゅうをこんがり焼いて、お醤油を塗ったり、揚げまんじゅうにアレンジしても美味しく頂けます。

ぜひお立ち寄りください！



伝統ある、酒まんじゅうを
ぜひぜひご賞味ください！



〒190-0142
東京都あきる野市伊奈1496
TEL 042-596-0315

営業時間：9:00~18:00頃
定休日：月曜日
(祭日の場合は翌営業日)

TAKEOUT ○
DELIVERY ×



明治41年に創業した都内では稀少な醤油工場。直営店も併設されています。国産の大豆と小麦を使用し、1年間発酵熟成させた「キッコーゴ丸大豆醤油」がおすすめです。また、店頭では旨味成分が多く含まれる、五郎兵衛醤油を練り込んだジェラートも販売しています。ミルクの甘みと醤油の香りの相性が抜群で、何度でも食べたくなるお味です！めんつゆやソースなどの調味料、醤油カレーや醤油フィナンシェなども販売しており、醤油の新たな魅力が発見できること間違いなしです！ぜひお立ち寄りください！



〒190-0144
東京都あきる野市山田733-1
TEL 042-595-1212

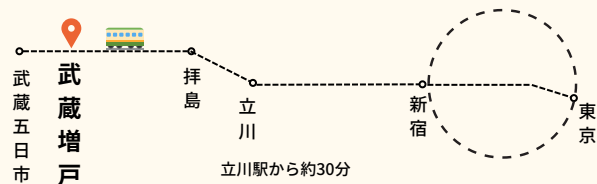
営業時間9:00~17:00
定休日：年中無休
(1/1~1/4まで休業)

TEKEOUTO
(ジェラートのみ)
DELIVERY ×

増戸地区にも
ぜひお越しください！



武蔵増戸駅 アクセス



伊藤芙枝・上野真梨・永川凜玖・岡美月・片松侑大・金澤菜里
澤田茜・竹内朱理・林智恵子・廣田大地・前田夏鈴 (50音順)

※なお、コロナ禍における営業時間等の変更におきましては、直接各店舗にお問い合わせください。

※本グルメマップは、平成30年9月10日にあきる野市と学校法人明星学苑明星大学と締結した、「包括的な相互協力・連携に関する協定」に基づき、あきる野商工会と三者で連携し制作しました。