

【掲載内容の紹介（イメージ）】

店舗情報

NEW! 今年度
新規登録店です

NEW!

八丈島 担々麺 kUi (くい)
https://www.instagram.com/kultantanmen/ https://www.instagram.com/kultantanmen/ 所在地: 八丈町高瀬3番
営業時間: 11:00~14:30(日) 16:00~20:30(日) 030508(休日) 030508(休日) 電話番号: 090-5800-9195

橋油粕や明日葉を食べて育った大島の特産品、かめりあ豚のひき肉を使った大島でしか食べられない担々麺を提供しています！ デザイナーでもある店主がプロデュースした女性やフリーランス、カップルも入りやすい落ち着いたおしゃれなフーメン屋とは見えない空間でお召し上がり頂けます。 半年は、お好みで後から大島産の青唐辛子を入れるスタイルなので、辛さが苦手な人も食べれます！

くい担々麺
使用素材▶かめりあ豚、塩(flower of ocean)
時間: 週年 1,290円
橋油粕や明日葉を食べて育った大島の特産品「かめりあ豚」のひき肉を使った大島でしか食べられない担々麺を提供しています！ 一般的な担々麺とちがい豆乳ベースでマイルドな口当たり、唯一無二の担々麺です！

冷やし担々麺
使用素材▶かめりあ豚、塩(Flower of ocean)
時間: 週年 1,290円
橋油粕や明日葉を食べて育った大島の特産品「かめりあ豚」のひき肉を使った大島でしか食べられない担々麺を提供していきます。さっぱりとした冷やしも選択肢であります。

スパイスカレー担々麺
使用素材▶かめりあ豚、塩(Flower of ocean)
時間: 週年 1,290円
橋油粕や明日葉を食べて育った大島の特産品「かめりあ豚」のひき肉を使った大島でしか食べられない担々麺を提供していきます。本格スパイスを使った絶一品の担々麺です。

**訪問日を
ご記入いただけます**

訪問日
① 年 月 日
② 年 月 日
③ 年 月 日

八丈島 Ryuの店
https://ryu-kizutanmen.com/ https://a.com/ryu_8318_molly
所在地: 八丈島八丈町大賀郷 371-1
営業時間: 11:00~14:30(日) 15:30~21:00(日) 030508(休日) 030508(休日) 定休日: 本、金曜日 090-7651-7809

できるだけ地産地消。メニューでおすすめボードに掲示し島の旬の地魚や野菜を使つた、島ごはんを楽しんでいただけます。島の昔からのお料理や島食材を使った新しいお料理もあります。島の食材でデザートなどもお楽しみ。

くさや餃子
使用素材▶くさや、明日葉、黒豚华子
時間: 週年 1,000円
店主Ryu考案！くさや餃子。くさやが初めての方でも食べやすく美味しいご好評です。

**そうかんぱな茶
(ダイリン月桃)**
使用素材▶ダイリン月桃
時間: 週年 500円
ポリフェノールを多く含み、香りにもとても癒されるお茶です。ダイリン月桃は摘まれた摘穂に育生しており、島内でよく見かけるものとは異なる希少な月桃です。月桃は八丈島では「そうかんぱな」と呼ばれていました。

観光情報

新島観光情報



八丈島観光情報



八丈植物公園

約22haの敷地に、熱帯・亜熱帯性植物を中心に、約100種類

アなどの花や多くの野鳥が生息し、園内の中には、赤い山形利

が散らばっています。

アセス: 八丈島空港から車で5分、徒歩で約20分 / 所在地: 八丈島大賀郷2843 / 営業時間: 9:00~16:30、土曜は9:00~16:30 / 定休日: なし / 料金: 無料 / 電話: 04996-24611

父島・母島観光情報

小笠原ビジターセンター

小笠原諸島の成り立ちから、自然、歴史、文化までを紹介した施設です。

小笠原にしかいない固有種などの珍しい動植物を、模型やパネル、スライドなどを使って分かりやすく展示・解説しています。また、手作り体験や自然観察会等も開催しています。

アセス: 父島・見港から徒歩8分 / 所在地: 小笠原村父島字西町 / 営業時間: おがさわら丸入港日: 9:00~17:00、おがさわら丸出港日: 10:00~17:00(おがさわら丸出港日: 10:00~17:00) / 料金: 無料 / 電話: 04998-2-3001



湯の浜露天温泉



大坂トンネル の展望台

トンネルの大賀郷側からは、八丈富士、玄武岩が広がる南原千畳敷海岸、八丈小島が一望できます。トンネルの手前にある展望台からの眺望がおすすめです。

夕方になると、美しい夕日も見られます。

アセス: 八丈島空港から車で約10分



アセス: 村営バス「小港海岸」下車、徒歩約2分 / 所在地: 小笠原村父島字北浜沢

「東京 島じまん食材使用店」として登録されているお店では・・・

- 年間を通じて、もしくは来島者の多い時期に島しょ産農林水産物を使用し、特徴的な料理や独自に創作した料理を提供しています。
- 島しょ産農林水産物の情報を店内やメニューに表示するなどして、地産地消に取り組んでいます。