

美味しいこだわり。
農家が見えるアースデイキッチン。

K1 スローコーヒー&ピッツァボーイズ

ちよっとずいこいコーヒー 450円
もちあわチーズピッツァ (動物性なし) 850円
ちよっとずいこい豆乳チャイ 500円
スパイシーホットワイン 600円

SlowCoffeeは「オーガニック」「フェアトレード」「自社焙煎」3拍子揃ったおいしいコーヒーです。アースデイ東京でも多くの方にコーヒーを飲んで楽しんでいただければと思います。

K2 ヴィーガンレストラン いただき織

いただき織 春巻き弁当 800円
ビビンバ丼 700円
韓国風海藻の巻き 700円
おにぎり 300円

心と身体を繕ういただき織。素朴かつ贅沢な穀物&海藻&野菜の美味しい菜食習慣を1活かされた素材の誠心をお楽しみください。

K3 じねんじょう

自然薯とろるチャーシュー丼 1100円
自然薯とろる飯 800円
ももジュース 500円
ももジュースの焼酎割り 700円

自然薯を山梨道志の山間部にて、山からの浸透水で、より自然に近い方法で自社栽培をしております。体に良く旨味・風味が濃厚な美味しい自然薯とろる飯をお楽しみ下さい。

K4 太陽食堂 空いる

玄米ごはんの豚生姜丼ピリ辛ネギのせ 800円
玄米ごはんの野菜トマトカレー 800円
豚バラ串の生姜スープ仕立て 600円
ジンジャーエール 500円

玄米や体に優しい食材を使いすべて手作りで料理を提供しております。おススメは、熊本県産の有機生姜を使った豚丼と自家製ジンジャーエールです。

K5 LOVING HUT

飲茶点心セット 700円
ビーガンビーフ串焼き 400円※
マラービーフン 500円
癒し養生スープ 350円

“Loving Hut”は世界各国300店舗以上のチェーン店を有するビーガンレストランです。ビーガンは地球にとって、人にとって愛ある選択! Be Vegan, Make Peace!

K6 ポナ!つぶつぶ 神楽坂店

高キビハンバーガー 600円
ヒエ・オ・フィッシュ 600円
もちキビアメリカンドッグ 400円

100%植物性!つぶつぶバーガー。高キビの弾力ある食感、深い味わいをハンバーグにしてはさみました。ヒエは白身魚の味わいがあるためフィッシュバーガー風に仕上げました。美味しさと健康を同時に叶えるつぶつぶ雑穀料理をお楽しみください。

K7 jam café

ガバオライス 900円
ベジタブルラップ/チキンラップ 600円
豆乳クリームスープ 700円
自家製ジンジャーエール 600円

2010年にオープンした三軒茶屋のカフェです。「Urban Organic」をテーマに、新鮮なオーガニック食材を取り入れた地球にも私たちに安全でおいしいフード、ドリンクを提供しています。

K8 レストランみどりえ

自然卵の肉味噌オムライス 950円
5種豆のオーガニックカレー 900円
秋川牧園鶏のハーブ唐揚げ 550円※
オーガニックマフィン 380円※

創業14年のオーガニックレストランです。産直生産者による、オーガニック、無添加の食材を使用した意欲アリのイトイン・テイクアウト。デリバリーサイトも運営していて、広くオーガニック弁当、ケータリング等もご利用いただいております。

今年の「アースデイキッチン」は、出店者と生産者がお互いに見える関係を作ること、より生産にかかる環境負荷の小さい食材を選び、自然の恵そのままや伝統的な食の提案をできる出店者を厳選しました。取組みは昨年より確かに、美味しさも昨年以上に、一歩先進したアースフードをお楽しみください。

K9 LIGHT UP NIPPON with QUINT

ぶりっぶり 三陸ほたての浜焼き 500円
三陸名産 鮭とば/のし鳥賊の浜焼き 400円
いわて短角牛のほっこり煮込み 500円
岩手・宮城・福島銘酒めぐり 600円

料理家、ソムリエ、フードスタイリストとして書籍・雑誌や企業WEB等メディアにて活躍する環境美。彼女が2014年にオープンした予約制のこだわりレストランがQUINTです。この夏、東北復興支援を行うLIGHT UP NIPPONの活動内容に賛同しコラボレーションが実現しました。

K10 CAMPS

北海道産蝦夷刺身ステーキ 1000円
有機玄米蝦夷刺身ステーキ 1100円
有機玄米燻製カレー 800円
北海道産有機じゃがいもバター 500円

東戸塚の路地裏に施された都会と自然の調和的空間。大人の為に用意されたアウトドアダイニングでくつろぎのひとときを…。

K11 山のハム工房 ゴーバル

粗挽き ホットドッグ 600円※
バジルソーセージ 200円※
チョリソー 200円※
ブラッドジンジャーエール 400円

始めて35年、ネパールのゴバル(牛糞)のように生活に根付いた無駄の無い生活を目指してハム作りをしています。味付けは科学の力ではなく、自然の力を借りて引き出します。

K12 オルガン

秘伝のタレ 炭火焼 鶏まぶし丼 900円
炭火焼 鶏ステーキ (ハーフ) 700円
赤味噌仕立て もつ煮込み 700円

東京でオーガニックレストランを営んでいましたが、2010年に福島に移転。その後大震災の放射能により営業を断念、現在はフェスを中心に炭火焼の鶏料理を提供しています。

K13 日本最古の黒毛和牛 A5 熟成肉岡山千屋牛

千屋牛の炭焼き 1100円
千屋牛のおこわ 700円
千屋牛の串焼き 1000円※
日本酒 欣香 600円

千屋牛は、松坂牛、近江牛、神戸牛などのルーツとして知られる黒毛和牛です。品質会など賞に輝くグルメの方に人気の高級和牛ですが、生産頭数が少ない幻の和牛です。

K14 MealBoxx

バジルトマトと自家製サワークリームのタコライス 900円
アポカドとバジルトマトのタコライス 1000円
タコライスとチキングリルの2種盛スペシャル 1100円
とろ〜りチーズナチョス 800円

メキシコ料理を中心としたピストロ料理をお楽しみいただけるメキシカンビストロ&スポーツバー。大画面TVでのスポーツ観戦やゲームも楽しめます!開放的な店内で南国リゾート気分!

K15 京都ぼーく亭

京都ぼーく丼 1100円
豚バラ串 500円※
ぼーくフランク 400円※

京都で唯一のブランド豚「京都ぼーく」の専門店です。甘み、旨味が強く、柔らかく引き締まった豚肉をぜひご賞味くださいませ。

K16 Vonu Pure Lager (ヴォヌピュアラガー)

Vonu Pure Lager (ヴォヌピュアラガー) 700円

ハワイの「コナビール」を中心に、フィジー共和国・グアム等南国のクラフトビールを輸入、販売しております。

K17 pukka

パッカ 有機ハーブティー (カップ売り) 400円
パッカ 有機ハーブティー 20TB箱入り 700円※
カーマンズ ミューズリーパー (個包装) 200円※

アーユルヴェーダの専門ハーバリストが、英国でブレンドした100%有機ハーブティーです。美味しいパッカハーブティーは、品質と味にもこだわったブレンド力が魅力です。

K18 南青山野菜基地

南青山野菜カレエ 800円
阿波尾鶏のジャンボ串 700円※
皮付き有機ポテトフライ 500円

農業や化学肥料に頼らず、食べる人と環境を考えて土づくりからこだわった全国の農家さんから仕入れた“真っ当”な野菜が食べられるオーガニックレストラン。

K19 ふるむあーすカフェ・オハナ (from Earth Café "OHANA")

さつま芋とお豆の麻炭OHANAデトックスカレー 850円
ベジ豆腐バーグのハンバーガー 580円※
天然酵母の豆乳ベークル 300円※
フェアトレードチョコのブラウニー 300円※

フェアトレード、オーガニック&ピース・セレクトSHOP「ふるむ・あーす」と、オーガニックベジCAFÉ「カフェオハナ」が合体している次世代ショップです。

K20 ナチュラルフード 夢は正夢

焼きチーズ肉まん 400円※
SPF美味豚のみそ焼き丼 800円
無農薬ホットレモネード 400円
有機いちごの生どら焼き 300円※

当店で、和の醸す良い酒、体が喜ぶ日本の旬、安心で安全な食事、を店の3大テーマとしています。礼をつくし、心を込めてお客様をおもてないたします。

K21 Lukla Village

野菜カレーセット 900円
ヒマラヤチーズカebab 600円※
ハーブグリルチキン&ポテト 700円※
モモ 650円

ネパール出身のシェフが腕を振るるヒマラヤカレー。ヘルシーでナチュラルなものを大切に、炭で焼く等油を極力使わない調理法。ヒマラヤ文化が混ざり合う多国籍料理。

K22 豊受オーガニクスレストラン

自然農 蕎麦 (そば) 雑炊 600円
遺伝子組換えでない大豆「福豆」天然にがり豆腐 400円
有機麦芽&天然水仕立て オルガニックビール 640円
自然農 野菜と大豆のカレー 700円

ユネスコの世界無形文化遺産に指定された「和食」。「和やか」な日本の心を伝える「食」の美味しさと安心・安全を静岡県函南町の農家がプロデュースします。

K23 石狩市場 in アースデイ東京

北海道産じゃがいものじゃがバター 500円
北海道産じゃがいものフライドポテト 500円
ホタテ・カキ焼セット 1100円
石狩生メロンソーワ 700円

NPO法人ezorockは石狩で森林、畑、海に関わる活動を行っています。石狩で開催される野外ロックフェスで発生した生ごみを堆肥化、栽培したオーガニックじゃがいもを使用しています。

K24 honobono 号

湘南はちみつジンジャー 450円
湘南はちみつレモン 450円
ハンドドリップの有機コーヒー 450円
オーガニックビール 600円

神奈川県湘南にてミツバチを飼育し採れた蜂蜜を使い様々な蜂蜜ドリンク&ハチミツカクテルを作っています。蜂蜜は非加熱の酵素の生きた生はちみつです。

K25 PRIMAL

ハワイアンロコモコ 900円
豆ミートのタコライス 800円
野菜とチキンのカレー 800円
モチコチキン 400円

ナチュラル&オーガニックをコンセプトにしたオリジナルハワイ料理を提供しています。持続可能なカナダにやさしいごはんをお楽しみください。

K26 カフェタコデリオ

無農薬玄米タコライス 800円
無農薬玄米アポカドタコライス 1000円
有機レンズ豆のヴィーガンタコライス 900円
有機レンズ豆のヴィーガンアポカドタコライス 1100円

手作り生地のタコスと完全無農薬、自然農法の玄米を使ったタコライスをメインメニューに酵素玄米タコライス・オムライス、ナチョスなどを提供しています。

K27 OmtRak

有機野菜をつかった ふわとる オムライス 800円〜
オリジナルオーガニックビール 800円

埼玉の契約農場から仕入れた卵を35秒でふわトロのオムライスに仕上げます。ご飯は有機玄米を使用しています。今回はアースデイのためにオリジナルオーガニックビールも作りました!是非一度お試しください。

K28 バン・ギャオ

川尻シャモのカオマンガイ (レギュラー /ハーフ) 900/500円
3品ぶっかけ丼 900円
彩の国黒豚バラのチリソースかけ丼 900円
川尻シャモスープと黒豚のタイラーメン 800円

産地直送で届けられた有機栽培の野菜と地元埼玉の黒豚、福島県川尻町の地鶏シャモを使用しタイ料理を販売します。生産者の顔が見える安心・安全な食材にこだわっています。

K29 キミドリ.

梅じそ豚ばらご飯 900円
キミドリ風タコライス 800円
鶏の柚葉込みご飯 800円
無添加ソーセージ 500円※

強いインパクトのある味ツケではないですが、何回も食べても飽きない・何回も食べてみたいと思ってもらえる料理を心がけ、イベント・来場者を盛り上げられるよう頑張ります。

K30 ニコロズフォレストキッチン

鹿肉あらびきハーブソーセージ 500円※
岡山県美作産鹿肉と原木しいたけの串焼き 500円※
きのこ鹿肉のスパイシーキーマカレー 950円
ココノホップオーガニックビール生ビール 750円

アースデイ東京2015実行委員長のC.W.ニコルさんが総料理長を務める5年目のニコルズフォレストキッチン。森の現状を食べることを通して「知る」きっかけとなるような美味しい鹿肉レストランに期待ください。

表示価格にはリユース食器レンタル料 (100円) が含まれています。マイ食器をお持ちの方は、表示価格より100円お得にアースデイごはんが楽しめます!
※がついているメニューは食器を使わない (食器レンタル料が含まれない) メニューです。

Frosch® My食器洗い場
持参したMy食器でアースデイごはんを食べた後は、フロッシュ*できれいに洗って下さい。ドイツ生まれのエコな食器用洗剤「フロッシュ」を紹介しています。
【協力】Frosch® (フロッシュ) ★フロッシュ*をお試しいただいた方に先着で素敵なプレゼントをご用意!「フロッシュ*キッチン空間消臭剤」もお試しいただけます!

今年のアースデイキッチンは『安心・安全 CHECK BOX宣言』!!
エシカルに4つの使っていないNG食材群と、エコロジカルな5つのOK食材群を選び、チェックボックスで取組みの見える化を実現します!

4つのNO!!

- ☒ 遺伝子組換え作物を原料や、食肉原料の飼料にしている食材を使用しません。
- ☒ 化学的に精製された調味料や保存料などの添加物を使用しません。
- ☒ 児童労働や生産者の搾取、環境破壊にかかわる食材を使用しません。
- ☒ 国の基準を超えた放射能汚染や、もしくは懸念される食材を使用しません。

8つのYES!!

- ☑ 無農薬・無化学肥料で栽培された農作物を取り入れています。
- ☑ 直接交流のある生産者から仕入れます。
- ☑ 化学精製されていない食用油や粗製糖、天然塩を取り入れています。
- ☑ 自家採掘、在来種、固定種などの農作物を取り入れています。
- ☑ フェアトレードの理念で生産された食材を取り入れています。
- ☑ アニマルウェルフェアの理念が実践された畜産物を取り入れます。
- ☑ 有害鳥獣被害軽減に繋がる食品衛生法に則った野生鳥獣肉を取り入れています。
- ☑ その他、生産から流通にかけて環境負荷の少ない食材を取り入れています。

