

# リョクチャカカタログ



★ 夜 ★ の島田で  
緑茶化グルメを  
★ 楽しもう。

緑茶化

カタログ

夜あそび  
グルメ編

SHIMADA GREEN Ci-TEA JAPAN

STAMP RALLY

緑茶化  
×  
グルメ  
×  
スタンプラリー

3つのお店を巡って  
島田市緑茶化計画  
公式グッズをゲットしよう！

※お店の方にスタンプをもらってください。  
※3つめのお店で景品を受け取ってください。  
※景品はなくなり次第終了

1	2	3
年 月 日	年 月 日	年 月 日

# 島田市緑茶化計画

Instagram  
インスタ映え  
メニューが満載。

SNSでの発信大歓迎！

島田市シティプロモーション室では、緑茶を使ったメニューや緑色のメニューの情報を集めています。ぜひ教えて下さいね。

リョクチャカタログは、夜の島田で緑茶化グルメを楽しもう。というカタログ。

「島田市緑茶化計画」にちなみ、10店が腕によりをかけて考案した「緑茶化メニュー」を一同に集めました。

緑茶の一大生産地である島田市ならではの「緑茶グリーン」の美味しいメニューを

ぜひ食べ歩き、飲み歩いてご堪能ください。

島田の街をめぐるって、ディーブな魅力に触れること間違いなしです。

## 島田の夜に茶んぱ〜い(乾杯)!! 緑茶化 × 夜あそびグルメ

島田市緑茶化計画  
専用WEBサイトを  
チェック! →



<http://shimadagreenci-tea.jp/>

島田市  
緑茶化  
計画



SHIMADA  
GREEN Ci-TEA  
JAPAN

### 緑茶化計画って?

島田市民が自信と誇りを持って世界に自慢できるもの

それは、緑茶へのあふれんばかりの愛。

島田市緑茶化計画は、この「緑茶愛」に注目し、これを果てしなく高めることで、街も人も元気になる仕組みを構築しようというものです。

あふれ出した緑茶愛は、人々を、街を「緑茶グリーン」に染めていきます。

この緑茶愛にあふれた市民が暮らす、緑茶化された島田市は、国内、そして世界からも注目されることになるかもしれません。

その時、地球上でもっとも緑茶を愛する島田市は

「SHIMADA GREEN Ci-TEA JAPAN」

となるのです!

緑の野菜と柔らかお肉のナイスなコラボを味わおう!

### 磯藤 いそふじ

ランチも大人気の磯藤からは「緑と茶の島田炒め」。島田産の緑野菜と静岡牛の特選カルビをオイスターソースベースの味付けで炒め、仕上げに緑茶の粉末を。シンプルなのにコクのある味付けなので素材の良さが引き立つ逸品。さくらめしとじゃこの焼きおにぎりは、ごはんにまぶしたじゃこやごまの旨味が最高のハーモニー!



さくらめしとじゃこの焼きおにぎり 324円(税込)



緑と茶の島田炒め  
1,380円(税込)



島田市大井町 2-4  
0547-35-0225  
11:00 ~ 14:00 (LO13:15)  
17:00 ~ 22:00  
水曜日  
8台



### OH!!-CHA MILK JAM ポプリ

静岡産業大学の学生さんと開発したお茶ミルクジャムを使用した2品をご紹介します。お茶!トーストは、ほのかに香る煎茶とミルクの味がトーストにベストマッチ。お茶!ミルクティは、ジャムをお湯で溶かしレーズンとはちみつを加えた体も心も温まる一杯。一味違う新感覚なホットドリンクをぜひお試しあれ!



お茶!ミルクティ  
580円(税込)

お茶!トースト  
520円(税込)

お茶ジャムベースの  
ホットドリンク

セル茶とミルクが  
ベストマッチ!



島田市大津通 4-3  
0547-36-7771  
10:00 ~ 22:00 (LO21:30)  
第2・4木曜日  
8台



お茶!ミルクジャム 650円



## 島田名物の緑茶化ヘルシーメニューをぜひ。 和座こまつ

帯釜飯は、緑茶で炊いた釜飯に、島田名物の帯に見立てた鰻をのせた贅沢な一品(人気の釜飯を、持ち帰り出来るようにしたもの。※要予約)。  
アグーお茶っこシャブシャブは、沖縄産アグー豚肉を緑茶でシャブシャブしながら、こまつ自家製のポン酢とゴマダレをつけて食べる一品。島田の名物の融合をぜひ味わってみて!



📍 島田市幸町 17-4  
☎️ 0547-37-3681  
🕒 平日 11:00 ~ 14:00 (LO13:30)  
17:00 ~ 22:00 (LO21:30)  
日・祝 17:00 ~ 21:00 (LO20:30)  
🌟 月曜日  
🅅 5台



お持ち帰りができる!

帯釜飯  
1,000円(税込)  
(テイクアウト用・要予約)



## 島田の茶そばが食べれるおしゃれな空間 蕎麦 雪月花 せつげっか

茶そばは、打つ直前に地元のお茶を挽いて練り込んだお蕎麦。コシもしっかりとあり、のど越し爽やか。お茶のほのかな苦味と香りが味わえて格別に美味しい。だしまきは、大井川黒軍鶏の有精卵を使用。口に含まれればかりのだし汁がじわ〜と味わえ、卵と合わせるとこれもまた抜群に美味しい。落ち着いた大人の雰囲気の中でこだわりぬかれた味をぜひ。



📍 島田市本通 2-3-4  
☎️ 0547-35-5241  
🕒 11:30 ~ 14:30 (LO14:00)  
17:00 ~ 21:00 (LO20:30)  
🌟 月曜日・第3火曜日  
🅅 5台



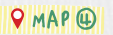
インスタ映えばっちり!  
緑の宝石を優雅にいただく。

## 和仏蘭西料理 ル・シャン

創作フレンチが人気のル・シャンからは緑の宝石が! その名も「エメラルド」。抹茶ムース入りのケーキの下はごまのブリュレに刻んだ栗やこしあんが入りとても贅沢な一品。テイクアウト、店内注文どちらも可だが、一週間前の予約を。注文すればホールでも作ってくれるそう。お茶をふんだんに使用した焼き菓子も人気。緑茶やほうじ茶の風味を楽しんで。



📍 島田市柳町 9-12  
☎️ 0547-33-0103  
🕒 11:00 ~ 14:00  
14:00 ~ 16:00 (LO15:00)  
17:00 ~ 22:00 (LO21:00)  
🌟 火曜日  
🅅 7台



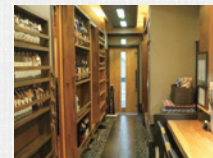
エメラルド  
(マンズリーケーキ宝石シリーズ)  
380円(税込)

エメラルド色のかがめぎ。



## 格別に美味しいお酒と緑茶料理で素敵な夜を♪ 旬菜酒房 tokotoko トコトコ

島田茶しゅうまいは、具に島田産の茶葉を混ぜ込み、緑茶のあんと共に緑茶の香りのする一品。島田さくら飯茶漬は、島田産の醤油を使い少し濃いめの味付け。島田産の緑茶をかけ、お茶漬けでどうぞ! 桜えびの香ばしさが美味しさのアクセント。大人気の居酒屋さんで、緑茶メニューも楽しんでみて!



📍 島田市日之出町 3-3  
大洋ビル 1F 西側  
☎️ 0547-37-5667  
🕒 17:30 ~ 23:00  
🌟 日曜日、第2・3月曜日  
🅅 無



おしゃれなダイニングバーで「緑茶」を感じよう！

インドフード

## FOOD&DRINK Indihood

おしゃれな空間と確かな美味しさで大人気のダイニングバー Indihood。

緑茶モヒートは、緑茶やキウイのシロップにラムやライム、ミント等を加えたお茶の香りがする爽やかな一品。島田モヒートは島田の花の「バラ」シロップにラムやライムミント等を加えた女性にぜひ飲んでほしい一品。どちらも華やかで美味しいお酒。味だけではなく見た目も楽しんで！



島田モヒート  
648円(税込)

どっちにする？



バラのシロップ入り！  
女性にオススメ。

緑茶モヒート  
648円(税込)

お茶の香りが  
さわやか～



島田市日之出町 3-7  
PALMS CLUB BUILDING2F  
0547-54-5435  
17:00 ~ 24:00  
月曜日  
無



駿河湾の恵みと緑茶の絶品ハーモニーを味わおう！

## 磯舟 いそぶね

新鮮なお魚や素材を活かしたメニューが人気の磯舟からは「茶っ茶漬け」。かまあげしらすを混ぜ込んだ焼きおにぎりにかつおだしと島田茶の絶品だし汁をかけて食すお茶漬け。上には天ぷらにした桜えびがたっぷり。駿河湾の幸をふんだんに使いながらも緑茶を美味しく味わえる逸品。飲んだ後のメに最適！名物の太刀魚の石焼もふわふわの身は一度は食べたい名品。



太刀魚の石焼：時価



茶っ茶漬け  
650円(税込)

みにはこれ！  
海の幸と島田茶の「コラボ」。



島田市栄町 1-15  
0547-35-2939  
11:30 ~ 14:00  
17:00 ~ 24:00  
月曜日  
4台



緑のあんかけ！？  
止まらない美味しさのお茶ーはん！

## 通りゃんせ

創業 37年。地元で愛され続ける通りゃんせからは「あんかけお茶ーはん」。人気の裏メニュー「あんかけチャーハン」を特別にアレンジ！抹茶の入った緑色のあんは見た目もインパクト大！マスター秘伝の隠し味はとってもマイルド。バラバラのチャーハンにあんがからんで止まらない美味しさ。不動の大人気メニュー、通りゃんせらーめんは言わずと知れた名品。懐かしくて新しい味をぜひ。



島田市日之出町 1-1 4  
0547-36-1966  
11:30 ~ 14:00  
17:00 ~ 20:00 (オーダーストップ)  
水曜日  
提携駐車場有



富士の国の老舗割烹の真心こもった緑茶料理  
割烹 三三九 さんざく

駿河茶つきり弁は、寿司飯に島田茶を入れ絶妙な味に仕上げ、かんぴょう・しらす・椎茸・桜えび・金糸卵等をトッピング。色んな食感が味わえて満足一品。茶しゅうまいは、ほんのりと緑茶色なのが食欲をそそる。魚の生身を使い島田茶を入れすり身にして仕上げ桜エビをのせて蒸す。優しいご主人の真心を込めて作る味、存分にご賞味あれ。

落ち着いた店内がいいわ！

ほんのり緑茶色の  
しゅうまい



茶しゅうまい  
500円(税込)



島田市本通 6-6031  
0547-36-9928  
11:30 ~ 14:00  
17:00 ~ 22:00  
月曜日・火曜日  
4台

