

東京・多摩市で“アイスランドを食べ歩く”！

第2回「多摩市アイスランド風まちバル」11月開催

聖蹟桜ヶ丘・多摩センターの飲食店を巡り、ラム肉や魚介などアイスランドの食文化を楽しむ

多摩市観光まちづくり交流協議会を主として組織された「多摩市アイスランド風まちバル連携協議会」は、アイスランドの食文化をテーマに、市内の飲食店を巡って楽しむグルメイベント「第2回 多摩市アイスランド風まちバル」を2026年11月10日（火）～2026年11月15日（日）に聖蹟桜ヶ丘エリアで、2026年11月17日（火）～2026年11月22日（日）に多摩センターエリアで開催します。

本イベントでは地域の飲食店がそれぞれ趣向を凝らした「アイスランド風メニュー」を提供し、お客様は街を歩き、お店を巡りながら、東京・多摩市にしながらアイスランドの食文化を楽しむことができます。

事前のチケット購入などは不要。1,000円～2,000円程度でアイスランド風メニューとドリンクを楽しむことができ、気軽に参加できます。



《キービジュアル》

1. なぜ、多摩市で「アイスランド」？

多摩市とアイスランドの交流のきっかけは、東京2020大会。多摩市はアイスランドのホストタウンとなったことを契機に、文化やスポーツなどを通じて交流を深めてきました。

大会終了後も交流が続いており、2026年10月15日には、多摩市とアイスランドの首都レイキャヴィク市との姉妹都市提携締結が予定されています。

さらに2026年は、日本とアイスランドの外交関係樹立70周年という節目の年。「多摩市アイスランド風まちバル」は、「日本・アイスランド外交関係樹立70周年記念事業」にも認定されています。

本イベントでは、多摩市とアイスランドの交流をより多くの方に知ってもらうため、身近な「食」を通じてアイスランドに触れる機会をつくります。

2. 市内店舗を巡りながら、アイスランドの食文化を体験する

「まちバル」とは、ひとつのお店だけで食事をするのではなく、地域のさまざまな飲食店を巡り、料理やドリンクを楽しみながら街そのものを楽しむイベントです。

今回の舞台となるのは、聖蹟桜ヶ丘エリア/多摩センターエリアの2つの街。

普段から地域で親しまれている飲食店が、この期間だけの「※1 アイスランド風メニュー」を開発します。アイスランド風メニューとの出会いだけでなく、普段は通り過ぎていたお店や街の魅力を再発見できるのも、まちバルならではの楽しみです。

参加店舗では、アイスランド産食材に詳しいシェフや食材輸入事業者からアドバイスを受けながら、そ

それぞれの店舗ならではの「アイスランド風メニュー」を開発しました。

使用される食材の代表例は、ラム肉、タラ、サーモンなど。

「アイスランド産の食材を使ったメニュー」と、「アイスランドのレシピを参考に飲食店独自のアレンジを加えたメニュー」という2つのアプローチから、個性豊かなメニューが登場します。

なかでもアイスランド産ラム肉は、日本に輸入されるラム肉のうち約1%～2%の希少な食材。

豊かな自然環境の中で育つことで、ラム肉特有のクセや臭みが比較的少なく、豊かな旨味を楽しめるのが特徴です。

また、冷たい海で育つことで良質でしっかりした身のタラやサーモンなど、アイスランドならではの海の恵みも大きな魅力です。

ぜひ複数のお店を巡って、それぞれの“アイスランド風メニュー”を食べ比べてみてください。

3. スクラッチ企画！その場で当たる！500円割引券

各店舗でアイスランド風メニューをご注文ごとに1枚スクラッチカードをプレゼント。当選すると次回以降参加店舗で使える500円の割引券として利用できます。

※なくなり次第、配布を終了します。

※割引券利用期間 2026年11月10日～2027年1月11日利用期間を過ぎた場合はご使用いただけません。

※「多摩市アイスランド風まちバル」の参加店舗にてご利用いただけます。



《スクラッチ券イメージ》

4. 参加店舗・メニュー

聖蹟桜ヶ丘エリア

店舗名	アイスランド風メニュー名	メニュー写真
① ビストロ酒場 KIZO ヨーロッパ中心のお料理と世界のワインを扱っているビストロです。	真鱈のブロックフィスクル	
② ぼんのてい 【アイスランド産食材使用店舗】 大きな鉄板とカウンター11席 のみの鉄板焼きとお酒を楽しむ 隠れ家的な小さなお店です。	ラム肉と野菜のスープとアイスランド産タラのミニハンバーグセット（バケット付き）	

③ 居酒屋 三太 中華蒸籠で蒸しあげる創作料理と毎日届く鮮魚が美味しい居酒屋です。	チキン&サンドライトマト (ほか1品あり)	
④ 魚虎千両 豊後水道産の魚を中心に厳選した新鮮な海鮮料理が楽しめるお店です。	サーモンとラム2種類のソーセージ	
⑤ NIKUGONOMI 【アイスランド産食材使用店舗】 希少部位を扱う赤身に徹底的にこだわったお店です。	氷と火の恵み アサ・トリーオ ～厳選素材で巡るアイスランド伝統前菜の盛り合わせ～ (ほか2品あり)	
⑥ FRANKY (フランキー) 隠れ家的なダイニングバーです。駅近で仕事帰りや友人との食事にもピッタリです。	ラムとスパイスタコス	
⑦ 北海道ラーメン特一番 【アイスランド産食材使用店舗】 リーズナブルで、普段使いしやすい、旭川ラーメンを提供する老舗ラーメン店です。	アイスランド産ラム肉の焼き餃子	
⑧ 焼肉カジャ 【アイスランド産食材使用店舗】 上質な黒毛和牛を手頃な価格で楽しめ、冷麺、キムチなどサイドメニューも人気です。	アイスランド産ラムハツ (ほか1品あり)	
⑨ ソ・バーカロ (蕎・BACARO) 【アイスランド産食材使用店舗】 昼は蕎麦屋、夜はダイニングバルとして営業している和と洋の融合が楽しめるお店です。	アイスランド産サーモンのエスカベッシュ	

⑩ 武ん家 【アイスランド産食材使用店舗】 炭火で焼く絶品の串焼きをメインに一品料理も提供する居酒屋です。	アイスランド産ラム肉串焼き (ハツ、ハラミ)	
⑪ Cafe Terrace シナモン 【アイスランド産食材使用店舗】 店頭では野菜の販売が行われることもある、日替わりランチが人気の喫茶店です。	炙りサーモンとスキールの北欧トルティーヤ	
⑫ 銀座フランス屋 昔ながらの味わいを大切にしたい洋食を落ち着いた雰囲気の店内で楽しめます。	タラとじゃがいものグラタン ～ブロックフィスクル風～	

多摩センターエリア

店舗名	アイスランド風メニュー名	メニュー写真
① 旬鮮たくま 本格的な中華料理を中心に様々な制作料理を楽しめる居酒屋です。	ラム肉の自家製ソーセージ	
② Asian たくま アジア料理を気軽に楽しめるお店。お酒を楽しみながらゆっくり時間を過ごせます。	テナガエビの香草バター焼き	
③ 串焼たくま 炭火で丁寧に焼き上げる鶏串、豚串、野菜串が自慢の昔ながらの焼鳥屋です。	炭火で仕上げるラムモモ肉のロースト	
④ さかな市場 漁漁 (りょう) 【アイスランド産食材使用店舗】 漁師厳選の海の幸と日本酒がたまらない日本酒通が通う本格的海鮮居酒屋です。	アイスランドサーモンのカルパッチョ	

⑤ 畑 de きっちゃん 【アイスランド産食材使用店舗】 ココリア多摩センターにお店を構える本格派採れたて野菜創作料理店です。	アイスランド産サーモンのブレッドボウル	
⑥ THE CANTINA (ザ・キャンティーナ) 【アイスランド産食材使用店舗】 パルテノン多摩の 4 階にあるホットドックや焼き菓子を楽しめるカフェスタンドです。	アイスランド産ラム肉ソーセージのホットドック (ほか4品あり)	
⑦ プティヴァンブラン 【アイスランド産食材使用店舗】 地域のビールとお好みのワインで楽しんでいただく、フレンチ食堂です。仕事終わりやゆったり休日をお料理とお好きなお酒で楽しんでください。	アイスランド産真鱈のベニエ (ほか3品あり)	
⑧ フロリコ食堂 【アイスランド産食材使用店舗】 丘の上に位置する眺めの良いレストランです。自社産野菜を取り入れた料理がおすすめです。	アイスランド産タラと自社産野菜のアジアンカレー (パンまたはライス、サラダ付き)	

※出店店舗は予告なく変更になる場合がございます。

※詳細は、多摩市アイスランド風まちバル公式 HP をご覧ください。URL : <https://tama-machibar.com/>

5. 開催概要

①. 開催期間

聖蹟桜ヶ丘エリア：2026 年 11 月 10 日（火）～11 月 15 日（日）の計 6 日間

多摩センターエリア：2026 年 11 月 17 日（火）～11 月 22 日（日）の計 6 日間

②. 開催場所

東京都多摩市、聖蹟桜ヶ丘エリア 12 店舗、多摩センターエリア 8 店舗の飲食店 計 20 店舗

6. お客様のお問い合わせ先

多摩市アイスランド風まちバル連携協議会事務局 TEL：042-338-6909（平日 9:00～17:00）

【参考 1】

主催：多摩市アイスランド風まちバル連携協議会 後援：駐日アイスランド大使館