

一度は訪れたい予約困難店や人気飲食店が大集結
東京の多彩な食の魅力を詰め込んだ
グルメフェスティバル『Tokyo Tokyo Delicious Museum』
出店メニューのラインナップを公開！
東京産のお酒販売や家族で楽しめるコンテンツ・ワークショップなど、
世代を問わず東京を味わい尽くせる内容も盛りだくさん！

2026年5月15日（金）～17日（日）の3日間、東京・有明で開催される『Tokyo Tokyo Delicious Museum』について、各店舗の販売メニュー等の詳細が決定しました。

開催5年目となる今年は、東京の人気店の本格的な料理が味わえることはもちろん、東京産のお酒や食材の魅力を楽しめる新たなコンテンツや、食文化を体験できるワークショップ、さらにはナイトショーなど、さまざまなコンテンツをご用意。加えて、キッズメニューの展開や、ファミリー優先シート、授乳室の設置をはじめとした会場環境の整備により、家族連れでもより快適に楽しめるイベントへと進化しました。一度は訪れてみたい東京の人気店が大集結する年に一度の『Tokyo Tokyo Delicious Museum』で、美味しさと新たな発見が詰まった特別なひとときをお届けします。



食べて、感じて、楽しむ！注目ポイントをご紹介します

① 東京を味わい尽くす4つのゾーンを展開！

人気店の味から、まだ知らなかった新たな一皿まで、東京の食の魅力を存分に楽しめるラインナップ

- ・東京デリシャスゾーン：東京の「今」を感じる人気店の一皿をお楽しみいただけます。東京の食の多様性を象徴するように世界各国の料理も並びます。
- ・江戸ゾーン：江戸四大料理である寿司、鰻、天ぷら、蕎麦といった、江戸から続く伝統的な料理を堪能できます。
- ・フードジャーニーゾーン：東京にいながらも、まるで食の旅をするように日本各地の特色ある料理を味わえます。
- ・マーケット&食文化体験（花の広場）：スイーツや、お子様にも食べやすいパンやおにぎりなどのワンハンドグルメが充実。さらに工芸品のお買い物に加え、豊富な体験プログラムもご用意しています。

<本件に関する報道関係者お問い合わせ先>

Tokyo Tokyo Delicious Museum 2026 PR 事務局（株式会社プラチナム内）
担当：佐伯、高須、馬場 TEL：03-5572-6072 MAIL：ttdm2026_pr@vectorinc.co.jp

② 東京の食とお酒を楽しめる「居酒屋 東京 -Izakaya TOKYO-」

東京産の食材とお酒の魅力を堪能できる「居酒屋 東京 -Izakaya TOKYO-」(石と光の広場)では、都内で醸造・製造された日本酒、焼酎、ジン、ワインなど、東京ならではのお酒を提供。さらに、東京産の野菜や、豊洲直送の新鮮な魚を使用したおつまみもご用意します。

「居酒屋 東京 -Izakaya TOKYO-」で提供されるお酒は、花の広場にて購入することもできます。



③ 各広場で開催されるステージやショーなど、豊富なエンタメコンテンツ

石と光の広場、花の広場それぞれにステージを配置し、DJ やジャズバンドなどの生演奏で会場を盛り上げます。さらに夜には目玉コンテンツとなる「TOKYO ナイトショー -MATSURI-」を開催。祭りにおける伝統と革新の融合をテーマとし、ダンスや和太鼓、さらにはビートボックスといった多彩なパフォーマンスを組み合わせた、迫力のあるショーをお届けします。

(5月15日(金)・16日(土) 19:30～、17日(日) 19:00～ 約30分※雨天中止)



また、東京の食シーンを牽引する一流シェフによるシェフ実演ショーも開催。調理技術はもちろん、その一皿に込められたストーリーやこだわりを直接聞くことができる Tokyo Tokyo Delicious Museum ならではの体験です。(5月16日(土)、17日(日)の2日間のみ、各日3回)

④ 小さなお子様連れでも安心！快適に楽しめるファミリーフレンドリーな会場環境

会場内には1,500席以上の座席をご用意し、そのうち8割以上に屋根を設置。天候を気にせずゆったりとお食事をお楽しみいただけます。さらに、お食事の際にベビーカーを横付けできる「ファミリー優先シート」や授乳室、ベビーカー置き場、おむつ替えコーナーも完備しており、小さなお子様連れの方も安心してご来場いただけます。また、お子様も食べやすい味付けやサイズのキッズメニューや、親子で参加できるワークショップなどの体験コンテンツも充実しており、ご家族で一日を通してお楽しみいただけます。



< 本件に関する報道関係者お問い合わせ先 >

Tokyo Tokyo Delicious Museum 2026 PR 事務局 (株式会社プラチナム内)
担当：佐伯、高須、馬場 TEL：03-5572-6072 MAIL：ttdm2026_pr@vectorinc.co.jp

出店メニュー（一部抜粋）

■江戸ゾーン

はなれ 鮭 飛 [寿司]

目の前で握る、技と鮮度。会場を沸かす、渾身の一貫。

多くの食通を魅了し続ける「鮭 飛」。東京ならではの伝統を守りつつ、新しい江戸前寿司を楽しめます。一貫ごとにネタの旨みがシャリと溶け合う、都内屈指の人気店が誇る「本物の味」。「絶品 炙り」をはじめ、「特選 握り」や、食感豊かな「名物 トロたく巻」も並びます。本格的な江戸前寿司の真骨頂を思う存分に味わえるでしょう。



天麩羅くすのき [天ぷら]

天ぷら界の至宝。「くすのき」が魅せる唯一無二の天ぷら。

究極の「揚げ」を追求する名店。素材の水分を活かし、蒸し料理のように仕上げる独自の火入れは、まさに唯一無二の芸術です。「天ぷら盛り合わせ」をはじめ、外はサクッと中はふっくらと仕上げた「穴子天ぷらの一本揚げ」や、数量限定の「天むす」も味わえます。東京だからこそ出会える、厳選された旬の息吹を封じ込めた至高の揚げの数々を味わってください。



■フードジャーニーゾーン

天野精肉店直営 甲州天山 [山梨県甲州牛]

山梨直送。甲州牛と富士桜ポーク、秘伝の割下で味わう至高の丼。

山梨の豊かな自然が育んだ「甲州牛」を、精肉店直営ならではの鮮度で。肉のプロが豪快な炭火で焼き上げ、香ばしい香りとおふれる肉汁を閉じ込めたカルビ丼は、まさに大地の恵みと職人技が響き合う、究極の一品です。産地の誇りが詰まった最高のおいしさを、会場で心ゆくまでお楽しみください。



オーベルジュ・エスポワール [信州ジビエフレンチ]

匠の技が際立つ。信州ジビエの真髓を味わう一皿。

信州の深い森が育んだ「山の恵み」がたっぷり。熟練のシェフが仕上げる、香り高い極上ジビエと自家製バケットのセットを提供します。野性味あふれる力強い旨みと、洗練されたフレンチが響き合う贅沢な一皿。産地でしか味わえない本物のご馳走をご賞味ください！



■東京デリシャスゾーン

GENEI.WAGAN [ラーメン]

十回通わねば辿り着けぬ、五感を揺さぶる究極麻辣湯。

広尾の地下に佇む名店が登場。香りと旨みが複雑に絡み合う「玄瑛流麻辣湯スペシャル」。選び抜かれたスパイスの刺激と、奥深いスープのコクが織りなす唯一無二の味わい。普段は会員制で選ばれた者しか入れないこのお店が一杯に込める驚きと感動を全身で感じてください！



< 本件に関する報道関係者お問い合わせ先 >

Tokyo Tokyo Delicious Museum 2026 PR 事務局（株式会社プラチナム内）

担当：佐伯、高須、馬場 TEL：03-5572-6072 MAIL：ttdm2026_pr@vectorinc.co.jp

Don Bravo [ピザ]

全粒粉と玉ねぎ水の魔法。噛みしめるほど、香り高い生地。

東京・国領で予約困難な人気を誇る「Don Bravo」が、王道のマルゲリータを引っ提げて登場！和食の技法も取り入れた独自の生地は、全粒粉の香ばしさが際立ち、一口でその違いを確信させます。「マルゲリータ」をはじめ、しらすとカラスミの奥深い風味や、濃厚なチーズの重なりを味わえるメニューが並びます。産地の豊かな恵みと東京の洗練された技が響き合う、香ばしく驚きの口どけ。名店が贈る特別な一枚を皆様へ。



ミート矢澤 [和牛]

溢れ出す肉汁の衝撃。黒毛和牛 100%、至高のハンバーグ。

精肉卸直営の名店が登場。看板メニューの「黒毛和牛 100%ハンバーグ」は、ナイフを入れた瞬間にあふれ出す肉汁と、濃厚な旨みが格別です。さらに、厳選部位を丁寧に焼き上げた「矢澤ステーキ」もご用意。肉本来が持つ旨味を存分にご堪能ください！



LA BETTOLA da Ochiai [イタリア料理]

イタリア料理界の伝説。落合務が贈る、「幸せの味」。

銀座イタリア料理の名店「LA BETTOLA da Ochiai」が登場。一番人気の「うにのスパゲッティ」をはじめ、カニやカラスミを贅沢に使った一皿など、海の幸の旨みが詰まったメニューが並びます。産地の豊かな素材と熟練の技が響き合う、一口食べれば誰もが笑顔になる「幸せの味」があなたを待っています。



GOOD WOOD TERRACE [ジャマイカ料理]

野性味溢れる旨味。スパイス弾けるジャークチキン。

渋谷にジャマイカの風を吹かせて20年。名物の「ジャークチキン」は、特製スパイスに漬け込み、特製ドラム缶を使って炭火で豪快に焼き上げる。広がるスモーキーな香りと、溢れ出す肉汁はまさにお酒との相性も最高。相性抜群の豆ごはん「ライス&ピース」や、手軽に楽しめる「トルティーヤ」など、力強い旨みを青空の下で思い切り頬張ってください！



ARALIYA LANKA [スリランカ料理]

スリランカ人シェフが作る本場のスリランカ料理。

スリランカ人シェフが作る人気店が登場。メニューの「スリランカカレー」は、スパイスの力強い香りと素材の旨みが溶け合う、心も体も喜ぶ一杯です。ムスリムフレンドリーやグルテンフリー、ヴィーガンなどにも対応したメニューをそろえており、誰もが安心して美味しく味わえる一皿を提供します。五感を刺激する本場の味に出会うことができます！



< 本件に関する報道関係者お問い合わせ先 >

Tokyo Tokyo Delicious Museum 2026 PR 事務局（株式会社プラチナム内）
担当：佐伯、高須、馬場 TEL：03-5572-6072 MAIL：ttdm2026_pr@vectorinc.co.jp

トシ・ヨロイツカ [スイーツ]

こだわりの素材と最高の技術が織りなす、世界的パティシエからの贈り物。

日本を代表するパティシエ・鎧塚俊彦氏が、このイベントのためだけに考案した特別なスイーツが登場。「バナナとキャラメルのみルフィーユ」をはじめ、苺のシューアイスやマンゴーとショコラのパルフェといった、産地にこだわった完熟フルーツを贅沢に使った逸品が並びます。職人の技が光る今しか出会えないおいしさを、心ゆくまで味わい尽くしてください。



TokyoShavelce ネコゴオリ [かき氷]

氷の概念を覆す口溶け。素材が活きる、贅沢かき氷。

かき氷の概念を塗り替える、驚きと感動のビジュアル。王道のイチゴのかき氷をはじめ、濃厚な栗の風味が広がるかき氷「ごまっ茶モンブラン」や、紀州南高梅を贅沢に使った一品が並びます。産地の豊かな恵みと東京の洗練された技が響き合う驚きの口どけ。さあ夏を先取りしましょう！



■マーケット&食文化体験

TOKYO SAKE & SPIRITS MARKET [日本酒・焼酎をはじめとした東京産の酒類の販売]

東京生まれの多種多彩な酒、あなたの一本を探す

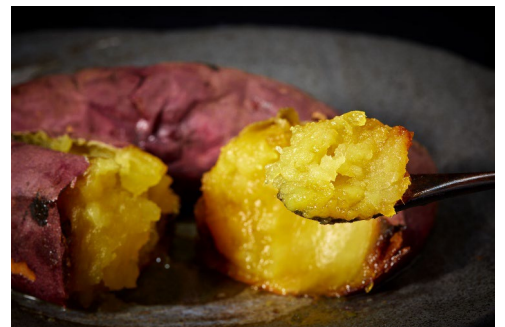
日本酒、焼酎、ジン、ワイン、地ビールなど、東京生まれの多彩なお酒の数々を取り揃えます。専門家による解説を聞き、試飲をしながらお気に入りの1品をじっくり見つけてください。



おいもや農家の台所 [焼き芋]

焼き芋グランプリ受賞、厳選素材が生む極上の味

全国の志ある農家と直接つながり、その時いちばん美味しい品種を厳選。桜島溶岩石で焼き上げる”皮までうまい”焼き芋は全国焼き芋グランプリ2022 最優秀賞を受賞しました。東京産の新鮮なたまごを使用したさつまいもスイーツなどの販売も。



石川 北市漆器店 [北陸の伝統工芸品販売]

職人の技が光る北陸工芸—輪島塗の魅力を体感

1809年創業。北市漆器店が、石川の伝統工芸と元気をお届けします。能登半島地震の復興支援として、輪島塗、輪島塗箸、珠洲焼、能登島ガラス、金沢金箔、九谷焼、山中漆器など、石川県能登を中心とした工芸品の数々を販売します。



< 本件に関する報道関係者お問い合わせ先 >

Tokyo Tokyo Delicious Museum 2026 PR 事務局 (株式会社プラチナム内)

担当: 佐伯、高須、馬場 TEL: 03-5572-6072 MAIL: ttdm2026_pr@vectorinc.co.jp

なんだろう工作室 [野菜ふりかけ]

資源や食材を無駄なく活かす、学びと発見のワークショップ

子育てファミリーを中心に、SNS 総フォロワー150 万人を超えるクリエイター「つむばば」プロデュースのサステナブルワークショップ。規格外野菜を使用し、自分だけのオリジナルふりかけづくりができるほか、卵の殻を再利用したカラフルな指輪づくりにも挑戦できます。素材に触れながら楽しむものづくりを通して、食や資源の大切さを学べる、お子様にもおすすめのプログラムです。



鮨 東京 -Sushi TOKYO- [鮨握り体験]

プロの寿司職人が直接寿司の作り方をレクチャー

日本の食文化を肌で体感。職人歴 30 年以上、プロの職人から寿司の握り方を学び、日本の伝統の技を体感いただけます。握った寿司は作りたてをその場でお召し上がりいただけます。

※事前予約制。予約は以下 URL からお願いします。

<https://e.japanticket.com/shops/6088/products/10582/>



※2026 年 4 月 23 日時点

※店舗やメニューは変更となる可能性がございます。ご了承ください。

※各店舗の詳細については、本イベント公式ウェブサイトからご確認ください。

Tokyo Tokyo Delicious Museum をもっとお得に楽しめる SNS キャンペーンをチェック！

■作り手に感謝の気持ち「ありがとう」を伝えよう。「Thanks! キャンペーン」

各店舗のシェフやクリエイターに「ありがとう」の感謝の気持ちを込めて、美味しい料理の写真や体験の様子、お気に入りの土産の写真などを、「Thanks!」の言葉とハッシュタグとともに投稿してください。花の広場インフォメーションにて投稿を提示いただいた方は、会場内で使用可能なチケットが必ず当たる抽選にご参加いただけます。

対象 SNS： Instagram・X

期間：5 月 15 日（金）11:00 ～ 5 月 17 日（日）19:00

景品：1 等 5,000 円分チケット

2 等 3,000 円分チケット

3 等 1,000 円分チケット

参加賞 200 円分チケット

※抽選は Instagram と X での各投稿につき、1 回ずつご参加いただけます。

その他詳細は、公式ウェブサイトをご確認ください。

< 本件に関する報道関係者お問い合わせ先 >

Tokyo Tokyo Delicious Museum 2026 PR 事務局（株式会社プラチナム内）

担当：佐伯、高須、馬場 TEL：03-5572-6072 MAIL：ttdm2026_pr@vectorinc.co.jp

イベント開催概要

■名称：Tokyo Tokyo Delicious Museum2026

■日程：2026年5月15日(金)～17日(日)各日 11:00～21:30 (ラストオーダー 21:00)

※最終日のみ 20:30 まで (ラストオーダー20:00)

※花の広場は各日 19:00 まで

■会場：東京都江東区有明 シンボルプロムナード公園 石と光の広場 / 花の広場

(住所：東京都江東区有明 3-7-7)

■アクセス：りんかい線 国際展示場駅 徒歩 1 分

ゆりかもめ 有明駅 徒歩 3 分

ゆりかもめ 東京ビッグサイト駅 徒歩 5 分

■入場料：無料 (飲食代別途)

※会場内ではキャッシュレス決済のみご利用いただけます

※来場に関する事前予約は不要です

※雨天開催 (荒天時は主催者の判断により中止となる可能性があります)

東京都では、東京ならではの食の魅力を発信する WEB サイト「Go Tokyo Gourmet」を新たに公開しました。詳しくはこちらからご確認ください。

GO TOKYO Gourmet - Official Guide to Discovering Cuisine and Culture :

<https://www.gourmet.gotokyo.org/jp/>



< 本件に関する報道関係者お問い合わせ先 >

Tokyo Tokyo Delicious Museum 2026 PR 事務局 (株式会社プラチナム内)

担当：佐伯、高須、馬場 TEL：03-5572-6072 MAIL：ttdm2026_pr@vectorinc.co.jp