

## 食べる くにたちグルメガイド

### ひよこ豆



OPENは2011年4月。旬を大事にしながら、気取らず、毎日食べられる料理をコンセプトに塩糀や糀を使った料理やスイーツでのんびりランチタイムを。昼間はCAFEとして、夜はBARの顔 (GARBANZO: ガルバンソー) を持つお店。家庭では少し手をかけるのが面倒でやめてしまうことも どこかに混ぜ込んで作っていきたいと、宮崎さんは和やかに語る。だから、ひよこ豆さんの料理は、細部にとってもあったかい優しさを感じるのだろう。

#### ● SHOP DATA

[店名] ひよこ豆  
 [住所] 東京都国立市北1-12-2松澤ビル1F  
 [] あ  
 [TEL] 042-577-3212  
 [OPEN] cafeひよこ豆 11:30~ 火-金16:00/土日18:00  
 (ランチタイムは毎日11:30~15:30です)  
 CAFE&BAR GARBANZO 18:00~26:00  
 (18:00~21:00日替り夜ごはん定食、あります)  
 [定休日] 毎週月曜日・第4日曜日  
 [MAIL] 3212@tamyu.com  
 [WEB] <http://www.tamyu.com/>  
 [BLOG] <http://hiyokomame.sblo.jp/>

[> 大きい地図で見る](#)

## くにたち あぐりッポ

Kunitachi Agrippa

(Kunitachi Tokyo)  
あぐりッポ写真館  
農のある風景



初冬~夕陽を浴びる緑の帯~

- [トップページ](#)
- [特集-「そうだ、谷保に行こう」](#)
- [くにたち野菜とは](#)
- [くにたち野菜図鑑](#)
- [農家プロフィール](#)
- [イベント情報](#)
- [買う-直売所マップ](#)
- [食べる-くにたちグルメガイド](#)
- [つくる-くにたち野菜レシピ](#)
- [育てる-市民農園情報](#)
- [スタッフブログ](#)  
[ト国立日誌 \(スタッフブログ\)](#)
- [くにたち農業の今](#)
- [農業関係リンク](#)
- [農業推進事業及びこのサイトについて](#)

### お店のレシピ



キタアカリの塩糀  
(しおこおじ)ポタージュ

[キタアカリ](#)