



厳選。おもてなしの心が光る個店



ハ王子
エキチカ版

ハ王子 食べ歩きBOOK





八王子食べ歩きBOOK

LUNCH

- 03 八王子のランチ
- 04 アメリカンダイナー
Soul Grill
- 05 インドカレー / フレッシュジュース&カスタムサラダ
INDRA / CITRA Hachioji
- 06 ヨーロッパ製法自家製パン
ぶーる・ぶーる・ぶらんじぇり
煮かつサンド
Jazz Bar & Cafe ROMAN

DINNER

- 07 八王子のディナー
- 08 スペイン料理
EL VALENCIANO
- 09 十勝食材と八王子野菜 / 三陸海の幸と八王子野菜
けいの家 / 龍神丸市場
- 10 フレンチ / イタリアン / ピッツェリア
Vagabond / 八王子バル / NO.8 PIZZERIA
- 11 川魚
小川の魚
- 12 RESTAURANT&BAR / BAR
SCENE / 洋酒考
- 13 エキチカの見どころGUIDE
- 14 八王子駅前MAP / 八王子ラーメン

※本誌に掲載の情報は平成29年10月現在のものです。
※価格表記が税込みか税抜かは各店舗にお問い合わせください。

八王子

食べ歩きの決定版

古の伝統が色濃く残る八王子。美しい自然に囲まれ、利便性に優れたこの街は知る人ぞ知るグルメの聖地。宿場町として栄えた街の気質は、今もなお店主のこだわりやもてなしから存分に感じることが出来ます。

地元の人が本当は教えたくない、自慢の料理と店主の物語が堪能できる、珠玉の銘店を少しだけご紹介します。



炭火で焼き上げる
アメリカンダイナー

Soul Grill

ソウル グリル

寺町



肉の塊から切り出して炭火で焼く
食べ応えのあるリブステーキ (¥2,800/200g)

八王子駅南口から徒歩6分、閑静な住宅街に佇む「ソウルグリル」は、アメリカ南部のソウルフードやハンバーガー、肉料理などを堪能できるアメリカンダイナーだ。炭火で焼き上げた肉料理は、男性のみならず女性客も虜にしている。アメリカ映画「ダイナー」の世界に憧れてシェフを志したというオーナーシェフの松井さん。六本木の人気ダイナーで長年修行を積み、平成28年4月にこの店をオープンさせた。松井さんの趣味が感じられる店内は、開放的で心地よい空間。テーブル席は28席に、広いカウンター席もあるので、1人でも大人数でも楽しめるのが嬉しい。ランチはハンバーガー、サンドウィッチ、日替りプレートの3種類だ。

肉汁滴る絶品バーガー



毎月ジャズやボサノバ等のライブが行われている

本誌の表紙で登場した一番人気のハンバーガー（ポテト・サラダドリンク付1,000円）。粗挽肉と手切りの肉を使用した手捏ねパティは炭火でふっくらと焼き上げる。噛み締めた瞬間に広がる、ジューシーかつブリツとした肉の旨味と野菜のシャキシャキ感が絶妙にマッチする絶品ハンバーガーだ。パンスも市内の人気パン屋ドウエトウレのものを使用。「その日の気温や季節の食材に合わせて決める」という日替わりプレートもランチならではのお得な一皿。お酒の種類が豊富なのも人気の秘訣だ。日本での取扱いは珍しいブルックリンラガービールは比較的軽めで、ハンバーガーとも相性抜群。

Soul Grillソウルグリル

寺町 71-3
042-628-7106
月-金 11:30-15:00
土日祝 11:00-15:00(LO)14:00
夜 17:30-23:00(LO)22:00
火 有



オーナーシェフ
松井 淳さん



ある日の日替りプレート。特製ソースをたっぷりかけたチキンプレートのテンダーグリル (¥1,000)

ダイナーにはアメリカ産リブステーキ（写真上）がおススメ。赤ワインと醤油ベースのソースがあるソースでお酒が進む。フィッシュ・アンド・チップスと楽しむもよし、コース料理を堪能するもよし。まずは肉の旨味を噛み締めてほしい。

LUNCH

ランチ



心地よい空間で過ごす 豊かなひととき

八王子の人は、八王子が好き。それは料理人も例外ではありません。海外や都心で技を磨き、大好きな八王子にお店を構え、

その腕を存分に振るっている人も少なくありません。心地よい空間でゆっくりと食事できるお店が多いのも、八王子ならではの。魅力あふれる店主のおしゃべりを楽しみながら、個性的な料理に舌鼓を打ってみませんか。

日替りサンドウィッチの具材はジューシーなリブステーキ（ポテト・サラダ・ドリンク付 ¥1,000）





1. Boule は丸い、Beurre はバター。ぶーるぶーるという看板商品のクロワッサン。(¥200)2. イートインも出来る3. パイ生地で季節のフルーツを包んだダノワーズ(¥270)とブリオッシュタルティーン(¥260)4. 様々なパンが並び、思わずうっとりする店内

製法で作られたパンは評判で、遠方から買いに来る人も多く、飽くなき探究心で次々と生み出されるパンが人気を呼ぶ、今や八王子に無くてはならない銘店だ。



ぶーる・ぶーる・ぶらんじぇり

- 📍 横山町16-5
- ☎ 042-626-8806
- 🕒 10:00-19:00
- 🔥 第1,3,5月・火



1

ヨーロッパ製法と
地元食材にこだわるパン

ぶーる・ぶーる・ぶらんじぇり

横山町

風味豊かな小麦の香りに惹きつけられて

フランスのブルターニュを思わせる外観が目を引き、人気のパン屋。店主の草野さんは趣味のロッククライミングのためにアメリカを訪れた際、60マイルも離れた場所からもお客さんが訪れるパン屋とそのパンの美味しさに衝撃を受け、自身もパン屋になることを決意。広告業界に勤める傍ら、夜間は学校で製パンを学び、その後は都心のパン屋で修行。念願の店を生まれ育った八王子に構えた。八王子産の小麦粉や牛乳などを使用し、フランス・ドイツの伝統製法で作られたパンは評判で、遠方から買いに来る人も多く、飽くなき探究心で次々と生み出されるパンが人気を呼ぶ、今や八王子に無くてはならない銘店だ。



1

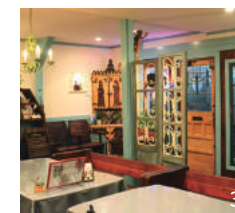


魔法のようなスパイス使いは
虜になること間違い無し！

INDRA

インドラ

本町



2



3

1. ひき肉とナスのカレー(¥900)はチャパティ(¥180)との組合せが抜群
2. トマトベースのスペシャルチキンカレー(¥1,300)3. アンティーク家具や絵画に彩られる店内4. 野菜たっぷりスパイスブルスケッタ(¥650)

美食家に愛される味わい深いカレー

アンティークの扉を開くと、エキゾチックな店内ではいつもお客さんの愉しげな声が聞こえてくる。インドラは、昭和51年から続くインドカレーの老舗だ。シェフの天野さんは、本場インドのカルカッタで「母の味」を学び、地元の八王子で店を構えた。インドカレーや自家製ハーブでアレンジを加えた料理は、天野さんにしか作り出せない味として定評がある。その秘訣は玉ねぎとスパイス。なんと毎日20kg以上の玉ねぎを8時間かけて炒め、20種類以上のスパイスをブレンドしているという。クセになるカレーと笑顔で迎え入れてくれる天野さんの魅力に惹かれ、足繁く通うリピーターも多いそう。

INDRA インドラ

- 📍 本町2-2
- ☎ 042-622-4448
- 🕒 昼 12:00-15:00
夜 17:00-21:00
- 🔥 火・水



シェフ
天野 順子さん

人気には理由がある

伝統の味を受継ぐ
八王子名物煮かつサンド

Jazz Bar & Cafe ROMAN

ロマン

横山町



1

1. 熟練技のサンド(煮かつ¥700・玉子¥600/各3切れ)2. センスが光る店内
3. 現役サクセス奏者として舞台上立つことも4. できたてと変わらないサンドの味を楽しめる技術を考案。ネット通販や八王子名物のお土産としても人気

老舗ジャズバーの看板商品「煮かつサンド」。揚げたてのミルフィーユカツに30年間継ぎ足された秘伝のタレをたっぷり染み込ませた煮かつサンドは八王子の名物だ。同じく人気の玉子サンドは、オーナーの高木さんと妻のみわさんにしか作れない、熟練技のふわふわの玉子焼きが特徴。高木さんはサクセス奏者としての顔を持つ。音楽家として東京ディズニーランドのコンサートマスターまで手がけていたというから驚きだ。「音楽も料理もクリエイティブな仕事」と高木さん。音楽で培った経験は、この仕事でも存分に活かされているそう。1日で1500個売れる日もあるという空前絶後の人気商品である絶品サンドを、ご賞味あれ。



4

Jazz Bar & Cafe ROMAN ロマン

- 📍 横山町10-15
- ☎ 042-645-4607
- 🕒 10:00-19:00
- 🔥 不定休



店主
高木 慎二さん

厳選素材を無添加で
カラダ想いのやさしいカフェ

CITRA Hachioji

シトラ ハチオウジ

八日町



3



4

1. 酸味が強めのカリフォルニア産オレンジを使用。季節に合わせて国産とブレンド2. オランダ製のインテリアが素敵な店内3. 季節の生搾り柑橘ジュースは持ち帰りも可(¥550)4. デリが選べるナチュラルランチプレート(¥1,000)

CITRA Hachioji

シトラ ハチオウジ

- 📍 八日町3-12
- ☎ 042-697-3716
- 🕒 昼 11:30-15:00
夜 17:00-21:00
- 🔥 水
- 📶 有



オーナーシェフ
林 芳文さん

果物を毎日
ゴクゴクどうぞ。



1



バレンシア仕込みのパエジャ
味の決め手は丁寧な下ごしらえ

EL VALENCIANO

エル バレンシアーノ

明神町



「英語がわからない俺にずっと話しかけてくれた」。学生時代、アメリカ留学で出会ったスペイン人のフレンドリーな人柄に惹かれたのがスペイン料理を始めるきっかけになったという、オーナーシェフの大八木さん。地下の隠れ家的な雰囲気がある店内には、魚介の香りがいっぱいに広がっている。いつでも楽しめるパエジャなどのグランドメニューのほか、旬の食材を使った黒板メニューも。すべてスペイン産にこだわったワインもおすすめ。見た目は豪快だが、繊細で深い味わいがあるのがスペイン料理の特徴。ブレのない味付けと時間をかけた丁寧な下ごしらえが要とのこと。



本場で認められたバレンシア風
パエジャ (¥1400/1人前)

スペインのバレンシアで修行した経験もある大八木さん。その店が修行を受け入れてくれたのは、過去にも日本人がその店で修行をしていたからだそう。帰国後、銀座にあるその日本人シェフの元で修行を重ね、平成18年、エルバレンシアーノをオープン。決して手を抜かないという下ごしらえは、なんと営業時間より長い時間を費やしているのだとか。中でも必食なのは、バレンシア風パエジャ(写真上)。味の決め手は、鳥取県産の大地鶏を6時間煮込んで作るブイヨン。地鶏とウサギ

手間を惜しまず作る 本格パエジャ



人気のマッシュルームのアヒージョ(¥690)
スペインオムレツ(¥490)

肉を使ったこのパエジャは、平成21年にスペインで開かれたパエジャ大会で外国人最優秀賞を取ったほど。各国での思い出を懐かしそうに語る大八木さんが作るパエジャは、人との出会いを大切にする温かい人柄が感じられる逸品だ。



カスティーリャ地方でポピュラーな
食欲を刺激するにんにくスープ(¥540)

EL VALENCIANO

エル バレンシアーノ

- ★ 明神町 4-2-10 B1
- ☎ 042-642-3160
- 🕒 月・木 18:00-22:30(LO)21:00
金・土 18:00-22:30(LO)21:30
🕒 日、第1,3月

オーナーシェフ
大八木 元博さん

DINNER

ディナー



職人気質な店主の こだわりが宿るお店

まちと自然の距離が近い八王子には、その日に収穫した朝採り野菜や、ついさっきまで川で泳いでいた川魚を堪能できるお店があるの

も特徴です。食を極めた料理人が、素材を求めてこの街に訪れる、なんてこともあるそう。店主のおもてなしと丁寧な仕事ぶりに、満足していただけること間違い無し。きっとまた訪れたくなるようなお店ばかりです。



蟹、海老、白身魚を煮出した濃厚スープに魚介の旨味がぎゅっと詰まった看板メニュー。魚介のパエジャ (¥1,490/1人前) ※注文は2人前から



1. ワインは常時 30 種類以上揃う 2. シャルクトリート盛り合わせは白レバーパテや鴨の生ハム等全て自家製 (¥3,680) 3. 日替りのアミューズはリエットと食べ放題のパン 2 種も付く (¥680) 4. 大きなカウンターのある店内

Vagabond ヴァガボン

- 横山町 11-6
- ウェストポイントビル 2F
- 042-649-3749
- 18:00-24:00(LO)23:30
- 日 18:00-23:00(LO)22:30
- 火



オーナーシェフ
皆川 裕輔さん



1

カウンター席で楽しめる
家庭的なフレンチ

Vagabond

ヴァガボン

横山町

充実の美食にワインも進む

さまざまなお店で修業を重ねたシェフが、気軽にフレンチを楽しんでもらいたいとの思いから始めたレストラン。お客様とのふれ合いを大切にしたいと、店内にはカウンター席も設置。料理を堪能しながら、作る様子も楽しめる。また、オーブには、鮮やかに季節を彩る旬の八王子産野菜を使用。オーダーしたメニューに合わせ、メイン料理の付け合わせやソースをアレンジしてくれるのもこの店ならではの魅力だ。ワインの多彩なラインナップを始め、季節ごとに提案されるドリンクも、お酒好きにはたまらない。閉店が午前 0 時と遅いため、2 軒目、3 軒目としての利用もおすすすめ。



十勝広尾のししゃもや八角を含む刺身 7 種と珍味 2 種の海宝積荷満載盛り (¥2,980)



八王子野菜の採り直サラダは
完全日替り (880 円)

けいの家のコンセプトは「農夫と海女の逢瀬」。八王子産の野菜と北海道産の魚介を提供するためには妥協を許さない。そのこだわりは、メニューを開くと一目で分かる。料理の写真や値段だけでなく、食材がどのような産地で育てられたかや、生産者の思いまで一緒に添えられているのだ。オーナー北澤さんは、自ら産地に赴き、食材を調達しているという。時鮭や八角、希少性の高い「本ししゃも」を求めて十勝の広尾町まで行くほど。産地から直送される本ししゃもの刺身(1,200 円)は大変希少価値が高く、北澤さんと生産者との間に信頼関係があるからこそ提供できるメニューだ。

八王子野菜の採り直は必食

収穫から 2、3 時間ほどでサラダになる八王子産の野菜は新鮮そのもの。八王子市石川町で栽培される貴重な原木椎茸の「バター醤油焼(620 円)」は、肉厚で椎茸本来の濃厚な香りを楽しめると評判だ。八王子の江戸東京野菜(写真右上)も食べられるという。これほど食材にこだわる店にも関わらず、団体客も大歓迎というから嬉しい。完全個室の店内で気兼ねなく盛り上がる「旬の味覚満載季節限定コース」もおすすすめ。人気店のため店が満席：そんな時は、駅前にオープンした姉妹店の龍神丸市場へ。三陸の海の幸と八王子野菜がお出迎えをしてくれる。



30 名入れる広いお座敷は要予約
掘りごたつでゆっくりくつろげるのも嬉しい

姉妹店

岩手県の山田から八王子の山田まで徹底的に食探し！三陸の幸と八王子採り直野菜を堪能！

龍神丸市場

- 旭町 6-4
- 042-649-7942
- 月・金 / 昼 11:30-14:00
- 夜 17:00-23:00
- 土 17:00-23:00 日 有



三陸の海で育った産地直送
生牡蠣はミネラル豊富

けいの家

- 明神町 3-9-1 MKビル 1F
- 042-649-1724
- 月・金 / 昼 11:30-14:00
- 夜 17:00-23:00
- 土 17:00-23:00 日 有



オーナー
北澤 秀彦さん

今夜の気分は、イタリアン？
それとも石窯ピザ？

八王子バル NO.8 PIZZERIA

東町



1



2



3

1. 薪を使い石窯で焼き上げる、モッツアレラチーズとトマトの相性が抜群のナポリ風マルゲリータ(¥900) 2. 香味野菜をじっくり煮込みクリームを入れて仕上げるコクのあるボロネーゼ (¥1,200) 3. 隣接する 2 店舗

イタリアンとピザ専門店が 隣接し、気分で選べる

多くの人に愛され今年で 9 年目の人気店、八王子バルの隣に昨年、姉妹店 NO.8 PIZZERIA がオープン。これを機に、本格イタリアンとピザ専門店として、再スタートした。「以前働いていた有名イタリアン同様、質の高いサービス、料理、空間を提供したい」とオーナー木口さん。八王子バルでは、シチリアで修業したシェフの感性を活かしたメニューが並ぶ。一方、NO.8 PIZZERIA では、本場イタリア、ナポリからわざわざ取り寄せた石窯で木口さん自らが焼き上げる薪の香り高いピザを、デザイン性の高いおしゃれな店内で楽しむことが出来る。ピザはテイクアウトも可。

八王子バル

- 東町 1-11#101
- 042-649-8357

NO.8 PIZZERIA

- 東町 1-11#102
- 042-649-3692
- 営業時間、定休日は、両店共通
- 昼 11:00-15:00(LO)14:30
- 夜 17:30-23:00(LO)22:00
- 月 ※祝日の場合は火曜に振替



オーナー
木口 英男さん



RESTAURANT&BAR SCENE シーン

- 明神町 4-7-15
落合ビル B1
- ☎ 042-645-8888
- 🕒 17:30-24:00(LO)23:30
- 📅 月

クラシカルなカウルのオールドグラスで季節のフルーツカクテル(¥1,200)気分を伝えて心ゆくまでお酒を堪能



シーンはレストランとオーセンティックバーの2つの顔を持つ、都内でも稀な店だ。京都で育ったというバーテンダーの吉見さん。小学生からの夢を叶えるため、18歳で八王子へ。長い歴史のあるシーンで、諸先輩から技を受継いだ。吉見さんの真摯で明るい人柄に魅了されるリピーターも多い。多くの出会いが生まれる大きなテーブル席、ゆったりとした席のカウンター、特別なシーンを過ごしたい夜に訪れたい。



人生のワンシーンを彩る

最後に一杯… BAR



小さな看板がかかる門を開けると、絨毯張りの階段が2階へと続く。重厚な扉を開ければ、中世ヨーロッパのようなラグジュアリーな世界が広がる。日本バーテンダー協会のコンクールで優勝したオーナーが生み出すカクテルは本来あるレシピにオリジナリティが加わり、至福の一杯に。お通しは、お酒の味を強調するものからまろやかにするものまで厳選。喧騒から離れ、蠟燭の揺らぎを見つめながら静かに一日を振り返ってみては。



1. 100年前のオールドグラスでいただくギムレット 2. ゴットフアーザーとキューバ産ボール・ラニヤガの葉巻と手作りの生チョコという贅沢な組合せ

洋酒考

- 三崎町 4-3 2F
- ☎ 042-626-6866
- 🕒 19:00-25:30(LO)25:00
- 📅 日



イワナ刺身(¥890〜) 稚ヤマメ唐揚げ(¥800) 3日間素焼きにしたイワナの骨酒(¥950〜)

市内養魚場から直送
新鮮な川魚が堪能できる人気店

小川の魚

横山町



東京都内でもなかなか味わえない、イワナの刺身や稚ヤマメの唐揚げなどが楽しめる評判の川魚専門の酒場。「最高の状態で提供できるように、経営している八王子市内の川魚の養殖場から、毎朝、生きた魚を運んできます」とオーナー小川さん。24歳で祖父から養殖場を受け継いで以来、卵から大切に川魚を育てている生産者でもある。店では水槽の中で元気良く泳ぐ川魚を、食べる直前にべるので鮮度は抜群。刺身は気になる臭いも全くなく、川魚独特のコリコリとした食感がたまらないと、足しげく通う常連客も多い。

元々、ウナギ好きが高じて、この店を始めた小川さん。ふつくらとしたかば焼きや白焼きをはじめ、しっぽ焼きなどの珍しい部位まで串でいただくことができる。



市内の養殖場から毎朝届く川魚は新鮮そのもの

店は今年で三年目。小川さんが職人と共に漆喰を塗って仕上げたという店内は、気さくな雰囲気です。通り過ぎることが出来る。また、料理人が活きのよい魚をさばく様子を目の前で楽しんでもらいたいという思いから、カウンターはコの字型に。そのダイナミックなパフォーマンスも見逃せない。口コミで広がった人気は今まさにウナギ登りで、予約をしないと常連客ですら入れないほど。ここでも味わえない新鮮な川魚料理を、おいしいお酒と共に楽しみたい。

店づくりも自らの手で



活きの良い魚をさばく様子から焼きあがる様子まで目の前で楽しめるカウンター



鰻は愛知県三河一色からの直送。右から数量限定のしっぽ焼き、肝焼き、くりから、かば焼き、白焼きなど全7種(¥250〜)

小川の魚

- 横山町 8-4
- ☎ 042-649-3317
- 🕒 17:00-23:00
- 📅 不定休(月曜が多い)



オーナー
小川 勇一さん



- このマップの見方
- 掲載店舗 (一部 ● 有)
 - 八王子の見どころ (P.13)
 - ① インフォメーションセンター
 - H ホテル

Wi-fi スポット一覧

- HACHIOJI FREE Wi-fi
- コワーキングスペース
- 地元カフェ

HACHIOJI FREE Wi-fi

- 1 西放射線ユーロード 横山町公園
- 2 西放射線ユーロード 中町公園
- 3 西放射線ユーロード 三崎町公園
- 4 JR 八王子駅北口駅前広場
- 5 JR 八王子駅南口とちの木デッキ
- 6 JR 八王子駅南口駅前広場

コワーキングスペース

- 7 八王子コワーキングスペース WakU2
- 8 八王子 8Beat
- 9 ハニカムステージ (女性専用)
- 10 fabbit 八王子 (平成29年12月～)

Wi-fi がある地元カフェ

- 11 8 CoCoCafe
- 12 八王子咖啡店
- 13 MUCHA CAFE
- 14 AINA CAFE
- 15 町屋カフェ 金多屋
- 16 TUBO CAFE

愛すべき地元の味 八王子ラーメン

「醤油ベースのタレ」「表面を覆う油」「きざみ玉ねぎの具」が特徴である八王子ラーメン。食事時に合わせておすすめのお店をご紹介します。



名店「みんな」で修業した店主が作るラーメンは、澄んだスープであっさりした味。数少ない深夜営業の貴重な店。

- ☎ 042-621-7188
- 📍 三崎町 5-13
- 🕒 22:00 頃 - 3:00
- 🍽 日曜 ● 無 ● 650 円

香り高い醤油ベースの正統派八王子ラーメン。マスターが研究を重ねて開発した魚粉の風味が効いたつけ麺も絶品。

- ☎ 042-621-0158
- 📍 元横山町 2-22-3
- 🕒 11:00-15:00/18:00-22:00
- 🍽 不定休 ● 有 ● 600 円

八王子ラーメンには珍しい、魚ぶしの香ばしさが漂うスープが印象的。学生にも人気の隠れた名店。

- ☎ 042-645-5011
- 📍 明神町 3-11-1
- 🕒 11:00-19:00 (売り切れ次第終了)
- 🍽 日曜 ● 無 ● 600 円



街の人にきいてみた！ エキチカの見どころ GUIDE



湧水の池は必見！ 子安神社



明神町 4-10-3



榎瀬宜
土佐谷 繁さん

八王子最古の歴史を持つ当神社は、756年に時の皇后の安産を祈願して創建されました。当時から人々の信仰の対象となっていた湧水の池には、時々鰻が泳いでいるという噂も。

サブカルな展示から目が離せない 八王子市夢美術館



八日町 8-1



学芸員
浅沼 星さん

絵画だけでなく建築やアニメなどのサブカルの展示も取り入れ「公立の美術館としては異例な展示が多い」と、ご好評いただいています。これからも暮らしの中で楽しめる美術館でありたいですね。

八王子花柳界の歴史を感じる 黒塀通り



中町 9-9



芸妓
菜乃佳さん

織物の街として繁栄した八王子は、多摩地区最大の花街としても賑わいました。近年、伝統を絶やさぬよう、有志にご協力いただき黒塀等の整備を行い、風情ある花街を今に伝えています。

空襲をくぐり抜けた強運の招き猫 喜久屋の招き猫



中町 9-11



仏壇の喜久屋 大女将
橋本 巴枝さん

第二次世界大戦による八王子空襲では、市内の家屋8割が焼きました。この招き猫は、戦火の中で焼け残った蔵で見つかったものです。それから平和の象徴としてまちを見守っています。

八王子で過ごした時間は決して後悔させません。



八王子食べ歩き BOOK

平成 29 年 10 月 発行

編集・発行 / 八王子市・公益社団法人八王子観光コンベンション協会

問い合わせ / 八王子市都市戦略部都市戦略課

TEL042-620-7335 FAX042-627-5939