

海老の煮出し

胡麻油の香ばしさと大根が
海老の旨みを引き出す



※実際の商品とは異なります。

海老を胡麻油で素揚げにし、大根おろしと小口切りのねぎ、本山葵を添えて出し、好みに醤油をかける。胡麻油の香ばしい風味と、さっぱりとした大根おろしが、海老の滋味をよりいっそう際立たせる。揚げた海老のぷりぷりとした食感も、この料理のこころである。

江戸前の魚介類として、庶民に親しまれた海老だが、現在の高級食材とされている車海老も、当時は簡単に捕れていたほど、江戸前は豊かな漁場だった。

目の前の海からあがつてきた魚介類をさつと調理して客に出す。江戸時代には、そんな屋台や店がたくさんあった。それは江戸の町には単身赴任者が多く、彼らには家で料理をする習慣があまりなかったということ。そして火事を避ける意味でも、揚げ物など火をよく使う料理は外食に頼る傾向が大きかったことにあるようだ。

『鬼平犯科帳』のモデルとされている長谷川平蔵が火付盗賊改長官だった天明寛政には、すでに江戸の町に屋台が多くあり、天麩羅、蕎麦などはもっぱら屋台で食べるものとされていた。

このしろの三盃漬

江戸前と江戸野菜

まるやかな三杯酢でさっぱりと



※実際の商品とは異なります。

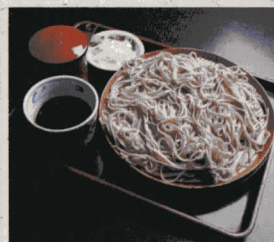
艶やかな銀白色の魚は、このしろである。脂のつたこのしろを三枚に下ろし、千切りにした牛蒡と大根と一緒に三杯酢で漬ける。このしろ、牛蒡、大根はいずれも晩秋から早春にかけて旬を迎える食材だ。キュッと締まったこのしろの弾力と、シャキシャキとした野菜の食感の組み合わせが楽しい品。

このしろは「三枚に下ろして腹骨をすき、塩をして酢で締める」が江戸時代から伝わる定法。さらに梅干しと唐辛子を一緒に漬け込むことで、三杯酢をまろやかにし、上品な味に仕上げている。牛蒡と大根は、当時、江戸近郊でも栽培され、滝野川牛蒡や練馬大根といった江戸野菜も誕生した。さて、このしろとはいかなるものか。江戸前鮓では欠かせない新子、小肌、成魚で、成長に伴って名前が変わる出世魚。江戸時代、寺子屋へ通い始める子供の成長を祈り、親が稲荷神社にお供えしたのがこのしろだったゆえに「子の代わり」という説もあれば、飯の代わりになるほど大量にとれたために「飯代魚」という説も。諸説あるにせよ、庶民の身近な食材であったことにはかわりはない。

そばの里みつまさ

MAP 1

良質な国産蕎麦粉の手打ち麺とともに
落語を満喫する喜び



錦糸町駅から徒歩5分の路地に佇む「みつまさ」。大正14年に創業された老舗で、墨田区銘品名店会のひとつでもある。蕎麦はすべて二八蕎麦。今は3代目の河西紀道さんと4代目の河西一道さんにやり手打ちで作られている。オスメは、国産蕎麦粉を使用した1日20食限定の「別製せいろ」760

円。麺のつるつるとした喉ごしと、手打ちならではの口触りが客の頬をゆるませる。奇数月の第3水曜には三遊亭金時師匠による落語会「みつまさ寄席」が開かれている。蕎麦と日本酒を口に運びながら味わう、粋な落語に魅了されたファンが後を絶たない。



TEL 03-3631-5850

住所…東京都墨田区江東橋4-20-4

休…土・祝(変更あり)

通…JR錦糸町駅南口より徒歩約5分

営業時間…AM11:00~PM3:00、PM5:30~なくなり次第終了(月~土) AM11:30~なくなり次第終了(日)

U R L…http://www.knet.or.jp/mitumas/mitum1.html

海老の煮出し

※2010年4月以降はメニューとして取り扱っていない場合がございます。ご了承下さい。

政五ずし

MAP 2

「五味」が広がる江戸前寿司の味を
両国の地に受け継ぐ

「江戸の粋、薫りたてよう山吹の」――「政五ずし」の店先に掲げられた句の作者は、江戸前寿司の祖とされる華屋与兵衛の味を再現した、6代目政五郎。その政五郎の名を屋号に用い、味を受け継ぐのが、40年以上に渡って寿司を握る山口昌男さんが店主を務める「政五ずし」である。冒頭の句に詠まれ

た「山吹」とは、本来の江戸前寿司で使われていた「三ツ判山吹」という赤酢のこと。この赤酢を使った「与兵衛寿司」(2000円/1人前)は、酸味、甘み、苦み、辛み、塩みという「五味」のバランスが取れた人気メニューだ。



TEL 03-3632-0011

住所…東京都墨田区両国4-27-3

休…年末年始

通…JR両国駅東口より徒歩約3分

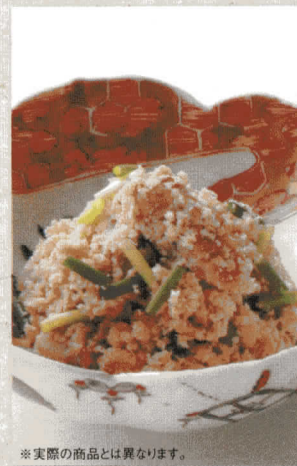
営業時間…AM11:40~PM2:00、PM5:00~PM10:00

このしろの三盃漬

※2010年4月以降はメニューとして取り扱っていない場合がございます。ご了承下さい。

南京蛤

珍味として紹介された
蛤の卵の花和え



※実際の商品とは異なります。

蛤の汁と醤油で味付けたおからに、醤油でさっと煮た蛤と小ねぎを和え、粉山椒をふる。醤油の香ばしさが染み込んだおからは、口の中でふわっと溶け、消えてなくなる。合わせる蛤は、春が旬。潮の風味が凝縮された身はふくら大きく、旨みもたっぷり。少しずつつしじみと味わいたい皿である。

この料理、当時も珍しかったようで、珍しい料理を集めた『料理珍味集』（1764年刊行）で紹介された。

鮑腸和え

鮑の旨みが凝縮された
肝の美味礼賛



※実際の商品とは異なります。

酢でゆめた鮑を、焼き味噌をすり混ぜた肝で食す。高級食材の鮑をふんだんに楽しめる品。

やわらかいながらも締まった身は、噛むほどに磯の香りを放つ。そこに和えた鮑の肝は、ほろ苦く、コクがあり、まるで鮑の滋養のすべてが、この肝に詰まっているような味わい。これこそ何ものにも勝る調味料、と思わずうなづいてしまう旨さだ。鮑だけでは、鯛、かわはぎ、あんこう、うなぎ……肝の美味を知っている日本料理は、食材を知り尽くしている証。その奥深さに感服する。

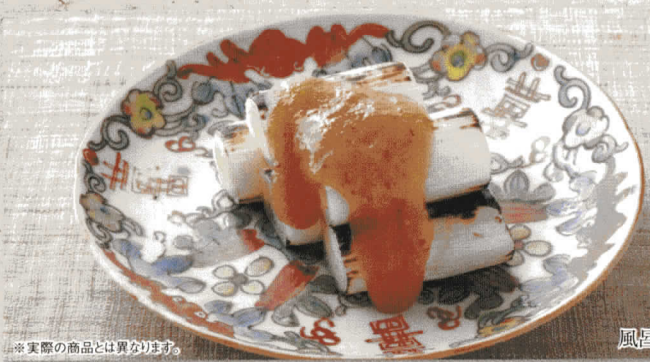


海老の煮出し

蛤田楽

風呂吹ねぎ／海老の煮出し

江戸野菜の根深ねぎと
旨みのあふれる海老を楽しむ



風呂吹ねぎ



海老の煮出し

※実際の商品とは異なります。

※実際の商品とは異なります。

割烹かりや

実績ある老舗で知る
正当派ちゃんこ鍋と極上ぶぐの妙味

初代・刈谷由吉さんは元力士。出羽海部屋のちゃんこ鍋をアレンジし、それまで相撲界だけで知られていた料理を一般にも広めた。特徴は、鳥ガラと昆布でスープを取った「ソツプ炊きちゃんこ」。良質な水郷若鶏や野菜がたっぷり入った醤油味のスープは、深い味わいを醸し出す。もともとは天然とら

ぶぐの専門店。3代目の刈谷真一郎さんが取り揃えているのは、美味なとらぶぐの白だ。料理は「ぶぐコース」（19000円・10月～3月まで）の他、ぶぐとちゃんこがいただける「ぶぐ刺ちゃんこコース」（14000円）、「ちゃんこコース」（6500円）が用意されている。



図 03-3631-2851

住所…東京都墨田区両国1-9-8
定休…日・祝（大相撲 東京場所中は無休）
交通…JR両国駅西口より徒歩約4分
営業時間…PM5:00～PM10:00（ご相談承ります）

寿々喜屋

江戸と今をつなぐ心意気を感じる
「されど蕎麦」の味

「たかが蕎麦、されど蕎麦。私は、その、されど、の部分にこだわって蕎麦を出したいんです。そう語るの、店主の鈴木隆司さんだ。しかし、「されど蕎麦」にこだわりたいと言うものの、「寿々喜屋」には一切の気取りが無い。武士から一般庶民まで、多くの人々の日常食として親しまれていた「江戸時代

の蕎麦の楽しみ方」を、今に伝えたいという想いがあるからだ。海老天を東京スカイツリーに見立てた「スカイツリー天井」（950円）は、滋味あふれるかけ蕎麦と一緒に楽しみたい。江戸と今の東京を繋ぐべく、考案されたひと品だ。



図 03-3622-0213

住所…東京都墨田区石原2-15-1
定休…日・祝
交通…JR両国駅西口より徒歩約7分
営業時間…AM11:00～PM3:00、PM5:30～PM8:00

風呂吹ねぎ 海老の煮出し

※2010年4月以降はメニューとして取り扱っていない場合がございます。ご了承下さい。

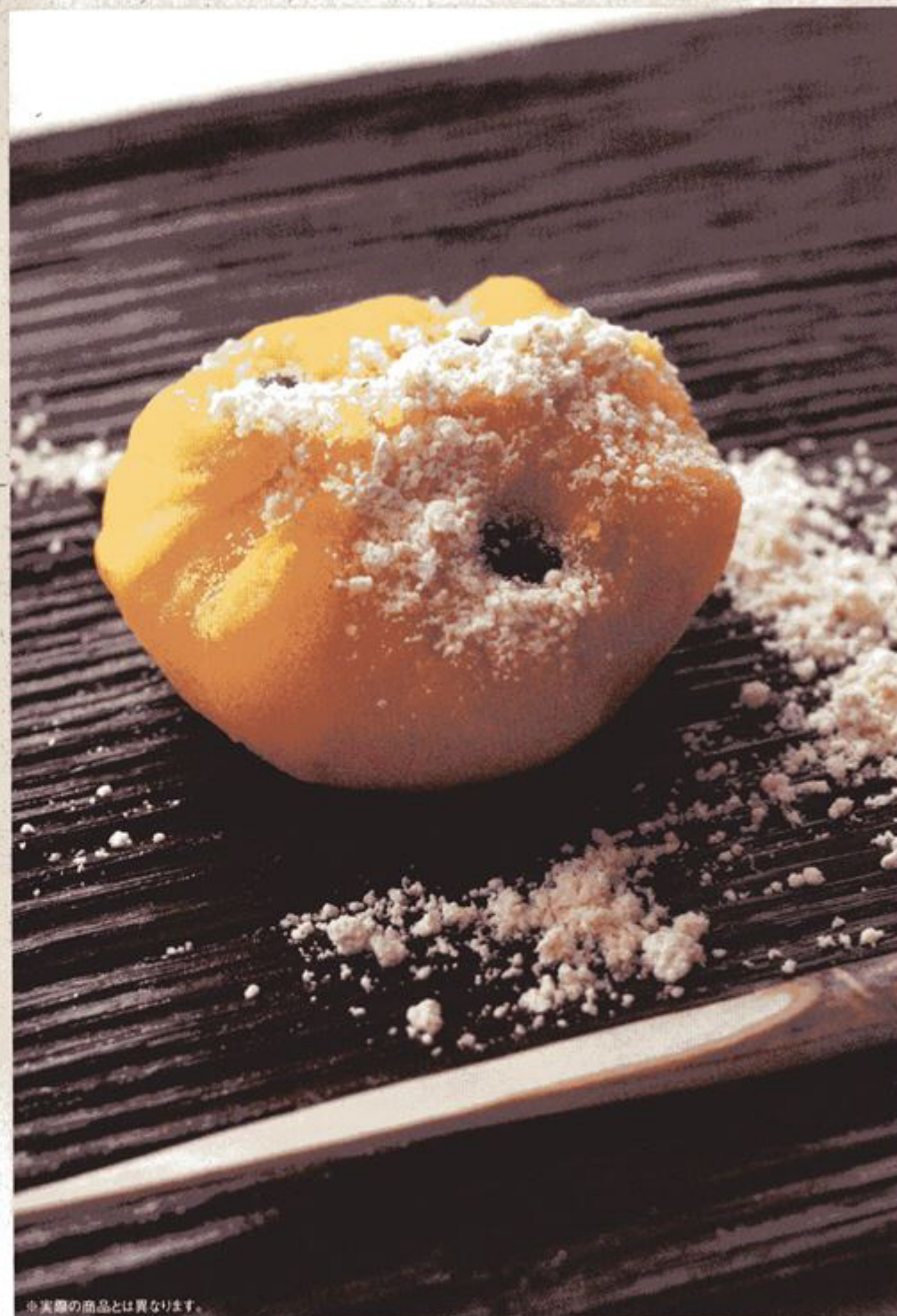
かりやで食べられる「江戸の味わいメニュー」

南京蛤 鮑腸和え
海老の煮出し 蛤田楽

※2010年4月以降はメニューとして取り扱っていない場合がございます。ご了承下さい。

かぼちや餅

味も形も上品に仕上がったかぼちや
江戸の菓子のおいしさ、再発見



※実際の商品とは異なります。

茹でたかぼちやを丁寧に裏ごしし、晒の布巾で茶巾のように絞る。あしらひには、ほどよい甘さで煮た小豆と、きなこをはりりとかけて。かぼちやの鮮やかな黄色と、きなこのやわらかな金色が、なんとも粋な色合せて、風情がある。

かぼちやの素朴な甘みと、上品な甘さの小豆、きなこの組み合わせは、こんなにも繊細で優しい菓子が江戸にあったのかと思ってしまうほど。

菓子の歴史は、懐石料理の文化が色濃かった京都のほうに圧倒的に古い。江戸つ子たちが醤油と「緒」に使い、「甘から」の味を作るのに使われていた砂糖を、京の人たちは、菓子に使用していたのだ。京都で生まれた菓子が、江戸に「下りもの」として伝わった後に、ようやく江戸でも菓子の文化が花開く。

うなぎ雑炊

五臓六腑にしみわたる
滋味あふれる出汁の妙



※実際の商品とは異なります。

かくもうなぎは美味なる出汁を作り出すのか。簡切りにしたうなぎにさがきり牛蒡と飯を加え、汁を注ぐ。いい塩梅になったところで、卵でとじて柳川風に仕上げる。それだけのことなのだが、いやはやと驚いた。ひとくちすると、コクがありながらも、上品で繊細。野趣に富むとじょうの柳川とは、まったく異なる味わいなのである。

うなぎはとじょうと並び、江戸つ子が好んで食した川魚の代表格。よく肥えた質の良いうなぎが江戸前であつたこともあり、庶民が口にすることも多かった。とりわけ人気が高かったのは、蒲焼きである。上方では腹から裂いて蒸すに焼き上げた。しかし、江戸では背開きにし串を打ち、一度素焼きにしてから、蒸して再びタレをつけて焙る。蒸すのは余分な脂を落とすため。あつさり味を好んだ江戸ならではの調理法だ。

今に伝わる蒲焼きだが、当初は簡切りにしたものをつ串に刺して焼いていた。この「うなぎ雑炊」も、深く簡切りにした。蒲焼きでは味わえない、骨からしみ出る出汁の滋味を、堪能あれ。呑んだ後の締めには最高な品だ。

川松別館

伝統の味が光る
極上うなぎと心づくしの会席料理

川魚料理店として明治初期の創業以来、浅草で愛されている「川松」。雷門通りにある本店の真向かいの裏通りに、落ち着いた雰囲気別館がある。別館には椅子席の個室が7室あり(予約制)、接待や会食など、心とむひとときを過ごすのに最適だ。オススメは平日限定のランチ「雪」(1月、

「花」(各2625円)。うなぎや季節の料理、天ぷらのセツトが楽しめる。うなぎは厳選した国内産を使用。養鰻業者の熱心なうなぎづくりに感動し、それを提供しているという。そのやわらかく仕上がった上品な味には、「川松」の歴史が感じられる。

MAP 1

うなぎ雑炊

川松別館で食べられる「江戸の味わいメニュー」

※2010年4月以降はメニューとして取り扱っていない場合がございます。ご了承下さい。



TEL 03-3841-2345

住所 東京都台東区雷門2-15-7
定休 月(祝日の場合は翌日)
交通 東京外口浅草駅A4出口より徒歩約3分、つくばエクスプレス浅草駅A1-1出口より徒歩約8分
営業時間 AM11:30~PM2:00、PM5:00~PM9:00(火~金) AM11:30~PM9:00(土)
AM11:30~PM5:00(日祝) ※土曜夜は予約のみ

【本店】TEL 03-3841-1234 住所 東京都台東区浅草1-4-1 定休 月(祝日の場合は翌日)
交通 東京外口浅草駅1番出口より徒歩2分
営業時間 AM11:30~PM3:00、PM5:00~PM9:00(火~金) AM11:30~PM9:00(土) AM11:30~PM8:00(日祝)

風呂吹ねぎ

江戸野菜の根深ねぎ
甘みを際だてる江戸流の食し方

※実際の商品とは異なります。

「ねぎは根深に限る」

そんな江戸っ子の威勢のいい声が聞こえてきそうな皿である。青々とした葉ねぎは使わず、白茎の根深のみを食す。旬は冬。この時期甘みが増すねぎを、火を通してさらに甘みを引き出し、熱々を唐辛子味噌でいただく。

味噌は古くから伝わる調味料だ。八丁味噌、仙台味噌、田舎味噌と江戸で出回った味噌はさまざまあるが、甘口の味噌として親しまれたのが江戸味噌だ。コクのある甘みと芳醇な香りが、この味噌の特徴。これに細かく刻んだ唐辛子を加える。甘さの中にもやわらかな辛みが広がり、ねぎとの相性は、言わずもがな。

「鬼平犯科帳」の平蔵が食す料理の中にも、「鴨脂と千住葱の吸物」なる品が出てくる。千住ねぎは文字通り千住が原産のねぎ。白い部分が多くなるよう改良された品種で、独特な甘みがあり、煮くずれしない極上ねぎと謳われる。関西では葉ねぎを好むが、江戸では根深が当たり前であった。さて、平蔵がそうであったように、今宵はねぎを肴に、一杯やるうじやないか。

桜蛸

蛸を桜の花びらに見立てた
江戸っ子の粋な料理

※実際の商品とは異なります。

桜の花びらのような、かわいらしくも風情ある佇まい。なるほど、「桜蛸」とはよく名付けたものだ。湯引きしてきりりと締まった蛸に、煎酒と酢、焼き塩で味付ける。深みのあるやわらかな酸味は、煎酒のなせる技だ。

煎酒とは、江戸時代用いられていた調味料で、酒に梅干しと鰯節を入れて煮詰め、たもの。魚や野菜の味を引き立てると広く使われた。自分で作る調味料で、醤油が広まる以前、刺身の付け汁として利用されていたというから、日本料理の奥深さが窺える。添えてあるのは、新緑の如き青々とした山葵である。当時、御殿場や伊豆の天城の山葵が江戸へ運ばれ、大流行。蛸をはじめ、さまざまな料理を彩った。酢の物しかり、「桜蛸」に山葵の組み合わせは、流行のしやれた食べ方であったに違いない。

そんな江戸の頃に思いを馳せながら、蛸をまたひと口。海のもの、と山のものが出会い、奏でる、趣深き味わい。シコシコと口の中で遊ぶ蛸が、小気味よく、楽しい。粋好みの江戸っ子が、好んで食べたであろう一品である。

駒形どぜう

暖簾をくぐり出会う
200年以上も愛され続ける美食

創業は享和元年。武蔵国(現在の埼玉県)の出身だった初代が、どぜう鍋やどぜう汁を商う、めし屋を開いたのが始まりだ。6代目の越後屋助七さんは「江戸時代から庶民に親しまれたどぜうは、頭から尾まで丸ごと食べることができる。カルシウムなどの栄養を摂取できるスタミナ食でもあったんです」

とその魅力を語る。その味は臭みがなく、驚くほどやわらかい。甘味噌仕立てに煮込まれた優しい味わいは、日本人だけではなく外国人にも評判だ。江戸情緒あふれる座敷に座って鉄鍋を囲みながら、江戸を舌でも堪能したい。



☎03-3842-4001

住所…東京都台東区駒形1-7-12
休…無(年末年始除く)
交通…都営浅草線浅草駅A1出口より徒歩約2分
営業時間…AM11:00~PM9:00
U R L…http://www.dozeu.com/

日本料理 浅草 我房

MAP 3

朝締めの新鮮な魚介類と
美酒に酔いしれる

国際通り沿いにある、外の喧噪を感じさせない静かな日本料理店。寛ぎやすいモダン空間に、ふらりと立ち寄りたくなってしまう。特筆すべきは、メイン食材となる魚介類が三浦半島の三崎港や能登半島の穴水港などから毎日直送されていること。調理長の長谷浩さんのもとは毎朝漁師から連絡が

入り、そこで仕入れを厳選するというから、強固な信頼関係がうかがえる。昼の部では「和(なごみ)御膳」(2800円)、夜の部では9品の会席コース「月」(6820円)が人気。妥協を許さない板前の心意気が料理を彩る。

桜蛸

浅草 我房で食べられる「江戸の味わいメニュー」

※2010年4月以降はメニューとして取り扱っていない場合がございます。ご了承下さい。



☎03-3845-8853

住所…東京都台東区西浅草2-1-12
休…日(祝祭日は営業)
交通…東京外口田原町駅3番出口より徒歩約3分
営業時間…AM11:30~PM3:00、PM5:30~PM10:30
U R L…http://www.gaboh.com/

風呂吹ねぎ

※2010年4月以降はメニューとして取り扱っていない場合がございます。ご了承下さい。

蛤田楽

蛤田楽 本で

江戸の酒のたしなみを知る



※実際の商品とは異なります。

串に刺して焼いた蛤。焼きたてに露味噌と緑鮮やかなふきのとうの花をのせる。シンプルな手順の皿で、口の中であつた広がりのやわらかな磯の香りと露味噌があいまって、奥深い味わいを生み出している。露味噌だけでなく、芥子味噌・山椒味噌で食べてもいい。

江戸のつまみには、奇をてらつたものはあまりない。季節を感じさせる素材の旨さを薬味で引き立て、余計なことは切せず、「口食べれば旨い」とうなづてしまふ、直球なものはかり。それを食べながら、一杯を重ねるのは、お腹を満たすというより、酒との時間を楽しんでいるのに近い。江戸にはそういうたしなみを持つ、粋な人々が多かった。

さて主役の蛤だが、江戸時代からすでに潮干狩りの習慣があり、春先、品川や芝浦あたりで、腰をかませ、貝捕りに夢中になっていた庶民の姿がよく見られた。また、同じ貝の殻しかかみ合わない蛤は、貞操の象徴とされ、ひな祭りに食べる習慣が、すでに江戸時代にあった。酒のつまみにもなったが、行楽、季節行事に繋がる代表的な食材のひとつであつたのだ。

こんにやくの石川

江戸で人気のこんにやく料理を話題の料理本から紐解く



※実際の商品とは異なります。

「芝居 菊薔 芋 南瓜」江戸時代、女が好む代表的な物を、語呂よく並べた言葉である。芝居、芋、南瓜はよくわかるが、こんにやくとは意外である。こんにやく、当時こんにやくは大変人気があつたらしい。それは、江戸時代の料理本からも窺える。弘化3年(1846年)刊行の「菊薔百珍」がそれでおよそ百種類にも及ぶこんにやく料理を紹介している。

この「こんにやくの石川」もそのひとつ。ちぎったこんにやくを胡麻油で炒めて醤油をさし、白髪ねぎをたっぷり。粉山椒をあしらひにして。たかがこんにやくと侮るなかれ。香ばしい胡麻油と醤油をまとった煎りこんにやくは、白髪ねぎでさばりと仕上げ、びりりと舌に感じる粉山椒によつて完結する。どれひとつ欠けてはならない、完璧なる組み合わせだ。

時間をかけずにささっとこしらえられるこの料理、気の短い江戸っ子には、作るほうと食べるほうのどちらも重宝したに違いない。ごはんのおかずにもよし、酒のあてにもよし。冷酒より熱燗がしつくりくると思うのだが。

炭やき 櫻田

江戸の雰囲気とスローフードの味に酔いしれる贅沢

暖簾をくぐると、そこは別世界。100年以上前の板戸や柱を組み込んだ木造りの空間が広がり、古き良き時代の雰囲気を感じることが出来る。オススメは店主の櫻田勝彦さんが江戸食を再現した「江戸の昔の一膳めし」(ランチ限定・500円)。内容は、無農薬の白米一合と一汁六菜。醤油が普及する前



03-3845-3995

住所…東京都台東区雷門1-15-12 永谷マンション1F
定休…無
交通…東京外口田原町駅3番出口より徒歩約3分、東京外口浅草駅2番出口より徒歩約4分
営業時間…AM11:30~PM2:00、PM5:00~PM11:00
URL…http://www.sakurada.tv/

炭やき 櫻田で食べられる「江戸の味わいメニュー」

蛤田楽

※2010年4月以降はメニューとして取り扱っていない場合がございます。ご了承下さい。

浅草雷門 若鹿

浅草で見つけた隠れ家的名店で懐石料理を楽しむ麗しき時間

オススメは地階席。それは、趣きある数寄屋造りの別世界が広がっているからだ。掘りこたつ席でゆったりと寛ぎながら、料理を楽しみたい。厨房で腕をふるうのは、京都で修行を積んだ2代目の梅津良紀さん。風雅な味わいを創り出している。とくにお客からの絶賛を受けているごま豆腐は、風味とコ

クが濃厚な逸品。懐石料理コース(4725円)・サービス料5%別)でいただくことができる。牛肉・鹿肉のしゃぶしゃぶコース(各5250円)・サービス料5%別)も人気だ。また、先代が集めているという希少価値の高い器も必見。舌でも目でも、粋を堪能できる名店だ。



03-3842-3943

住所…東京都台東区雷門1-13-13
定休…月
交通…東京外口浅草駅2番出口より徒歩約3分
営業時間…PM4:30~PM9:00(平日) PM12:00~PM2:00、PM4:00~PM9:00(土) [PM9:00はラストオーダー]
PM12:00~PM8:00(日祝) [PM8:00はラストオーダー] ※できれば予約(2名様~)

浅草雷門 若鹿で食べられる「江戸の味わいメニュー」

こんにやくの石川

※2010年4月以降はメニューとして取り扱っていない場合がございます。ご了承下さい。

はまちの酢煮

はまちを酢で煮る
青背の魚の新鮮な一品



※実際の商品とは異なります。

四角に切って酢で煮ることを「酢煮」という。脂がのっているはまちを酢で煮ることと、さっぱりとした上品な味わいに仕上がりが「江戸の料理」「濃い醤油味」というイメージを強く持つ人にとっては、新鮮な味であろう。葱をたっぷりのせ、七味、本山茶をあしらった、醤油をたらり。はまちの脂と酢の酸味が、優しくふわりと口の中に広がる、熟々のうちに召し上がれ。ちなみに酢煮は、はまちだけでなく、真いわしなどで作っても旨い。

醤油の味が主流であった江戸だが、庶民が醤油を普通に使う以前の味付けの要は、塩と酢であり、刺身などもそれで食べていたほどだった。

醤油が一般的に広まった後も、酢をベースにした料理はしっかりと生き残り、我々にも馴染みの深いなますや、二杯酢、三杯酢などの酢の物が好まれ食べられていた。

江戸の料理はしばしば「醤油甘からい」で括られてしまふようだが、すべてが味が濃いわけではなく、「淡いものは淡く」「からいものはからく」と、はきりとしているのが特徴だ。

大黒家天麩羅

MAP 6

江戸庶民発の極上井が
行列の絶えない人気店を作り出した

浅草名物の天井といえは「大黒家天麩羅」だ。天井が誕生したのは明治初期で、江戸庶民の中から生まれた天麩羅が発展したという。そんな昔ながらの味に触れることができるのは、明治20年に創業された「大黒家天麩羅」。4代目店主・丸山眞司さんのオススメメニューは、御飯が見えないほど大きな海老天が4本盛られた「海老天井」(1900円)。ごま油だけで揚げられたキツネ色の天麩羅と白米に、濃厚でやや辛い独特のタレがかかる。その力強い味は「クセになる」と今日も客を唸らせている。ぜひ訪れたい人気店だ。



03-3844-1111(代)

別館 住所…東京都台東区浅草1-31-10 定休…無
定休…無
交通…東京外口浅草駅6番出口より徒歩約3分
営業時間…AM11:00~PM8:30(土祝~PM9:00)
U R L…http://www.tempura.co.jp/

本店 住所…東京都台東区浅草1-38-10 定休…無
交通…東京外口浅草駅6番出口より徒歩約3分 営業時間…AM11:00~PM8:30(土祝~PM9:00)

大黒家天麩羅で食べられる「江戸の味わいメニュー」

はまちの酢煮

※「はまちの酢煮」は別館にて提供。

※2010年4月以降はメニューとして取り扱っていない場合がございます。ご了承下さい。

江戸の味わいを守り続ける名店たち

茶寮 一松

「お参りの前にお団子とお茶を一杯、という感覚で立ち寄っていただけたら」と思っている。茶寮としています。



MAP ①

料理にも空間にもこだわった男の貴重な遺産を堪能することができます。

ランチメニューは先附、御食事、水菓子(ミニ会席)(予約制・5250円・サビサビ料理)。夜の会席料理は予算に応じて用意してくれる(10500円)。サビサビ料理。繊細な色や形から季節感が醸し出される料理は、日々の喧騒から心を解き放つ。そうした料理を包み込むのは、雪見障子や曇り硝子から入ってくる陽の移ろいに、ゆったりと流れる時間だ。心の休め処がここにある。評判は口コミで広がり、最近では若い人にも人気。浅草神社での挙式後、ここで披露宴を行うカップルが増えている。



03-3841-0333

住所…東京都台東区雷門1-15-1
定休…無
交通…東京外口田原町駅3番出口より徒歩約3分
営業時間…AM11:30~PM11:00
U R L…http://www.ichimatsu.co.jp/

弁天

蕎麦の匠が織りなす深い味は食通たちを魅了し続ける



MAP ②

付いた蕎麦屋を目指して家族で切り盛りをするうち、地元の人だけではなく多くのファンを魅了した。宮嶋さんが試行錯誤の末に作り出した蕎麦のメニューはなんと約50種類。選ぶのに迷う客も少なくないという。今回紹介するのは「合鴨そば」(1300円)。甘い醤油ベースのつゆに、細麺がよく合う。上品ながらも力強さが感じられる絶品である。自家製の「にしん煮」(900円)は、ふくらと柔らかく、肉のような食感。甘さとしよばさのバランスが絶妙で、酒の肴にぴったりだ。また、元甘味処ならではのメニューも健在。自家製の「そばがきぜんざい」はぜひ一度お試しください。



03-3874-4082

住所…東京都台東区浅草3-21-8
定休…水
交通…つくばエクスプレス浅草駅A1-1番出口より徒歩約7分
営業時間…AM11:30~PM10:00(日~PM9:30)