



一杯で3度美味しい。ひねりを利かせた、深川めしの進化形。

石焼き深川めし

1人前 880円(税込)

居酒屋 すみよし 店舗ガイド P.33 **A B**

隠れメニューが好評を博し、定番メニューに格上げされた一品です。アツアツの深川めしに加え、上にかかったキノコのアんかけを混ぜるとおじや風に変身。さらにおこげの食感も楽しめて、一杯で3種の味わいがある斬新な深川めしです。昼限定5人前のみ(要予約)。



毎日築地で仕入れる新鮮なアサリを使った、深川らしいメニューが揃っています。アサリ入りのシュウマイや深川大根をはじめ、ランチタイムは通常の深川めしもリーズナブル(500円・税込)。地元で人気の居酒屋です。



パリパリと香ばしい
スティックタイプの新感覚春巻。

天神春巻

1本 150円(税込) *一時間店中(平成20年6月現在)

妻味田 天神春巻 店舗ガイド P.31 **D 4**

20cm近くある細長い皮の中には、海老、豚肉、干し椎茸、筍、春雨などの具がふんだんに。海鮮だしと自然塩を使い、素材の味が生きた塩味の和風



江戸の漁師が好んだ丼めしを今に伝える、正統派深川めし。

深川めし

1人前 1,890円(税込)

(有) 深川宿 店舗ガイド P.33 **A 10**

深川めしのルーツは、江戸時代、深川に住む漁師たちが好んで食べたぶっかけめしだと言われています。アサリと葱を味噌で煮込み、汁ごとご飯の上に。その味を再現すべく、元漁師から手ほどきを受け、辿り着いたのがこの深川めしです。アサリと味噌が実に風味豊か。



地元でも知らない人の多かった郷土料理を発掘したご主人の心意気が伝わる店。アサリは東京湾や伊勢湾からその時々で新鮮なものを選んで仕入れています。囲炉裏を囲んだテーブル席もホッと落ち着く、趣のある店内です。

春巻です。従来の中巻春巻とはまったく違う新しい美味しさ。ひとつひとつ手作りです。



2005年春に、テイクアウトが基本の揚げ春巻専門店としてオープン。小さな子どもでも上手に皮と具を一口で食べられる新感覚の春巻は、近所でたちまち評判になりました。独自の形と味は店主の熱い研究心の結晶です。



梅と、とろろの相性を極めて完成させた絶妙な味わい。

梅とろろ御膳

ステーキ膳1人前3,360円(税込) *昼の部のみ

江戸懐石 若福 店舗ガイド P.31 **D1**

サクサクとした食感が心地良いとろろに梅干の酸味が効いた「梅とろろ」。料理長特製のお出汁をかけてお茶漬けいただけます。「和牛ステーキ」との豪華組合せ「ステーキ膳」の他、昼のランチ

では名物「梅とろろ」を堪能できる4つのメニューが用意されている。この味を目当てに足を運ぶ人も多く夜の部では懐石料理の最後にお食事として登場します。



日本で唯一、天神様の境内にある日本料理店です。亀戸天神社正門の鳥居をくぐり、境内の左手。「梅とろろは、暑い夏、食欲のない時も美味しく召し上がっていただけます」と女将。落ち着いた和やかな雰囲気です。



軽やかな甘さが魅力。あわと餡の素材さを楽しむ一品。

あわせんざい

1人前840円(税込) *桜茶付き

甘味処 由はら 店舗ガイド P.34 **B8**

10～5月までの期間限定メニューです。「あわせんざい始めました」の短冊が表に出るのを心待ちにする常連客も。備前特産の最高級品をゆっくりせいろで蒸したあわは、ふっくらとしていて、甘くやさしい香りがします。素朴で、どこか懐かしい味。男性ファンも目立ちます。



「気軽に入れる甘味屋さん」と話す店主が、名店での修業を経て始めた店。甘味づくりへの真摯な想いが味から伝わってきます。好みの組み合わせでトッピングできるみつ豆や、ふんわり削ったかき氷も人気です。



寒天・豆・餡も自家製。調和のとれた絶品甘味。

白玉クリームあん豆かん

1人前940円(税込) *黒蜜か白蜜を選べます

甘味処 いろり江 店舗ガイド P.34 **B1**

神津島産と大島産の天草をブレンドして作る寒天は、ほのかな磯の香りと寒天そのものの美味しさが味わえると、評判。はじけないように8時間とろ火でじっくり煮た富良野産の赤えんどう豆、モチモチの白玉、こし餡、クリームも贅沢に盛られた一品です。



昭和初期に寒天の製造・卸しとして創業。先代から受け継いだ製法で、寒天の美味しさを守り続けています。硬過ぎず柔らか過ぎず、程よい歯ごたえも、いろり江の寒天ならではの。順番を待つ人からも幸せが漂う人気店です。

