

こちどめ
深川めしよ



だしと釜炊きにこだわる

深川めし 1,090円

1人前150g以上という、丼からあふれんばかりのアサリの量にまず感動。ほおばれば、カツオだしとアサリのうま味がしみた釜炊きご飯のおいしさに思わず笑みがこぼれます。食べ進むと、おこげが所々顔を出し、最後のひと口までふっくら大粒のアサりがざっしり。同じだしを使ったぶっかけスタイルの「深川丼ぶり」1,295円も絶品です。

ふかがわかましよう
深川釜匠

江東区白河 2-1-13
☎ 03-3643-4053
清澄白河駅 B2 出口から徒歩 2分



[ことみせくーぼん]
お食事の方、大根サラダをサービス
特典日：毎営業日



名店仕込みの江戸前すしを

握り黒 3,300円

すしの名店で腕を磨いた店主・伊藤翔太さんが手掛ける、すしのテイクアウト専門店。「握り黒」には、赤シャリにおろしたての生ワサビを添えた優美な握りがズラリ。旬のネタには、酢じめ、炙りなどの江戸前仕事に欠かせないひと手間に加え、「熟成させてうま味となめらかな食感を引きだす」といった現代の技も息づいています。来店前に電話予約を。



「握りたてのおいしさを自宅で楽しんで」と伊藤さん

すしくろふね
鮭黒舟

江東区扇橋 1-5-2
☎ 080-7425-9516
扇橋一丁目バス停から徒歩 1分

[ことみせくーぼん]
5,000円以上お買い上げでお総菜1品進呈
特典日：毎営業日



伝統の赤シャリと豪華ネタ

極上握り 4,000円

昔ながらの粕酢で仕込んだ赤シャリが自慢の「極上握り」。店主・田島久丸さんが、豊洲市場で吟味する鮮魚のおいしさを最大限に引き出すよう、五感を研ぎ澄ませて握ります。江戸前の技を今に伝える煮アナゴとたまご焼きに、天然マグロやアワビ、車エビなどの高級ネタを加えた握りは、ちょっぴりぜいたくしたい日に。デリバリーもできます。

てんぐずし
天狗鮓

江東区東陽 4-6-5
☎ 03-3699-1144
東陽町駅 4 出口から徒歩 2分



[ことみせくーぼん]
お持ち帰り5,000円以上ご購入で、旨辛昆布の佃煮プレゼント 特典日：毎営業日



江東っふだってねえ、
すし食いねえ

江戸前ネタをふんだんに

江戸前風握り 2,500円

コハダにアオヤギ、マコガレイなど、東京湾で水揚げされる“江戸前”のネタをふんだんに使った握りずし。「おいしさの決め手は、シャリとネタのバランス」と、江戸前すし一筋53年という店主・宮下梅義さん。ほおばれば、口の中でシャリがふんわりほどけ、ひと手間加えたネタと溶け合います。熟練技が生み出す洗練された握りを堪能して。

すしどころ ちくら
鮭処 千倉

江東区住吉 1-17-16
☎ 03-3631-9179
住吉駅 A2 出口から徒歩 3分



[ことみせくーぼん]
お食事代金 一人様5,000円以上で10%割引
特典日：水曜



漁師の家に生まれた宮下さん、魚の目利きには自信あり



「ことみせくーぼん」の特典内容はお店の都合等により、予告なく変更する場合があります。