

深川の漁師に好まれた味

昔ながらのぶっかけ深川飯 ランチ700円

こちらの深川めしは、店主・大山敏博さんが子どもの頃から慣れ親しんだぶっかけスタイル。カツオだしとアサリの煮汁、信州の合わせみそにネギを加えたみそ汁は、五臓六腑に染み渡る優しい味わいです。熱々ご飯と一緒にかきこめば、最後のひと口までアサリがたっぷり。「深川の食文化として残していきたい」という店主の想いが詰まった逸品です。

がわ いっすい
ふか川 一穂

江東区木場2-8-8-101
☎03-3643-2255
木場駅3出口から徒歩4分

[ことみせくーぼん]
ご飲食時に生ビール1杯サービス
特典日:金曜



ランチは小鉢・おしんこ付き
ディナーは単品900円



深川伝統の
味をぜひ



ルーツはすし屋のまかない

深川めし定食 1,000円(夜1,320円)

アサリの煮汁と一緒に炊き上げる、こちらの深川めし。「すし屋を営んでいた先代が“まかない飯”として作り続けた懐かしの味」と店長・高瀬太さん。アサリのうま味がしみ込んだご飯は、香ばしいおこげを所々で感じながら、味の変化を楽しめます。名物の厚焼き卵・みそ汁・サラダ・小鉢・漬け物が付くお得な定食どうぞ。

たろう
太郎

江東区深川2-1-20
☎03-3630-1144
門前仲町駅1出口から徒歩4分

[ことみせくーぼん]
ディナーご利用の方、550円までの
ドリンク1杯サービス
特典日:毎営業日



炊きたてを
どうぞ



テイクアウト限定
「深川めしのおこげ」540円も人気



そばだし香る雅な御膳

深川御膳 1,850円

そばの名店の深川めしは、カツオ節や宗田節でとるそばだしを使った上品な味わい。注文を受けてからだしに八丁みそとアサリを加えて煮立たせ、熱々のご飯に掛けて提供するぶっかけスタイルです。国産そば粉の自家製手打ちそばとの相性を考えて店主・設楽英雄さんが考案した逸品は、そばと天ぷらも一緒に楽しめる豪華な「深川御膳」で召し上がれ。

ちようじゆあん きようしよう
長寿庵 蕎麦匠

江東区平野1-7-2
☎03-3642-7559
清澄白河駅A3出口から徒歩4分

[ことみせくーぼん]
13:00より店主おすすめ品100円引き
特典日:毎営業日(年末年始は除く)



ミニ深川めし、二八せいろ、季節の天ぷら、小鉢、香物付き



深川めしの
トリビア

漁師の「ぶっかけ」、大工の「炊き込み」

深川めしの「ぶっかけ」は、深川の漁師がアサリ、ネギなどを入れたすまし汁を冷やご飯に掛けたまかない飯。「大工めし」といわれる炊き込みごはんは、深川の家庭料理として普及しました。

砂銀で気軽にテイクアウト

あさり飯 550円

深川の漁師めしがルーツの「深川めし」に対し、砂町銀座商店街でおなじみの「あさり飯」は千葉県浦安の伝統めし。もともと浦安の江戸前あさりの漁師として活躍してきた店主・小川哲生さんが、伝統の「あさり飯」を再現。アサリの天然だしが利いたこちらは1パック350g入りのお持ち帰り商品です。磯の風味と刻みショウガの相性も抜群です!

あさり屋さん

江東区北砂4-25-5
☎03-6770-8220
北砂二丁目バス停から徒歩6分

[ことみせくーぼん]
3,000円以上お買い上げで、「あみの佃煮」
300円分プレゼント 特典日:毎営業日



ことみせくーぼんの使い方はP22・23をご覧ください。