



つくねと生ピーマンの 絶品コラボレーション

「ほっとくつろいでもらいたい」と語る、店主の温かさが伝わってくる店内。5人以上なら座敷の予約も可

江東区富岡1-2-8
Tel 03-3643-9648
17:30 ~ 22:30 (フードLO22:00)
土・日曜・祝日休
都営大江戸線・東京メトロ東西線
「門前仲町」駅2番出口徒歩1分



門前仲町 庄助

創業50年以上の老舗の焼鳥店。訪れた人が必ず注文するつくねはふわふわの食感で、生のピーマンの中に押し込んで食べるのがこの店ならではのスタイルです。この食べ方は人気グルメドラマで紹介されてから火がついたそう。焼鳥は鶏肉の味をこわさないよう、すべて塩味で提供するというこだわりも。つくね1本216円、ピーマン151円、焼酎432円から

“こうとう”に
酔いしれる

◀大人がゆったりとくつろげる店構え。カウンターからは大将が腕をふるう姿が見られます
▼和食店で修業を積んだ大将と、女将さんの心地よいかけあい絶妙



何度でも訪れたい 住宅街の中にたたずむ名店

旬材 ぶかがれ 真一門 木場

店主自らが毎朝築地へ出向き仕入れる魚介はすべて天然物、野菜は有機野菜や減農薬のものを使用するというこだわり。季節ごとに変わるメニューはどれもシンプルな味付けや調理法で、素材本来のおいしさが存分に味わえます。“剛酒師(きさざけし)”の資格を持つ女将さんが選ぶ日本酒との相性も抜群。数々の著名人もお喜びで訪れるという、知る人ぞ知る名店です。

江東区東陽5-7-6 あさひビル1階
Tel 03-5690-3320
11:30 ~ 13:30 (ランチは月~金曜、無くなり次第終了)、17:30 ~ 23:30 (LO22:30)
日曜・祝日の月曜休、土曜不定休
東京メトロ東西線「木場」駅1番出口徒歩7分 ※未就学児は入店不可



日本酒は常時約40種類、正一合600円から。あれこれ試したいならハーフサイズ(300円から)がおすすめ



刺身3点盛り3,000円(お正月) 季節の旬の料理を提供

森下 三徳

品川の食肉市場から直接仕入れた新鮮なモツを使ったメニューがとにかくおいしい! おすすめは八丁味噌と仙台味噌で4~5時間じっくり煮込んだ、コクのあるもつ煮込み。独特のくさみはなく、モツが苦手な人でもベロリと食べられるほど。特製ダレをつけて焼く炙りレバーも人気です。

江東区常盤2-11-1
Tel 03-3631-9503
11:30 ~ 13:00、17:00 ~ 24:00 (LO23:45)
日曜・祝日休
都営新宿線・大江戸線「森下」駅A7出口徒歩5分



▲定食類も豊富なので、食事をメインに来る人も! 土鍋で提供するアツアツのもつ煮込み510円と、天羽の梅を使用した下町ハイボール370円



人情のまちで飲む

一見さんは入りづらい...と思われそうなお店も、いざ入ってみれば名物大将や絶品の肴が温かく迎えてくれる。そんな個性豊かなお店をピックアップします。

店先で焼鳥をつまみに ちょっと1杯がこの店流

清澄白河 鳥満



やきとり、ねぎ皮、つくね各105円、なんこつ210円、蕎麦270円

深川資料館通りにある持ち帰り専門の焼鳥店。店先にはテーブルと椅子があり、買った焼鳥はそこで食べられます。江東区内にある本店の、創業以来40年以上継ぎ足し続けているタレを使用。香ばしい匂いに誘われてフラリと立ち寄りたくなるお店です。

江東区三好3-9-7 Tel 03-3641-3094
16:00 ~ 21:00頃 月~木曜休
都営大江戸線・東京メトロ半蔵門線「清澄白河」駅A3出口徒歩7分

店先で食べる場合はお皿で提供してくれます。ドリンクは置いていないので、隣の酒店で好みのものを購入して



皮はパリッと香ばしく、餡には野菜たっぷり!



メニューは焼き餃子のみ! 昭和29年創業の老舗

亀戸餃子 本店 亀戸

亀戸に来たら絶対に立ち寄りたいたい人気店。1日7000 ~ 8000個、休日には1万5000個が売り切れてしまうという餃子は、キャベツやタマネギ、ニラなど国産野菜をたっぷり使い、驚くほどあっさりとしていて、何個でも食べられます。タレにカラシがつくのもこの店の特徴。ビールとの相性が抜群。

休日は行列覚悟の人気店。でも、サツと食べて飲んでいく人が多いので、回転は早いそう

江東区亀戸5-3-3
Tel 03-3681-8854
11:00 ~ 19:00頃 (餃子が売り切れ次第終了) 無休
JR総武線・東武亀戸線「亀戸」駅北口徒歩すぐ

