浅草

時代を超えて庶民から愛される 下町ソウルフードを食す

古くは江戸時代から愛され続け、下町のソウルフードとも言える「ウナギ」と「そば」。ひと口食べてみれば、いまも変わらず庶民に親しまれている理由が伝わってくるはず。

売切れ御免! 1世紀愛され続ける逸品

辛汁に定評がある本格江戸そば

うな重 上
¥1900

高温の備長炭で焼かれたウナギは、外はカリカリで香ばしく、中はふっくら柔らかい極上の食感に仕上がっている

色川

MAP P23㊂

江戸時代創業のウナギ店。先代から引き継いだタレは、40年分ものウナギのエキスが凝縮された奥深い味わい。お店の雰囲気もさることながら、うちわであおぎながらウナギを焼くご主人の姿も、下町情緒にあふれている。

住台東区雷門2-6-11 ☎03-3844-1187 時11:30～13:30、17:00～売切れ次第終了 休日祝 席26席
¥うな重 並1600、うな重 特上2200、肝焼き(1本)400
交㊋㊐㊏浅草駅A1出口より徒歩2分

ざるそば
¥700

ツユをつけず、まずはそのまま食べて、そば粉100%の力強い味を堪能しよう。締めのそば湯の香りも格別だ

並木藪蕎麦

MAP P23㊃

江戸時代に端を発する藪蕎麦御三家の一つ。最高級の枕崎産本節でダシをとった辛口のツユ「辛汁」を求めて、常連客は増える一方だ。2種類のそば粉をブレンドして打つ十割そばは、濃厚なツユに負けぬ芳醇な香りが特徴。

住台東区雷門2-11-9 ☎03-3841-1340
時11:00～19:30(LO) 休木 席36席
¥のりかけ850、山かけ1000、天ざるそば1700
交㊋㊐㊏浅草駅A4出口より徒歩3分

これぞ下町の正しい飲み方

モツストリートで乾杯!

10軒以上もあるすべての店の看板メニューが、「モツ煮」や「モツ焼き」! そんな飲み屋横丁で呑んで、下町の醍醐味をたっぷりと味わおう

威勢のいい下町酒場でほろ酔い気分に

居酒屋 浩司 浅草店

MAP P23㊁

通りにまで席がはみ出る飲み屋の中でも若いスタッフが多く、活気にあふれる一軒。一番人気の「もつ焼き」はタレか塩を選べる。下町気分を盛り上げる電気ブランやホッピーに合わせたいなら、シンプルな塩をチョイスしよう。

住台東区浅草2-3-19 ☎03-3844-0612
時15:00～23:00(LO22:30) 休月 ¥メンチカツ600、銀ダラ煮650、ブリ大根600 席約50席
交㊋浅草駅A1出口より徒歩4分

15:00からオープンしているので、夏の陽射しの下で1杯、なんていうのもおすすめ。陽気な店ですので、カップルや女性同士のお客さんも多いですよ(スタッフの陳麗さん)

↑↑下町人情あふれた気さくなお店ばかりで、夕方からにぎわいをみせる↑レバーやハツなど5本セットの「もつ焼き」(¥600)→「牛すじ煮」(¥450)は長時間煮込むのでトロトロ