

文京区コミュニティバス
Bーぐる

お問い合わせ | 日立自動車交通(株) <http://www.hitachi-gr.com/bus/bus06/>



文京シビックセンターを起点に区内を巡る3路線が運行中!

大人も
子どもも
1回100円

目白台・小日向ルート

千駄木・駒込ルート



2023-2025

美味しいがいっぱい!
文京区内おすすめの銘店を一挙公開!

特集1
ぶんきょうカフェめぐり

特集2
センス抜群の勝負手土産

特集3
文の京ゆかりの文人銘菓



文京グルメマップについて

BUNKYO GOURMET MAP

食の文京ブランド実行委員会(文京区商店街連合会、文京区観光協会、東京商工会議所文京支部)では、前回の「食の文京ブランド100選」を大幅に見直し、2020年、新たに「食の文京ブランド」を選定しました。「食の文京ブランド」は、文京区内の飲食店などの情報を発信し、「食」を通じて文京区を元気にするため、区の内外から文京区に足を運んでいただくことを目的としています。

江戸時代、武家屋敷で占められていた文京区は、街道筋にあたる湯島・本郷界隈、板橋宿へ通じる中山道筋、寺社の門前町であった白山、根津には商家が立ち並び、さまざまな商業が発展してきました。おいしい食べ物を扱う店が多くみられるのもそのためです。なかには何百年も代を重ね伝統を受け継ぐ店や、歴史のある家屋を利用した店なども少なくありません。独自のこだわりを追求する店、行列ができる店が多く、自信をもっておすすめできるおいしい飲食店が目白押しです。

「文京グルメマップ」を片手に、ぜひ文京区の街をめぐってみてはいかがでしょうか。各所に点在する魅力的な名所旧跡も訪ねながら、文京区自慢の味をご堪能ください。

食の文京ブランド
主催:食の文京ブランド実行委員会
(構成団体) 文京区商店街連合会
文京区観光協会
東京商工会議所文京支部

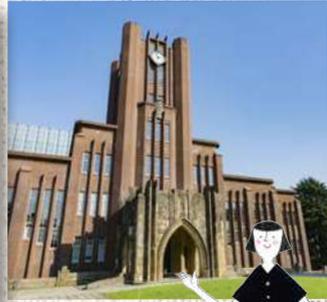
文京グルメマップ
発行:文京区観光協会
お問合せ:食の文京ブランド実行委員会
[文京区観光協会]
〒112-0003 東京都文京区春日1-16-21 文京シビックセンター1階
電話 03(3811)3321
[東京商工会議所文京支部]
〒112-0003 東京都文京区春日1-16-21 文京シビックセンター地下2階
電話 03(3811)2683

文人や文化人に愛された由緒あるエリア

湯島・本郷 エリア

AREA INFORMATION

江戸情緒が漂う湯島・本郷エリア。「日本の学校教育発祥の地」で知られる史跡・湯島聖堂や広大なキャンパスを有する東京大学など、教育にまつわる史跡や学校が集中している。また樋口一葉や石川啄木、徳田秋声ら文人の住居跡や旧居などが残る。「天神さま」で有名な湯島天満宮下にある湯島駅から本郷三丁目駅にかけては、老舗の飲食店や和菓子店が集まり、文京区でもひときわにぎやかな界隈である。



東京大学 安田講堂

おすすめモデルコース

recommended route

1 湯島天満宮

学問の神様「菅原道真」が祀られ、合格を祈願する人が訪れる。



徒歩 5 min

2 もんじゃえん (居酒屋 鉄板焼)

アットホームな雰囲気の中でもんじゃ焼さとお好み焼きが楽しめる。



徒歩 10 min

3 東京大学赤門

旧加賀藩の江戸屋敷敷御守殿門。国指定重要文化財で東大のシンボル。



徒歩 4 min

4 喫茶ルオー (喫茶)

画家ルオーなどの名画が飾られる喫茶店。名物はカレーライス。



徒歩 7 min

5 マミーズ・アン・スリール 本店 (洋菓子)

全国にファンがいる絶品のアップルパイが有名。



湯島・本郷エリア 店舗一覧

- | | | | | | | |
|------------------|---------------|----------------------------|----------------------|-------------------|------------------|-----------------|
| 1. 石橋亭 | 9. 鳥つね 湯島天神前店 | 17. クチーナイタリアーナハル | 25. フレンチレストラン洋食屋 | 33. 湯島天神横ラクレットグリル | 41. みつばち | 49. アウグスビル株式会社 |
| 2. 井泉 本店 | 10. 鍋家 | 18. クリマデイトスカーナ | 26. レストランカメラリア | 34. こうや 麺房 | 42. 御菓子処 扇屋 | 50. 老舗 大佐和 湯島本店 |
| 3. 板倉茶屋 要 | 11. 日本料理 丸しま | 19. 厳選洋食さくらい | 27. レストランせんごく 春日本店 | 35. 岩手屋 本店 | 43. 壺屋 総本店 | 51. 湯島丸赤 |
| 4. 水道橋 かつ吉 | 12. 味噌煮込 民 | 20. da GIORGIO | 28. 湯島ワイン食堂 PAPIN | 36. 隠れ家個室和食 空〜く〜 | 44. つる瀬 湯島本店 | |
| 5. すきうどん 満川 | 13. ゆしま 小福 | 21. ビストロ グラッソ | 29. 韓国家庭の味いなか家 | 37. もんじゃえん | 45. 本郷 三原堂 | |
| 6. 鮎すゝ木 | 14. 湯島女坂 季乃下 | 22. ビストロ タカ (Bistrot Taka) | 30. デリー上野店 | 38. 喫茶ルオー | 46. ゆしま 花月 | |
| 7. 蕎麦切 森の | 15. 欧風料理 すいせん | 23. 美酒喰処 タケウチ | 31. マリカ (MALIKA) 湯島店 | 39. 茶房松緒 | 47. オザワ 洋菓子店 | |
| 8. 天ぶら 天庄 湯島店 本館 | 16. 御料理 水 小川軒 | 24. ファイヤーハウス | 32. 焼肉 卓月 後楽園本店 | 40. 自家焙煎珈琲 みじんこ | 48. マミーズ・アン・スリール | |



「ひとやすみスポット」



金魚坂
350年続く金魚問屋が経営するカフェでは、至るところで水中を泳ぐ金魚を観賞できる。壁に飾られているのは金魚をモチーフにした絵画や資料。午後のひとときを金魚に囲まれて過ごしたい。



01 うなぎ 石橋亭

個室 ソコ デカラ TAKE OUT 和食

地域の人々に愛されている庶民的うなぎ店。身がしっかりしている国産の養殖うなぎを長年受け継がれてきたタレで風味よく焼き上げている。看板のうな重は2,310円~3,960円の4段階。うなぎはお手頃な1,700円でいただけるのがうれしい。鰻が焼けるまで、独特の風味がある肝焼き(400円)をあてに日本酒を呑みながら待つのも一興。

看板メニュー Recommended



特上うな重

¥3,960(税込)



お刺身盛り(2人前) ¥3,300(税込)

Pick up
イチオシ

本郷 3-24-3
☎03-3811-3612
営 ☀ 11:30~14:00 (LO)
☾ 17:00~20:30 (LO20:00)
※第2・第4土曜日は昼のみ営業
休 日・祝・第1、3土曜
¥ ☀ 2,000円~3,000円(税込)
☾ 3,000円~4,000円(税込)

東京メトロ丸の内線・都営大江戸線
本郷三丁目駅より徒歩5分

02 とんかつ 井泉本店

ソコ デカラ TAKE OUT 和食

創業時と変わらぬ看板が迎えるとんかつ店。初代が試行錯誤の末にたどり着いた「お箸でできるやわらかいとんかつ」は今も脈々と受け継がれる。名物の「かつサンド」は、初代の揚げたとんかつから考え出されたもの。サクサクのかつと甘さをおさえたかつサンド専用のソースとパンが織りなすサンドイッチをご賞味あれ。

看板メニュー Recommended



ヒレかつ定食

¥2,000(税込)



盛り合わせ

¥1,680(税込)

Pick up
イチオシ

湯島 3-40-3
☎03-3834-2901
営 平日・土 11:30~20:00
日・祝 11:30~20:00
休 水
¥ 平均予算 ☀ 1,500円(税込)
☾ 1,900円(税込)

東京メトロ銀座線
上野広小路駅より徒歩1分

www.isen-honten.jp

03 日本料理 板倉茶屋 要

個室 キャッシュレス 食べきり 和食

一流の板前が手がける料理が楽しめる、湯島の老舗料亭。文人墨客、食通をうならせてきただけあってその味は確か。11月から3月までに味わえる「大奥鍋」は、先代が宮内省の大膳職にいた時に、大奥に伝わったとされる鍋を改良した料理で、この店でしか味わえない。コースは1万3,200円(税込、サービス料・室料は別)から。

看板メニュー Recommended



鯛の河豚造り(季節によって変更) ※コース料理の一品



大奥鍋 ※11月~3月のコース料理の一品

Pick up
イチオシ

湯島 3-44-9 湯島要ビル 5階
☎03-3831-6265
営 ☀ 12:00~14:00 (LO13:00)
☾ 17:00~21:00 (LO19:00)
休 土・日・祝
(7名以上の予約があれば休日も対応)
¥ ☀ 5,500円~15,000円(税込)
☾ 15,000円~25,000円(税込)

JR 御徒町駅より徒歩5分

www.itakurajaya-kaname.com/



04 とんかつ 水道橋 かつ吉

個室 キャッシュレス ソコ デカラ TAKE OUT 和食

川端康成や三島由紀夫に愛されたかつ吉の揚げ物。選び抜かれた国産銘柄の豚や旬の素材を、地卵を使った溶き卵と最高級の生パン粉で包み、新鮮なコーン油とごま油をブレンドして一枚一枚、低温でじっくりと揚げる。2,000個にもおよぶ骨董や数々の書、拓本などで飾られた古民家のような店内も必見。

看板メニュー Recommended



特上岩中豚ひれかつ定食

¥3,100(税込)



牛ロースビフテキ定食 ¥3,000(税込)

Pick up
イチオシ

本郷 1-4-1 全水道会館地下1階
☎03-3812-6268
営 ☀ 11:00~15:30 (LO14:30)
☾ 17:00~22:30 (LO21:30)
[日・祝] 11:00~22:00 (LO21:00)
休 年中無休
¥ ☀ 1,100円~2,200円(税込)
☾ 3,000円~5,000円(税込)

JR 水道橋駅より徒歩5分

https://katsukichi.owst.jp/

05 会席料理 すきうどん 満川

個室 キャッシュレス 和食

料亭のたたずまいを残す隠れ家のような一軒家で、会席料理とすきうどん(うどん鍋)を味わいたい。会席コースは、四季折々の素材を使った前菜、刺身、煮物などが続き、最後に出てくるのがコシのある太めの麺を使ったすきうどん。20種類の食材とともに煮込まれたうどんを、ケセのない薄口のだし汁でさっぱりといただく。

看板メニュー Recommended



会席コース(松)

¥7,150(税込)



会席コース(竹) ¥6,050(税込)

Pick up
イチオシ

湯島 2-26-1
☎03-3831-5018
営 ☀ 17:30~21:30(LO21:00)
休 土・日・祝
¥ 4,950円(税込)~

東京メトロ千代田線
湯島駅より徒歩5分

※別途サービス料10%
(個室の場合席料+10%)

https://mitsukawa.co



06 寿司 鮨すゞ木

キャッシュレス 和食

毎日欠かさず豊洲で仕入れる魚を、素材優先で出したり、手をかけて美味しくしたり、姿を変えて意表を突いたり、つまんで美味しくお酒を飲み、そして本懐の美味しい鮨を食べる、そういう店でありたいと、心掛けて仕事をしています。

看板メニュー Recommended



こはだ(2貫)

¥990(税込)



のどぐろ焼き

¥2,200(税込)

Pick up
イチオシ

本郷 2-31-1
☎03-3817-7711
営 ☀ 17:30~21:30
休 日・祝
¥ ☀ 12,000円(税別)~

東京メトロ丸の内線・都営大江戸線
本郷三丁目駅より徒歩5分

07 そば
蕎麦切 森の

茨城県岩瀬町の契約農家で生産したそば粉で打つ、甘味、香りが強い常陸秋そばを提供する。田舎そばと並そばが盛られた二色もりが人気。丁寧に作られたそばつゆは、濃口の関東風が薄口の関西風を選べる。注文した天ぷらは1品ずつ揚げたてを配膳。鉄瓶で供されるそば湯が濃厚で、そばつゆとの相性が抜群。

看板メニュー Recommended



二色もり

¥1,050 (税込)



山賊そば

¥1,650 (税込)

Pick up
イチオシ

本郷 2-25-1 ムトビル1階
☎03-3818-9555
営 ☀ 11:30~14:30 (LO)
土曜は11:30~14:30 (LO14:00)のみ
🌙 17:00~20:30 (LO20:00)
休 日・祝
¥ ☀ 1,000円~2,000円 (税込)
🌙 4,000円~6,000円 (税込)

🚗 東京メトロ丸の内線・都営大江戸線
本郷三丁目駅より徒歩3分

08 天ぷら
天ぶら天庄 湯島店本館

毎朝豊洲から仕入れる車海老、穴子などの魚介、季節の野菜を純正のごま油で揚げた天ぷらがうまい。天ぷらコースでは、一品ごとに目の前で揚げられ、食べるペースに合わせて揚げたてがカウンター上の皿に置かれる。皿に敷かれる油紙も毎回取り替えられる気配りがうれしい。どのネタも薄衣でふんわりとした揚げ上がり味が味わえる。

看板メニュー Recommended



天井

¥2,100 (税別)



天ぷらコース 藤

¥6,700 (税別)

Pick up
イチオシ

湯島 2-26-9
☎03-3831-6571
営 ☀ 11:30~14:00
🌙 17:00~21:00 (LO20:30)
休 水
¥ ☀ 1,400円 (税別)~
🌙 4,200円 (税別)~

🚗 東京メトロ千代田線
湯島駅より徒歩5分

09 鳥料理
鳥つね 湯島天神前店

湯島天神の門前にある鳥つねは、創業から鳥料理一筋。名物の親子丼はメディアでもよく取り上げられる逸品。多めのかえしで鶏肉を炊き、黄身と白身を軽かき混ぜた半熟トロトロの玉子でとじる。かえしの甘さが効いていて、ごはんはつゆづく。夜なら鳥鍋コースで本格的な鳥料理をいただきたい。

看板メニュー Recommended



上親子丼

¥1,500 (税込) ※ランチタイムの価格



鳥鍋

¥6,500 (税込)

Pick up
イチオシ

湯島 3-29-3 白梅ハイワン1階
☎03-3831-2380
営 ☀ 11:00~13:30 (LO13:30)
🌙 17:00~21:00 (LO20:30)
休 日・祝
¥ ☀ 1,500円~2,500円 (税込)
🌙 1,900円~8,800円 (税込)

🚗 東京メトロ千代田線
湯島駅より徒歩3分

看板メニュー Recommended



味噌煮込みうどん

¥1,000 (税込)



どて煮

¥650 (税込)

Pick up
イチオシ

個室 個室あり キャッシュレス カジュアル対応可 飲み放題あり 予約可能 ソコデカラ 文京ソコデカラ加盟店 食べ歩き ぶんきょう食べ歩き協力店

10 日本料理
鍋家

湯島で鍋料理を食べるなら、店名に自信がみなぎる鍋家。自慢はきんき鍋、ふぐちり、よせ鍋、すき焼き、しゃぶしゃぶなど。鍋家なべは、味噌風味のだしに海老、鮭や野菜などがたっぷり使われる看板メニュー。季節の刺身、揚げ物、焼き物などの割烹メニューも、目移りするほど多彩。翌朝まで営業しているのがうれしい。

看板メニュー Recommended



きんき鍋 (1人前から可)

¥7,000~9,000 (税込) 時価



なべや鍋 1人前 ¥2,300 (税込、注文2人前)

Pick up
イチオシ

湯島 3-43-11
☎03-3836-0459
営 🌙 17:00~23:00 (LO22:30)
休 日・年末年始
¥ 🌙 平均予算 5,000円~5,999円 (税込)

🚗 東京メトロ千代田線 湯島駅より徒歩3分
JR 上野駅、御徒町駅より徒歩5分
※貸切パーティ2F 28~32人まで可能
きんき鍋は前日に予約すると確実

11 日本料理 丸しま



丸しまのコース料理は、全国からとり寄せた食材を五感で味わうもの。コース料理は月替わり。器や花、季節のしつらえも含め、日本の風土が生み出す豊かさや文化を感じさせる。♫はコース料理に必ず付く土鍋ごはん。春はたけのこ、夏は鰻やとうもろこし、秋は松茸や秋刀魚、冬は鰻や蟹など旬のものも楽しめる。

看板メニュー Recommended



コース料理

¥11,550 (税込)



おまかせコース ¥17,325 (税込)

Pick up
イチオシ

湯島 3-13-8 湯島不二ビル101
☎03-3835-1729
営 ☀ 11:30~14:00 (LO13:30)
🌙 17:30~21:30 (LO21:00)
休 日・祝
¥ ☀ 2,200円~ 6,930円 (税込)
🌙 8,085円~23,100円 (税込)
※夜、個室ご利用の場合は、
個室料5%加算させていただきます。

🚗 東京メトロ千代田線 湯島駅より徒歩4分
東京メトロ 銀座線 末広町駅より徒歩4分
www.washoku-marushima.jp/

12 うどん
味噌煮込巽

東京においしい味噌煮込みうどんの店がないことを知った愛知県出身の店主が、2007年に開業した。一番人気は定番の味噌煮込みうどん。麺は自家製麺、味噌は八丁味噌など4種類をブレンドしている。歯ごたえのある麺と濃厚な味噌だしが絡み合い、「巽」にはまったような癖になる味わい。夜には一品料理を着に、なかなか手に入らない希少な日本酒に酔いしれたい。

看板メニュー Recommended



味噌煮込みうどん

¥1,000 (税込)



どて煮

¥650 (税込)

Pick up
イチオシ

本郷 3-31-15
☎03-3812-2286
営 ☀ 11:30~14:30 (LO14:30)
※月曜~土曜 (土曜日はランチのみ営業) ランチは予約不可
🌙 17:30~22:00 (LO21:30)
※夜のみ予約可能

休 日曜、祝日
¥ ☀ 1,100円 (税込)
🌙 2,500円 (税込)
ランチ: 1,000円 (税込)~1,200円 (税込)
テイクアウト可

🚗 東京メトロ丸の内線
本郷三丁目駅より徒歩5分
www.misonikomin.net



TAKE OUT テイクアウトOK 車いす入店可

13 うなぎ 割烹 ゆしま 小福

個室 電話 TAKE OUT 和食

落語家の五代目柳家小さんに愛され、今も落語家が足を運ぶ店。近年では音楽家の来訪も多い。2階3階の客席のうち、2階のカウンター席では目の前で鯉が泳ぐ。名物の「八幡巻」は、ごぼうとうなぎを巻いた小福にしかない限定メニュー。人気の「うざく」は、焼きたてのうなぎとオリジナルのタレで作り上げた最高の逸品。

看板メニュー Recommended



特上のうなぎ(桜)

¥6,600円(税込)



コース料理(竹)

¥8,800(税込)

Pick up
イチョウシ

湯島 3-36-5
☎03-3831-7683
営業 月曜～金曜(月曜はディナーのみ)
☀ 11:30～14:00 (LO13:30)
🌙 17:00～21:00 (LO19:30)
土曜 11:30～15:00 (LO14:30)
※夜の貸切予約 応相談
休 日・祝・月曜又は連休明けの昼
料 ☀ 3,300円～6,600円(税込)
[コース料理] 8,800円(税込)～
東京メトロ 千代田線 湯島駅より徒歩1分
JR 御徒町駅より徒歩 5分
r.gnavi.co.jp/g125300/

14 寿司 湯島女坂 季乃下

個室 キャッシュレス 電話 和食

ジャズが流れる落ち着いた店内で、豊洲で仕入れた旬の魚介を寿司のほか焼物や蒸し物でも楽しむことができる。おすすめは店主こだわりの穴子の白焼き。1階のカウンター席では目の前に並んだネタから好きなものを注文。4人掛けテーブルのほか、2階には個室もある。コース料理は8,000円(税込)から。

看板メニュー Recommended



特上寿司

¥4,500(税込)



穴子の白焼き

時価

Pick up
イチョウシ

湯島 3-32-12
☎03-3831-2471
営業 🌙 17:00～21:30 (LO21:00)
土・日 ☀ 12:00～14:00 (LO13:30)
🌙 17:00～20:30 (LO20:00)
休 (月曜祝日の場合は火曜も)、
年始お盆その他不定休あり
料 ☀ 1,500円(税込)～
🌙 7,000円(税込)～
東京メトロ 千代田線
湯島駅より徒歩1分

15 欧風料理 すいせん

キャッシュレス 個室 電話 TAKE OUT 洋食

湯島天神の男坂で温かみを感じる看板を目印に扉を開けると、話題が豊富なマスターが気持ちよく対応してくれる。和牛カルビをたっぷりの赤ワインでじっくり煮込んだビーフシチュー、特製ベジマールソースを使ったペンネのグラタン、コロッケの元になった特製クロケットなど、手作りのヨーロッパ風の料理を堪能したい。

看板メニュー Recommended



特製ビーフシチュー

¥2,000(税別)



野菜とベーコンのグラタン

1,200円(税別)

Pick up
イチョウシ

湯島 3-33-2
☎03-3832-3737
営業 🌙 17:30～24:30
休 日・祝
料 ¥ 2,800円～4,700円(税別)
東京メトロ千代田線
湯島駅より徒歩3分
※21:00以降はBARメニュー有り
https://tabelog.com/tokyo/A1311/A131101/13080284/

16 西洋料理 御茶ノ水 小川軒

キャッシュレス 電話 TAKE OUT 洋食

創業明治38年の老舗で、市内でも屈指の洋食店との呼び声が高い。西洋料理の代表的なメニューで知られる絶品の「チョップビーフ(ハンバーグステーキ)」に舌鼓を打ちたい。洋酒に漬け込んだレーズンと、フレッシュクリームをサブレッキニーにはさんだオリジナルの菓子「レイズンウィッチ」を是非とも食べたい。

看板メニュー Recommended



チョップビーフ(ハンバーグステーキ) ランチタイム ¥1,800(税込)



湯島 1-9-3
☎03-5802-5420
営業 ☀ 11:30～13:45 (LO13:30)
🌙 17:30～20:00 (LO19:30)
休 日・祝・他不定休
料 ¥ 平均予算 2,000円(税込)
8,000円(税込)
JR 御茶ノ水駅より徒歩3分
www.ogawaken.com

17 イタリア料理 クチーナ イタリアーナ ハル

キャッシュレス 電話 ソコチカラ TAKE OUT 洋食

湯島天神近くに店を構えて13年。イタリアで修行したオーナーシェフの信念は「食とは生きるための源」であること。化学調味料や保存料を使わないから、どの料理も体と心にやさしい。ディナーは、季節の素材を生かしたおまかせコースが予算に応じて3コース。ランチは、一日4食限定のサラダランチをはじめ、定番の Pasta やリゾットなど。アレルギーや味のお好みにも気軽に応じる。

看板メニュー Recommended



ある夜のディナーコースの一部 4,800円～(税込)



無花果のコンポート赤ワインゼラート添え
ディナーデザートも人気です。 ※季節限定

Pick up
イチョウシ

湯島 2-26-4 グレース湯島 1階
☎03-3833-8606
営業 ☀ 月曜日～土曜日 11:30～(LO13:30)
🌙 18:00～(LO22:00)
休 日曜日(臨時休業や貸し切り営業はHPやFBにてお知らせ)
料 ¥ 平均予算 2,000円(税込)
8,000円(税込)
ランチ:1,850円(税込)～5,000円(税込)
東京メトロ 千代田線湯島駅より徒歩4分
丸の内線本郷三丁目駅より徒歩8分
https://cucina-italiana-ha3.wixsite.com/haru



18 イタリア料理 クリマ ディトスカーナ

キャッシュレス ソコデカラ 洋食

看板の無い隠れ家のようなイタリアンで、トスカーナ地方の風土と伝統を熟知するシェフによる料理と100種以上のトスカーナワインが堪能できる。ソムリエでもあるシェフが提案するワインで、コース料理との絶妙なリアージュを楽しみたい。店の前には樹齢700年を超えるといわれる「本郷弓町のクス」が堂々とたたずむ。

看板メニュー Recommended



Clima クリマ(コース料理) ¥11,000(税込)



Del Cuore デルクオーレ ¥7,700(税込)

Pick up
イチオシ

本郷 1-28-32 パークハウス1階
☎03-5615-8258
営業 12:00~15:00 (LO13:30)
18:00~23:00 (LO20:30)
休日・隔週月曜日
平均予算 5,000円(税込)
13,000円(税込)
※テイクアウトも承っております。
詳細はお問い合わせください。
東京メトロ丸ノ内線・都営大江戸線
本郷三丁目駅より徒歩4分
www.clima-di-toscana.jp



19 洋食 厳選洋食さくらい

個室 キャッシュレス 洋食

春日通りのにぎわいを見下ろすモダンな空間で味わう洋食は洗練されているがどこか懐かしい味がする。定番はとろとろの半熟卵で包んだオムライス、2週間煮込まれたデミグラスソースのハンバーグ。ワインは料理との相性を考え、月ごとに替わる。蜂蜜に漬けて一週間熟成させた黒豚を特製ソースで食べるカツサンドもおすすめ。

看板メニュー Recommended



タンシチュー ¥4,510(税込)



オムライス ¥1,540(税込)

Pick up
イチオシ

湯島 3-40-7 カスタムビル7・8階
☎03-3836-9357
営業 11:30~14:30
17:30~21:00 (LO)
※土・日・祝は以下に変更になる場合あり
11:30~14:30
17:00~21:00 (LO)
休日(祝日の場合、月曜営業、翌日休)
平均予算 2,000円~3,000円(税込)
4,000円~5,000円(税込)
東京メトロ銀座線
上野広小路駅より徒歩1分
www.yoshoku-sakurai.com



20 イタリア料理 da GIORGIO

キャッシュレス 洋食

ピッツァが発祥したナポリの名店で長年にわたり修業した店主が、食材をできる限りイタリアから直輸入して味を再現している。200年以上の伝統を受け継ぐ職人一家のエルネスト氏が手がけた窯で焼かれたピッツァは、まるでナポリで食べているよう。店のテーブルやイス、タイルなども自ら現地で厳選したこだわりようだ。

看板メニュー Recommended



マルゲリータD.O.C ¥2,800(税込)



ピッツァアジョーロ ¥2,900(税込)

Pick up
イチオシ

湯島 3-37-14 ソルミオビル1・2階
☎03-5826-4300
営業 火・水・木・金
17:00~22:00 (LO21:30)
土・日・祝
11:30~14:30 (LO14:00)
17:00~22:00 (LO21:30)
休日 月曜日定休(月曜祝日の場合は火曜日が強替休日となります)
平均予算 2,000円~3,000円(税込)
4,000円~5,000円(税込)
東京メトロ千代田線
湯島駅より徒歩3分
www.da-giorgio.jp



21 創作料理 ビストロ グラッソ

キャッシュレス 洋食

高知直送の食材を使った創作料理店。魚介や有機野菜、四万十鶏、四万十ポークなどを土佐、イタリアン、アジア風にアレンジした料理は華やか。ワインの種類も豊富で、世界のワインから好みを選ぶのも楽しい。パスタを中心としたコースやセットが手頃な値段で食べられるランチは、女性に人気が高い。

看板メニュー Recommended



旬野菜の温サラダ パーニャカウダソース ¥1,300(税込)



ウニクリームのパスタ ¥1,550(税込)

Pick up
イチオシ

湯島 3-9-11 エムビル1階
☎03-3835-1184
営業 11:30~14:30 (LO14:00)
17:00~23:00 (LO22:00)
休日、祝日、GW、年末年始
平均予算 1,000円~2,800円(税込)
5,000円~6,000円(税込)
東京メトロ千代田線
湯島駅より徒歩3分
※ランチタイムは全面禁煙
https://grasso.jp



22 フランス料理 ビストロ タカ (Bistrot Taka)

キャッシュレス 洋食

シェフが本場で身につけたフランス料理の基本や古典料理のよさが感じられるフランス料理店。「鴨のコンフィ」をはじめ、店の看板「カスタードプリン」は創業当初から変わらない人気メニュー。ランチ、ディナータイム共におまかせコースが基本。

看板メニュー Recommended



カスタードプリン ¥750(税込)



鴨のコンフィ※

Pick up
イチオシ

湯島 2-33-1
☎03-3836-9250
営業 12:00~14:30 (LO13:00)
18:00~22:30 (LO20:00)
休日 月曜日・火曜日
(月曜祝日はランチのみ営業・翌火曜休み)
平均予算 3,000円~8,000円(税込)
6,600円~12,000円(税込)
東京メトロ千代田線 湯島駅より徒歩4分
※鴨のコンフィはランチおまかせコース価格に
+600円(税込)でメイン料理としてリクエスト可
www.bistrot-taka.com/



23 和牛肉料理(ステーキ・肉鍋) 美酒喰処 タケウチ

キャッシュレス 洋食

前身は湯島で100年の歴史がある精肉店。A5ランクの黒毛和牛を使ったステーキコースで出される、旬の食材を使った前菜や、和洋の多彩な調理法を駆使したシャルキュトリーは元精肉店ならではの。メインディッシュのステーキは、表面はカリッと中はジューシーな焼き上がり。最高級のシャトーブリアンヒレやサーロイン、本日おすすめの希少部位からお好みで!

看板メニュー Recommended



黒毛和牛A5シャトーブリアンヒレステーキ(120g) ¥6,200(税込)



肉割烹コース ¥12,000(税込)

Pick up
イチオシ

湯島 3-35-8 コア湯島 8階
☎03-3836-0816
営業 17:00~23:00 (土曜22:00)
休日 日・祝
平均予算 5,000円~10,000円(税込)
東京メトロ千代田線
湯島駅より徒歩1分
www.nikuno-takeuchi.com



24 ハンバーガーレストラン ファイアーハウス

キャッシュレス 電話 TAKE OUT 洋食

街でよく見かけるハンバーガー専門店の先駆的な存在。すべてにレタス、トマト、オニオンを使い、店内で食べるメニューにはフレンチフライとピクルスが付き。ベーコンとチェダーチーズの組み合わせが絶妙のベーコンチーズバーガー、シナモン風味で煮たリンゴをはさんだオリジナルのアップルバーガーを食べたい。

看板メニュー Recommended



ベーコンチーズバーガー

¥1,947 (税込)



アップルバーガー ¥1,793 (税込)

Pick up
イチオシ

本郷 4-5-10
☎03-3815-6044
営業 11:00 ~ 16:00
16:00 ~ 21:30 (LO21:00)
休 なし
¥ 平均予算 1,400円 (税込) ~
1,800円 (税込) ~

東京メトロ丸の内線・都営大江戸線
本郷三丁目駅より徒歩3分

www.firehouse.co.jp



25 フランス料理 フレンチレストラン 洋食屋

電話 洋食

カウンターのみのアットホームな雰囲気ながら、本格的なフランス料理を手頃な値段で味わえる。料理は昼も夜もコースが基本。肉や魚介のうま味を巧みに引き出し、無農薬野菜をふんだんに使う。ソースは本場フランス仕込み。オードブルから1品、さらに魚料理か肉料理を選べる日替わりランチはお値打ちのコース料理。

看板メニュー Recommended



季節の魚のマリネのサラダ仕立て

日替わりコース



牛肉とタコのアスパラガスのソテー

日替わりコース

Pick up
イチオシ

本郷 1-34-4
☎03-5684-1440
営業 11:50 ~ 15:00 (LO 14:00)
土曜はランチ休
18:00 ~ 22:30 (LO 22:00)
火曜はディナー休
休 水・木
¥ 1,200円 ~ 3,000円 (税込)
3,300円 ~ 6,400円 (税込)

都営大江戸・三田線 春日駅より徒歩3分
東京メトロ丸の内線・南北線
後楽園駅より徒歩3分

26 フランス料理 東京大学伊藤国際学術研究センター レストラン『カメリア』

キャッシュレス 電話 TAKE OUT 洋食

東大赤門の隣で貴重図書を保管してきた煉瓦倉庫がレストランに生まれ変わった。クラシカルな内装の店内でフランス料理が楽しめる。忙しい人向けのクイックランチ、女性向けの女子会プラン、接待や会食など利用のしかたはいろいろ。併設のカフェでは日替わりのランチプレートやパスタ、月替わりのデザートが味わえる。

看板メニュー Recommended



コース料理の一例

フルコース(ディナー)

¥6,800 (税サ別)



ランチフルコース

¥4,500 (税サ込)

Pick up
イチオシ

本郷 7-3-1 東京大学本郷キャンパス内
☎03-3812-2766
営業 11:00 ~ 15:00 (LO14:30)
17:00 ~ 22:00 (LO20:00)
休 土・日・祝・年末年始・大学入試日
¥ 1,600円 ~ 4,500円 (税サ込)
5,000円 ~ 12,000円 (税サ別)
テイクアウト500円 ~ 1,000円 (税込)

東京メトロ丸の内線・都営大江戸線
本郷三丁目駅より徒歩6分

※サービスク10%
※サービスクの詳細は事前に店舗にご確認ください
www.hotel-chinzanso-tokyo.jp/



27 ハンバーグ・ステーキ レストランせんごく 春日本店

電話 TAKE OUT 洋食

1970年代の後半、庶民には気軽に口にすることができなかったステーキのおいしさを、多くの人に届けたいとの思いで考案されたのが店の名物「ステーキハンバーグ」。肉料理に欠かせないワインは、料理に合わせて厳選されている。樽から直接グラスへ注がれる樽生ワインも楽しめる。春日で創業し、地域に密着して地元で愛され続けている。春日本店のほか区内に3店舗を構える。

看板メニュー Recommended



ステーキ(ステーキハンバーグ)200g

¥1,380 (税込)

※平日ランチ価格



サーロインステーキ200g

¥2,080 (税込)

※平日ランチ価格

Pick up
イチオシ

本郷 4-25-8 レッチフィールド本郷4丁目ビル2階
☎03-3815-5606
営業 日曜日~月曜日 11:00~15:00 (LO14:30)
17:00~22:00 (LO 21:30)
休 年末年始
¥ 1,200円 (税込)
2,500円 (税込)
ランチ: 1,000円 (税込) ~

東京メトロ 都営三田・大江戸線
春日駅 徒歩 2分

https://sengokuga.com/

28 フレンチビストロ 湯島ワイン食堂 PAPIN

キャッシュレス 電話 ソコチカラ TAKE OUT 洋食

シェフが手間ひまかける本格的なフランス料理を、カジュアルに楽しめるビストロ。年に一度ではなく、週に一度通いたくなる店を目指している。ワインへのこだわりは並々ならない。それぞれ存在感ある料理に合う150種類以上のワインを取り揃え、ソムリエが好みに応じて選んでくれる。大量に仕入れるから値段設定は控えめ。だからこそ飲み比べがしてみたい。

看板メニュー Recommended



名物アリゴ

¥803 (税込)



ホタテのウニソース焼き

¥550 (税込)

Pick up
イチオシ

湯島 3-35-5 TFK湯島ビル1階
☎03-5812-4933
営業 月曜日~土曜日
月~木 18:00 ~ 26:00
金 18:00 ~ 27:00
土 17:00 ~ 23:00
休 日曜、祝日
¥ 5,000円 (税込)

東京メトロ千代田線
湯島駅A4出口より徒歩1分

www.ameyadining.com/



29 韓国家庭料理 韓国家庭の味 いなか家

キャッシュレス 電話 ソコチカラ 食べきり TAKE OUT 各国料理

東大生や東大の職員が通う隠れ家のような店。さまざまな韓国料理に使われる基本のスープは調味料を使っていないから、素材の旨味が凝縮している。名物の参鶏湯は、注文が入ってからつくり始める限定品。隠し味のコショウが味を引き立てる。ベジタリアンのためのメニューを用意し、食べ残しを減らすことにも心がけるなど、健康的でサステナブルな食事を大切にしている。

看板メニュー Recommended



参鶏湯

¥1,180 (税込)



カルビ石焼きヒンパ

¥1,000 (税込)

Pick up
イチオシ

本郷 5-30-2
☎03-5689-6307
営業 月~金 11:30 ~ 14:00 (LO13:30)
17:30 ~ 21:00 (LO20:30)
休 土・日曜日
¥ 900円 (税込)
1,200円 (税込)
ランチ 900円 ~ 1,200円 (税込)

東京メトロ丸の内線
本郷3丁目駅より徒歩10分

30 インドカレー
デリー 上野店ソコ
デカラ TAKE OUT 各国
料理

インド・パキスタン料理店の店先のできる行列はいまや湯島の風物詩。一番人気はカシミールカレー。さらりとしたスープ状のルーにスパイシーな香辛料が混じり合い、こくがあって辛い。辛口カレー好きを虜にする看板メニューだ。定番のコルマカレー、バターチキンカレーのほか、日替わりカレーやセットメニューもある。

看板メニュー Recommended



カシミールカレー

¥1,120 (税込)



タンドリーチキン

Pick up
イチョシ

湯島 3-42-2
☎03-3831-7311
営業 11:50～21:30
休 年末年始
¥1,080円～2,600円(税込)

東京メトロ千代田線
湯島駅より徒歩4分

www.delhi.co.jp

33 スイス料理
チーズ・ラクレットのお店
湯島天神横ラクレットグリルキャッシュ
レス TAKE OUT 各国
料理

ラクレットとスイスワインの専門店。ラクレットとは、チーズの切り口を温めて溶かし、じゃがいもやパンにつけて食べるスイスの代表的な家庭料理。日本では「アルプスの少女ハイジ」の食事シーンで知った人も多いはず。スイス産チーズを使ったのびるチーズフォンデュも定番メニュー。ほとんどが自国内で消費される希少なスイスワインも味わえる数少ない店のひとつだ。

看板メニュー Recommended



※画像はイメージ

各店のラクレットチーズ・チーズフォンデュ、ディーナーラクレットとフォンデュのセット ¥5,280 (税別)

Pick up
イチョシ

※画像はイメージ

湯島 3-28-16
☎03-3839-0011
営業 水～日12:00～15:00
火～日17:00～23:00

休 月曜日
¥2,640円(税込)
¥5,000円(税込)
ランチ:1,980円(税込)～3,300円(税込)

東京メトロ千代田線
湯島駅出口A5より徒歩1分

https://racclette.jp

31 インド・ネパール料理
マリカ(MALIKA) 湯島店キャッシュ
レス TAKE OUT 各国
料理

インド直輸入のスパイスを使った本格的なカレーが食べたい時に訪れたい。好みのカレーを選び、ナンがサフランライス、サラダ、飲み物がつくランチがおすす。ナンは食べ放題。カレーの辛さは5段階で調節してもらえるので、辛いのが苦手でも心配ない。タンドール窯で焼き上げる本場のタンドリーチキンの味は格別。

看板メニュー Recommended



ディーナーセットインディアンタリー

¥2,200 (税込)



タンドリーチキン

Pick up
イチョシ

湯島 2-11-7 TSビル1階
☎03-3814-3327
営業 11:00～16:00
16:00～22:30
休 1月1日・2日
¥800円～1,000円(税込)
平均予算 2,500円(税込)

東京メトロ丸ノ内線・都営大江戸線
本郷三丁目駅より徒歩8分

www.jmalika.com/

34 ラーメン
こうや麺房ソコ
デカラ ラーメン

四ツ谷の支那そば屋「こうや」からのれん分け。自慢のワンタンメンには挽肉のあんがたっぷり入った大ぶりなワンタン5個のり、豚バラのチャーシュー2枚、メンマ、青ネギが彩りを添える。豚骨をベースに、鶏ガラ、香味野菜から煮出したスープが、適度なコシと歯応えがあるストレートな麺によくからむ。

看板メニュー Recommended



ワンタンメン

5個入り¥1,000(税込)、3個入り¥900



涼麺(夏季のみ)

Pick up
イチョシ

¥1,000(税込)

本郷 2-10-8
☎03-3818-5855
営業 月～金11:00～16:00(LO15:45)
18:00～23:00(LO22:30)
土11:00～15:00(LO14:30)
休 第2土曜・日・祝
¥900円(税込)～
¥650円～1,200円(税込)

東京メトロ丸ノ内線・都営大江戸線
本郷三丁目駅より徒歩5分
JR・東京メトロ丸ノ内線
御茶ノ水駅より徒歩5分

32 焼肉
焼肉臯月 後楽園本店キャッシュ
レス TAKE OUT 各国
料理

黒毛和牛のうまい焼肉をリーズナブルな値段で食べたい時に重宝する。是非賞味したいのは肩甲骨の内側のやわらかいミスジを特製だれで食べる「大判ミスジ」。牛肉だけではなく、厳選された濃厚な味わいの豚も肉の他、サラダやサイドメニューも豊富。宴会コース(6,000円)は2時間飲み放題で和牛がたっぷり堪能できる。

看板メニュー Recommended



大判ミスジ1枚

¥1,250(税込)



上タン塩

Pick up
イチョシ

本郷 4-17-6
☎03-6876-2791
営業 11:30～14:30(LO14:00)
※土・日・祝のみ
17:00～23:30(LO22:45)
※日曜(月曜が祝日の場合月曜も)
17:00～23:00(LO22:00)

休 なし
¥1,600円～2,500円(税込)
¥4,000円～6,000円(税込)

都営大江戸線・三田線春日駅より徒歩1分

35 居酒屋 奥様公認酒蔵
岩手屋本店ソコ
デカラ 居酒屋

湯島の路地にあって「昭和の盛り場」を彷彿とさせる赤提灯。白木のカウンター越しに岩手県や東北地方の郷土料理が味わえる。海鮮(ほや)など三陸直送の魚介を使った個性的な肴が多く、居酒屋でおなじみのメニューもそろそろ。陸前高田の「酔仙」を筆頭に日本酒のラインナップも充実。全国でも珍しい回路式の酒燗器が現役で活躍している。

看板メニュー Recommended



日本酒1合(酔仙) ※あて付き

¥770(税込)



めかじきの背びれの煮付け ¥550(税込)

Pick up
イチョシ

湯島 3-38-8
☎03-3836-9588
営業 16:00～22:00(LO21:30)
※土曜日は21:00(LO20:30)まで
休 日・祝
¥3,500円(税込)～

東京メトロ千代田線
湯島駅より徒歩2分
※テイクアウトメニューは
「陸前高田の味噌」1kg940円(税込)他

36 和食 隠れ家 個室和食 空〜く〜

キャッシュレス 個室 居酒屋

湯島の路地裏にある隠れ家のような和食ダイニング。ダウンライトがきた古民家風の個室で、旬の食材を使った日替わり料理に舌鼓を打ちたい。自慢は刺身の盛り合わせや煮魚などの魚料理、A3ランクの山形牛を使ったステーキ。コース料理は5,500円からで、アラカルトもある。薄暗い店内にはカッパル席も用意されている。

看板メニュー Recommended



山形牛炙り焼生二載せ ¥2,180 (税込)



刺身盛り合わせ ¥3,300 (税込)

湯島 3-39-15 シャローム湯島II1階
☎03-3837-4166
営業 17:00~22:30 (LO) 23:00閉店
休日・祭日
¥ 平均予算5,000円 (税込)

🚗 JR 御徒町駅より徒歩5分

www.bunkyo-gourmet.jp/shops/405/

37 居酒屋 鉄板焼 もんじゃえん

キャッシュレス 個室 食べ盛り 居酒屋

もんじゃやお好み焼きに使う食材にはこだわりがあり、魚介のほとんどを豊洲で調達するほど。このほか海鮮焼きや山芋チーズ、チーズはんぺんなどのオリジナルの鉄板焼きに目移りする。東大生や家族連れ、サラリーマンでにぎわう家庭的な雰囲気なかで、下町の味を楽しみたい。

看板メニュー Recommended



豚しそ天 ¥1,450 (税込)



明太もちチーズもんじゃ ¥1,550 (税込)

本郷 3-42-8
☎03-5802-2278
営業 11:30~14:00 (LO13:30) ※定食のみ
17:00~23:00 (LO22:00)
休日・祝
¥ 550円~1,000円 (税込)
1,500円~3,000円 (税込)

🚗 東京メトロ丸ノ内線・都営大江戸線 本郷三丁目駅より徒歩4分

monjaen.owst.jp/

38 喫茶 喫茶ルオー

キャッシュレス ソコチカラ TAKE OUT 喫茶 甘味処

画廊喫茶だったこともあり、店名の由来となったルオーの「赤鼻の道化師」など数々の絵画が壁に飾られ、美術展、展覧会のポスターも貼られている。人気メニューのセイロン風カレーライスは、玉ねぎをベースによく煮込まれたルーに、じゃがいもと大きめのやわらかい豚肉が添えられる。シンプルなカレーだが、どこか懐かしい味がする。

看板メニュー Recommended



セイロン風カレーライス(セミコービー付き) ¥1,000 (税込)



クリームコービーゼリー ¥680 (税込)

本郷 6-1-14
☎03-3811-1808
営業 9:30~20:00
※土曜日は17:00閉店
休日・祝(祝日は不定休)
¥ 400円~1,000円 (税込)

🚗 東京メトロ丸ノ内線・都営大江戸線 本郷三丁目駅より徒歩8分



39 和食・甘味 茶房松緒

個室 キャッシュレス ソコチカラ TAKE OUT 喫茶 甘味処

茶道の「おもてなしの心」を大切に。特選抹茶「和光」は薄茶用の抹茶としては最高ランク。あんみつの寒天は神津島産最高級の天草を煮出し、ぜんざいには大納言小豆を使用。餅は臼と杵で毎日手づきされる。ランチタイムには、おかずを多種類並べた数量限定のお膳も味わえる。

看板メニュー Recommended



おばんざい手まり膳 ¥1,650 (税込)



口福三昧 ¥1,320 (税込)

湯島 2-33-11 岡田ビル1階
☎03-3834-3883
営業 11:30~15:30 (LO 15:00)
17:30~22:00 (LO 20:00) (火・木・金のみ)
※土・日・祝は11:30~17:30 (LO 17:00)
休日なし(夏季・年末等の特別休暇あり)
¥ 平均単価 1,000円 (税込)
5,000円 (税込)

🚗 東京メトロ千代田線 湯島駅より徒歩3分

www.sabomatsuo.com



40 喫茶・カフェ 自家焙煎珈琲 みじんこ

キャッシュレス 喫茶 甘味処

すっかり見かけなくなった雰囲気ある昔ながらの珈琲専門店を現代の感覚でアレンジ。コンセプトの「女性1人で楽しめる」には、時間を忘れてくつろげる空間で、良質なコーヒーを味わってほしいとの願いが込められている。オーダーを受けてから作る素材にこだわったトーストサンドイッチ、ホットケーキなどの手作りメニューもそろそろ。

看板メニュー Recommended



ホットケーキ ¥803 (税込)



ハンバーグサンド ¥913 (税込)

湯島 2-9-10 湯島三組ビル1階
☎03-6240-1429
営業 平日 11:00~20:00 (LO19:00)
土・日・祝 10:00~19:30 (LO18:30)
休日なし(年末年始、臨時休業除く)
¥ 平均単価 1,000円 (税込)
1,300円 (税込)

🚗 東京メトロ千代田線 湯島駅より徒歩10分
JR・東京メトロ丸ノ内線 御茶ノ水駅より徒歩10分

www.mijinco-coffee.com



41 甘味処 みつばち

キャッシュレス ソコチカラ TAKE OUT 喫茶 甘味処

湯島の小倉アイスはここから生まれた。名物の小倉アイスは、創業時の氷業時代に、売れ残った氷あずき用の小豆を桶に保存したのがきっかけでできた偶然の産物。店頭には、あんみつ、アイスクリーム類など自慢のあずきを使った商品が並ぶ。店内には甘味処もあり、沖縄産濃厚黒蜜のとろみと小倉アイスの乗った小倉あんみつが一番人気。

看板メニュー Recommended



小倉アイス ¥360 (税込)



小倉白玉あんみつ ¥930 (税込)

湯島 3-38-10
☎03-3831-3083
営業 11:00~19:00
休日不定休
¥ 平均単価 700円 (税込)~

🚗 東京メトロ千代田線 湯島駅より徒歩2分

www.mitsubachi-co.com



42 和菓子 御菓子処 扇屋



本郷といえば鶯外、漱石、啄木、一葉など多くの文人が愛し、東大の敷地は加賀前田家の江戸上屋敷があった土地柄。扇屋では、そんな文教と史跡の街にふさわしい菓子として「赤門もち」(登録商標)、本郷銘菓集「文学散策」、江戸本郷銘菓「加賀齋」をそろえ、季節感大切に上生菓子を手作りしている。

看板メニュー Recommended



赤門もち

¥230(税込)~



どら焼

¥250(税込)~

本郷 5-26-5
☎03-3811-1120
営業 9:00~18:00
※祝日は 9:00~17:00
休日
¥180円(税込)~

東京メトロ丸ノ内線・都営大江戸線
本郷三丁目駅より徒歩6分

www.oogiya.co.jp/



43 和菓子 壺屋総本店



400年続く和菓子店の最中は、発売の古い順に壺々最中、壺最中、壺形最中の三種類。いずれもはみ出るくらいにあんが詰まり、北海道産の小豆をザラメと水飴で煮込んだあんのつやに、思わず食指が伸びる。最中種(皮)にある四角い模様こそが、短冊状の餅を型に入れて焼き延ばしている本物の証だ。

看板メニュー Recommended



壺最中

こしあん¥220、つぶあん¥240(税込)



壺形最中 こし¥240、つぶ¥260(税込)

本郷 3-42-8
☎03-3811-4645
営業 9:00~16:50
土曜 9:00~16:30
休日
¥150円(税込)~

東京メトロ丸ノ内線・都営大江戸線
本郷三丁目駅より徒歩3分

www.tsuruse.jp



44 和菓子・甘味喫茶 つる瀬 湯島本店



湯島の天神下で創業して90年を迎えるつる瀬の看板商品は豆大福。あんは、皮が薄い小豆を、代々受け継がれる「渋きり」という技法で灰汁をとりながら茹で、上質なザラメの蜜に一晩漬けて練り上げる。皮には赤えんどう豆が多めに入っている。併設の甘味処では、クリームあんみつや菓子付き抹茶セットなどもいただける。

看板メニュー Recommended



豆大福

¥200(税込)



¥710(税込)

湯島 3-35-8
☎03-3833-8516
営業 9:30~19:00
※日・祝日は18時閉店
休 月(月曜が祝日の場合は火曜振替)
¥100円~800円(税込)

東京メトロ千代田線
湯島駅より徒歩1分

www.tsuruse.jp



45 和菓子・洋菓子販売 本郷 三原堂



看板商品は、昭和7年に本郷三丁目交差点の角で創業した当時から受け継がれ、東京大学に由来した「大学最中」。このほか、季節ごとに店頭をにぎわす全部で約15種類の最中がある。職人技をふるった季節の生菓子もそろえる。ジャンヌトワフのチョコレートや塩せんべいも取り扱うなどラインナップは幅広い。

看板メニュー Recommended



大学最中

¥292(税込)



塩せんべい

本郷 3-34-5
☎03-3811-4489
営業 9:30~18:00
※土・祝は10:00~18:00
休日
¥-

東京メトロ丸ノ内線・都営大江戸線
本郷三丁目駅より徒歩2分

www.hongo-miharado.co.jp



46 かりんとう ゆしま 花月



自慢のかりんとうは手間のかかる手仕事による逸品。きめ細やかな生地を温度の違う油で三度揚げ、アメ状になった上白糖を絡めて仕上げている。頬張ると外側はカリッとし、中はサクとした独特の食感がある。朱色があざやかな定番商品の丸缶や3段まで積み重ねることができる重ね箱など、パッケージにもこだわる。

看板メニュー Recommended



かりんとう(90g)

¥594(税込)



さざれ(80g)

¥540(税込)

湯島 3-39-6
☎03-3831-9762
営業 9:30~20:00
※土・日・祝日は10:00~17:00
休 なし(年末年始、お盆期間は3日間休み)
¥540円(税込)~

東京メトロ銀座線
上野広小路駅より徒歩3分

www.karintou-kagetsu.com



番外編 ①

「開運みやげもの」グルメ編

腹が減っては戦ができぬ。開運が祈願できて美味しい、欲張りなみやげものをご紹介します。



来福もなか

栄泉堂 岡埜
⇒店舗詳細は44ページ



むすび梅

つる瀬 湯島本店
⇒店舗詳細は20ページ

47 洋菓子 オザワ洋菓子店



地元で愛され続ける洋菓子店の名物は、クッキーにのせたイチゴに帽子のような生クリームをのせてチョコレートでコーティングした「イチゴサンデー」。1日に200~300個が売れ、遠方から買い求めにくる人もいるほど。イチゴが小さくて硬く、酸味の強かった昔のイチゴを美味しく食べられるよう、先代が考案した。

看板メニュー Recommended



イチゴサンデー(小)※大・特大サイズもあり

¥240(税込)



苺ショートケーキ

¥500(税込)



本郷 3-22-9
☎03-3815-9554

営 10:30 ~ 18:00

休 日・月

¥ 生菓子230円~700円(税込)
焼き菓子170円~240円(税込)

📍 東京メトロ丸ノ内線・都営大江戸線
本郷三丁目駅より徒歩8分



48 パイ マミーズ・アン・スリール



看板商品のアップルパイは、我が子のために家庭で焼きはじめた「お母さんの味」が原点。「安全でおいしいお菓子を食べさせたい」との願いを形にした、素朴な味わいだ。母親ひとりで行った移動販売が、いまでは全国にファンを持つまでに。合成保存料や合成着色料を使用していない、温もりを感じる味に癒やされたい。

看板メニュー Recommended



アップルパイカット

¥625(税込)



大人のアップルパイカット



西片 1-2-2
☎03-3812-0042

営 11:00~18:00

※土・日・祝日は10:30から

休 火(平日)

¥ 400円~3,700円(税込)

📍 都営大江戸線・三田線
春日駅より徒歩2分

www.mammies.co.jp



49 ビール製造・卸販売 アウグスビール株式会社

その他

「旨いビールを知らない人生は罪」をキャッチフレーズにつくられる「アウグスオリジナル」は、ビール造りの原点に立ち返って原料、水、製造方法にこだわった無ろ過の生ビール。熱処理とフィルタリングをしないので酵母が生きたままで自然発酵が進み、炭酸ガスの注入が必要ない。特約した飲食店だけで味わえる。

看板メニュー Recommended



アウグスピルスナー



湯島 2-27-4 湯島台レジデンス 101

☎03-5807-6530

こちらでは商品の販売はしていません。

www.augustbeer.com/



50 お茶・海苔 老舗大佐和 湯島本店



創業して170年以上経つ「お茶と海苔」の専門店。お茶の人気NO.1商品は茶葉の香り高い「濃煎茶 大老」、海苔は最高級品といわれる「焼海苔 絢爛」。いずれも贈答品としての使い勝手がよい。食卓に欠かせない普段使いのお茶と海苔も風味のレベルが高い。湯島本店のほか各地に支店があり、首都圏の有名デパートにも出店。

看板メニュー Recommended



濃煎茶 大老 風印(100g)

¥1,296(税込)



大佐和のり茶漬(5袋入)

¥486(税込)



湯島 3-36-5
☎03-3831-6359

営 9:00~18:00

休 日・祝

¥ 486円(税込)~

📍 東京メトロ千代田線
湯島駅より徒歩3分

www.oosawarouho.com

51 塩干魚 湯島丸赤



丸赤の干物は、刺身でも食べられる魚を厳選し、魚が持つうま味を引き出す絶妙の塩加減と技で仕上げている。うま味が凝縮されながらも、肉厚で食べ応えがある。看板の「まあじ」は、脂のつたまあじを、伝統的な技法で作られる天日塩を使ってじっくりと干したものだ。昼時には鮭や銀だらの西京漬を使った「おさかな弁当」(1,000円)の販売。

看板メニュー Recommended



干物の詰め合わせ

¥5,500(税別)~



お試しセット ¥3,000(税別)~



湯島 3-39-9
☎03-3831-5701

営 10:00~17:00

※土曜(お中元・お歳暮の時期以外)
15:00閉店

休 日・祝(年始、夏期休業あり)

¥ 400円(税別)~

📍 東京メトロ千代田線
湯島駅より徒歩3分

www.maruka.co.jp



番外編 ②

グルメバーガーブームの火付け役『ファイヤーハウス』

ひとつ1,000円を超えるグルメバーガーの第一次ブームから、すでに10年以上が経ちました。1996年オープンの『ファイヤーハウス』は90年代、第一次グルメバーガーブームを牽引した立役者。新宿区にある『峰屋』と酒種パンズを共同開発し、米食の日本人の口にあって、バーガーを生み出しました。パンの甘みと肉の絶妙なバランスは多くの人を魅了し、日本のグルメバーガーの礎を築きました。



⇒店舗詳細は14ページ

徳川将軍家ゆかりのエリア

後楽園・春日エリア

AREA INFORMATION

後楽園・春日エリアのランドマークである文京シビックセンター25階の展望ラウンジ^(R)からは、東京スカイツリー、新宿副都心、富士山、筑波山を望む大パノラマが楽しめる。「後楽園」は水戸黄門こと徳川光圀が築いた水戸徳川家上屋敷の庭園に由来。上屋敷跡の西半分が小石川後楽園、東側半分が現在の東京ドームシティにあたる。「春日」の地名は三代将軍家光の乳母だった春日局がこのあたりの土地を拝領したことに由来する。



小石川後楽園

(※)閉鎖中(令和4年12月現在)

おすすめモデルコース recommended route

1 小石川後楽園

水戸藩江戸上屋敷の庭園。中国の名所の名前をつけた様々な景観を楽しむ。



徒歩 4 min

2 牛天神北野神社

全国の天神さまにある「撫で石」発祥の地。源朝朝が腰掛けたことで有名。



徒歩 5 min

3 稲荷蕎麦萬盛(そば)

創業1620年の老舗。油あげが添えられた「稲荷蕎麦」が名物。



徒歩 11 min

4 講道館

柔道家で教育家の嘉納治五郎が興した、柔道の世界的な総本山。



徒歩 12 min

5 アーティストカフェ (洋食)

地上150mのホテル最上階で、ランチやアフタヌーンティーが楽しめる。



後楽園・春日エリア 店舗一覧

1. 稲荷蕎麦 萬盛
2. 鉄板焼grow 後楽園店
3. アーティストカフェ
4. LISZT(リスト)



＼ひとやすみスポット／ 東京ドーム天然温泉 スパラクーア

地下1,700mから湧き出る天然温泉の大浴槽や露天風呂、サウナで心身ともにリラックスしてリフレッシュ。散策の途中で利用するのもよし、帰りに汗を流すのもよし。

01 そば 稲荷蕎麦 萬盛

キャッシュレス ☎ ソコデカラ 食べきり TAKE OUT ♿ 和食

400年以上の歴史がある老舗蕎麦店で、近隣に澤蔵司稲荷の建立以来、歴代の店主が社殿に稲荷蕎麦を献じてきた。甘く煮た油揚げが添えられていて、江戸風味の甘辛いそばつゆとの相性がよい。現在でも毎日、初茹で(初釜)のそばを朱塗りの箱に収めて奉納している。傳通院で修学した澤蔵司が好んだといわれる「天ぷらそば」も食べてみたい。

看板メニュー Recommended



稲荷蕎麦

¥850(税込)



天ぷらそば

¥1,400(税込)

Pick up イチオシ

春日 2-24-15
☎03-3811-2763
営業 11:15~14:30
17:30~21:00 (LO20:15) (水・金のみ)
休日 (月曜不定休)
¥ 600 円 (税込)~
東京メトロ丸ノ内線・南北線
後楽園駅より徒歩8分

※ 丼物、もり、ざる、天せいろ 出前可
(現在は近くのみ、まとまったご注文は相談させて頂いております。)

02 鉄板焼き Grow 後楽園店

☎ ソコデカラ 和食

春日駅・後楽園駅から徒歩、東京ドームからも近い鉄板焼きレストラン。木の温もりが感じられるモダンな店内で、黒毛和牛と和酒をリースナブルに味わうことができる。サーロインステーキ、ヒレ、赤身ステーキなどすべてに最高級A5ランクの黒毛和牛を使用。伊勢エビ、アワビなども使った贅沢な鉄板焼きのコースを、ライブ感あふれる焼き上がりを目の前にしながら堪能したい。

看板メニュー Recommended



最高級A5ランク 黒毛和牛ステーキ



極みコース

¥12,000(税込)

Pick up イチオシ

小石川 2-24-2 高橋ビル1F
☎03-6801-6467
営業 16:00~23:00 (平日はディナーのみ)
土日祝 12:00~14:00
17:00~23:00
休日 不定休
¥ 8,000 円 (税込)
10,000 円 (税込)
東京メトロ丸ノ内線・南北線
後楽園駅より徒歩2分

https://www.grow-korakuen.com/



03 イタリア料理 スカイラウンジ&ダイニング アーティストカフェ

キャッシュレス 個室 ☎ ♿ 洋食

東京ドームホテル最上階の43階、地上150mの風景を一望しながら、シェフこだわりのイタリア料理をお楽しみいただけます。迫力のある眺望、色鮮やかな料理が掛けあわさることで実現する非日常の空間を演出します。

看板メニュー Recommended



ディナーコース「フェリチエ」(イメージ)



パノラマランチ (イメージ)

Pick up イチオシ

後楽 1-3-61 東京ドームホテル 43 階
☎03-5805-2237
《受付時間 10:00~19:00》
営業 11:30~14:30 (LO14:00)
※土・日・祝 11:00~
18:00~22:00 (LO21:00)
※コース (LO20:00)
ティータイム: 14:30~18:00
休なし
¥ 平均単価 5,000 円 9,000 円
JR 水道橋駅より徒歩約2分
※都合により営業内容が変更になる場合がございます。
www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/list/artistcafe/



04 チョコレート LISZT (リスト)

キャッシュレス ☎ TAKE OUT 洋菓子

オレンジピールをスイスの高級ミルクチョコレートでコーティングをし、ココアパウダーをかけた「オレンジピールチョコレート」を中心に、レモンピールチョコレート、ピーカンナッツチョコレートがそろう専門店。いろいろな味を試したい場合は2~6種類を詰め合わせた「アンダンテBOX」がおすすめ。

看板メニュー Recommended



オレンジピールチョコレート(袋入り)

¥880(税込)



アンダンテ(L) BOX ¥2,880(税込)

Pick up イチオシ

春日 2-14-2
☎03-3815-6013
営業 11:00~18:30
休日 日・月
¥ 700 円~5,760 円 (税込)
東京メトロ丸ノ内線・南北線
後楽園駅より徒歩10分

www.liszt-sweet.com

番外編 ③

偉人が愛した老舗グルメ

文京区は多くの文豪、文化人が活躍した地として知られています。彼らの旧居跡や文学碑が多く点在し、ゆかりのあるお店や場所も多く見られます。偉人が愛した老舗の味を、往時に想いをはせながら、ぜひ堪能してください。

御菓子司 一炉庵



一炉庵からほど近くに夏目漱石が暮らしていたという家の跡地があります。一炉庵の和菓子を好んで通っていたのだとか。「吾輩は猫である」はこの頃に執筆された作品。もしかしたら執筆の合間に一炉庵の和菓子を食べていたのかもしれない。

⇒店舗詳細は44ページ

水道橋 かつ吉



「水道橋 かつ吉」は川端康成や三島由紀夫がよく通っていたトンカツ屋さん。お店には川端康成の書を木彫りにしたものが飾られています。三島由紀夫は後楽園のスポーツジムに通いながら、お店に立ち寄ったといわれています。

⇒店舗詳細は7ページ

壺屋総本店



明治維新時、御用菓子司(武家に入り出でる菓子屋)のほとんどは、徳川幕府への義理だてで店を閉店しました。壺屋も閉店を考えていましたが、常連だった勝海舟から営業を続けるよう説得され、閉店を思い止まったというエピソードがあります。⇒店舗詳細は20ページ

四季を彩る景色を楽しめるエリア

小石川エリア

AREA INFORMATION

文京区のほぼ中央部に位置し、静かで落ち着いた街並みのこのエリアには多くの学校が点在する。古くから高校、大学などの教育機関が集まり、国内でも有数の文教エリアとして発展してきた。江戸幕府が開いた小石川御薬園や徳川家と縁がある墓所が多い傳通院など、江戸時代の歴史が感じられるスポットが多い。武家屋敷の庭園や跡地を利用した公園や緑地などに豊かな緑が広がり、文京区でもっとも憩いを感じられる地域でもある。



東京大学大学院理学系研究科 附属植物園(小石川植物園)



おすすめモデルコース

recommended route

1 傳通院

徳川家康の生母・於大の方など、徳川家ゆかりの墓所が多い。



徒歩 9 min

2 オーバングルマン (パン)

バゲットやあんぱんなどのほか、独創的なオリジナルパンも揃う。



徒歩 9 min

3 東京大学大学院理学系研究科 附属植物園(小石川植物園)

日本最古の植物園。約16万㎡の敷地に約4,000種の植物を栽培。



徒歩 8 min

4 タンタローバ (イタリア料理)

北イタリア料理を中心に、地元のさまざまな郷土料理が食べられる。



小石川エリア 店舗一覧

- | | | |
|-------------------------|----------------------|--------------------|
| 1. お好み焼き金太郎 | 5. TantaRoba タンタローバ | 9. オーバングルマン |
| 2. 金寿し | 6. CITTA'ALTA テッタアルタ | 10. お菓子調進所 一幸庵 |
| 3. 馳走ダイニング文蔵 | 7. TXOKO (チョコ) | 11. パティスリー・レセンスィエル |
| 4. ヴォーロ・コズィ (Volo Cosi) | 8. 新雅 | 12. 日本醸造工業株式会社 |



◎ 区役所	— 区界
× 小中学校	— 首都高速道路
⊗ 高校	— 主要道路
⊞ 公共トイレ	— JR-駅
⊗ 警察署	— 私鉄-駅
× 交番	— 地下鉄-駅
✕ 消防署	① 地下鉄出口
◇ 税務署	— 都電
⊞ 郵便局	● 春日駅
⊞ 病院	— バス停(都営)
⊞ 神社	— B-ぐるバス停
⊞ 寺院	— 文京コミュニティバス
1 墓地	— 遺跡
1 名所旧跡	— おすすめ
ひとやすみ	— モデルコース
スポット	
文人銘菓(60ページ)	

ひとやすみスポット / 播磨坂



3月下旬~4月上旬頃に「文京さくらまつり」が催される区内随一の桜の名所。松平「播磨」守の広大な上屋敷があった。江戸時代を想像しながら、坂にあるベンチでひと休み。

01 鉄板焼 お好み焼き金太郎

キャッシュレス ☎ ソコデカラ TAKE OUT 和食

小石川で開業して40年。二代目女将が切り盛りするアットホームな店内で、地元で親しまれるお好み焼きともんじゃ焼きを十分に満喫したい。看板メニューは大和芋がたっぷり入った「ボンジュールフワット」。ふわっとしてもちっとした焼き上がりに特製のタルタルソースをかけて味わう。明太子、チーズを混ぜて出汁で仕上げる「わがままもんじゃ」は熱々のうちにいただきたい。

看板メニュー Recommended



ボンジュールフワット (ほたて、えび、タルタルソース) ¥1,100 (税込)



わがままもんじゃ ¥1,700 (税込)

小石川 2-1-1-B1
☎03-3813-0801
☀月~日10:00~14:30 (LO14:00)
🌙17:00~23:00 (LO22:00)
※ディナーは平日のみ
ドリンクのLOは22:30まで
休 不定休・年末年始
¥ 800円 (税込) ~
2,000円 (税込) ~
🚗 東京メトロ丸ノ内線
後楽園駅より徒歩3分
都営三田線
春日駅より徒歩3分



02 寿司 金寿し

キャッシュレス ☎ ソコデカラ TAKE OUT 和食

2020年に創業100年を迎えた老舗。初代からの丁寧な手仕事を継承しつつ、三代目は時代に合わせてメニューを創作する。ご予算は、カウンターでお好みでいろいろ食べても一人一万円くらい(飲物は別)。また、電話で予約すれば待たずに持ち帰れるお持帰り限定サービスランチ1,080円(税込)もたいへんお得になっている。

看板メニュー Recommended



特上にごり ¥3,200~ (税別)



看板メニュー 特選にごり ¥4,300 (税別)



お持ち帰り限定サービスランチにごり(平日のみ)/ちらし ¥1,080 (税込)

小石川 1-25-6
☎03-3811-5051
☀11:30~13:30
🌙17:00~21:00 (LO20:00)
休 水・木
¥ 1,080円 (税込)
5,000円~15,000円 (税別)
※サービスランチは、お持ち帰り限定サービスです。
🚗 都営三田線・メトロ南北線
春日駅・後楽園駅より徒歩8分



03 和食店 馳走ダイニング文蔵

個室 ☎ ソコデカラ TAKE OUT 和食

茗荷谷で生まれ育った店主が営む和食ダイニング。落ち着いた大人の空間で、旬の魚料理に舌鼓を打ちたい。目利きの店主が豊洲市場で仕入れる魚介を使った日替わりの「本日のおすすめメニュー」と定番の「グランドメニュー」がそろそろ。おすすめは天然の本マグロやヒラメなどを盛ったお刺身五点盛り合わせ。締めには蟹といくらの釜飯を。ランチタイムに始めた弁当も味がよいと評判。

看板メニュー Recommended



豊洲市場より本日入荷お刺身盛り合わせ ¥4,400 (税込)



紅ズワイ蟹といくらの釜飯 ¥1,980 (税込)

小石川 4-5-17
☎03-3944-6217
☀10:30~13:00
🌙17:00~22:00 (LO21:00)
金~土10:30~22:00
休 日・祝
¥ 平均単価 950円 (税込)
平均単価 5,000円 (税込)
クレジット不可
🚗 東京メトロ丸ノ内線
茗荷谷駅より徒歩3分



04 イタリア料理 ヴォーロ・コズィ(Volo Cosi)

キャッシュレス ☎ 洋食

イタリア料理に関する教本の著作があるシェフが腕ふるう、北イタリアの伝統的な本格的な料理が楽しめる。ランチメニューは5,000円と9,000円のコース、おまかせコースの3種類。アミューズ、前菜で始まり、パスタ、メインディッシュと続く。パスタの代わりにリゾットも選べる。秋には限定でボルチーニづくしのコースがメニューに並ぶ。

看板メニュー Recommended



コース料理一部



コース料理一部

白山 4-37-22
☎03-5319-3351
☀12:00~15:00 (LO13:00)
🌙18:00~22:00 (LO20:00)
※火曜日はディナーのみ
休 月・火曜のランチ
¥ 6,000円 (税込) ~
11,000円 (税込) ~
🚗 都営三田線
千石駅A2出口より徒歩5分

www.volocosi.com

05 イタリア料理 TantaRoba タンタローバ

キャッシュレス ☎ ソコデカラ TAKE OUT 洋食

桜並木が続く播磨坂で、地元で愛される北イタリアの郷土料理店。味は、イタリア貿易振興会発刊の「東京イタリアンレストランガイド」に掲載されるほどの折り紙付き。良質な食材を使うことなせるわざだ。ディナーでは「シェフのおまかせコース」に舌鼓を打ちたい。春であれば店頭のテラス席で花見と決め込みたい。

看板メニュー Recommended



アネヨロッチェタルリン(北イタリアのラビオリ) ¥2,200 (税込)



タヤリンのラグー和え ¥2,200 (税込)

小石川 4-18-7
☎03-3815-1122
☀11:30~15:00 (LO14:00)
🌙18:00~22:00 (LO20:30)
休 水・不定休
¥ 1,265円~4,345円 (税込)
7,480円 (税込) ~
🚗 東京メトロ丸ノ内線
茗荷谷駅より徒歩7分

www.tantaroba.jp/



06 イタリア料理 CITTA'ALTA チッタアルタ

☎ 洋食

ヨーロッパの3つ星レストランなどで修業したオーナーシェフは、世界最先端の料理技術をもつ。メニューは多皿で出されるコース料理のみ。見た目はアーティストチック、でも味は伝統的なものばかり。店の雰囲気はカジュアルで料金も手の届く価格帯で提供されている。ランチタイムは前日までに予約が必要で、ディナータイムも予約をして利用したい。

看板メニュー Recommended



おまかせコース18品+ドリンクベアリング ¥14,500 (税込)



前菜 (コース内の料理の一例)

小石川 3-1-24 K-wing 1階
☎050-6869-8067
☀12:00~ (LO12:00)
🌙19:00~ (LO19:00)
休 不定休
¥ 平均単価 15,000円 (税込)
平均単価 15,000円 (税込)
クレジット不可
🚗 東京メトロ丸ノ内線・南北線
都営大江戸線・三田線
後楽園・春日駅より徒歩8分

www.cittaalta.jp



07 イタリア料理 TXOKO (チョコ)

キャッシュレス 洋食

イタリアンで有名なりストランテ・ヒロ青山本店の料理長を務めたシェフの腕前が、一皿ずつに込められる。メニューは「季節のおまかせコース」のみ。シェフが全国の生産者から取り寄せた食材を使った料理が9~10皿で供される。素材本来の持ち味を生かすため、いずれも余計な手が入えられていない。完全予約制。



季節のおまかせコース ¥15,400(税込)



水道 2-19-14
 ☎03-6801-6921
 営 18:00~23:00
 休 不定休
 〒 平均単価 20,000円(税込)
 東京メトロ有楽町線
 江戸川橋駅より徒歩10分
 JR 飯田橋駅東口より徒歩15分

www.txoko.jp



08 中華料理 新雅

各国料理

行列が絶えない中華料理の名店のニラソバやチャーハンで、空腹を満たしたい。店主が素早い鍋さばきで、素材のうまみを引き出す。味の根幹となるスープは、鶏と豚のガラをベースに昆布とムロアジの茹で節を加えて調える。ニラソバは文京区が推奨する野菜を120g以上使うメニュー。家族経営の気持ちよい対応に心温まる。

看板メニュー Recommended



ニラソバ ¥950(税込)



チャーハン ¥800(税込)

水道 2-11-2
 ☎03-3946-2077
 営 11:00~14:00 (LO13:30)
 17:00~21:00 (LO20:30)
 休 日・祝・水
 〒 600円~1,100円(税込)
 クレジット不可
 東京メトロ有楽町線
 江戸川橋駅より徒歩5分



09 パン オーパングルマン

パン

店名「オーパングルマン」は「パン好きが集まるパン屋さん」の意味。茗荷谷駅の近くで、他店では見かけない個性的なパンが並び、季節限定のパンなど約60種類が毎日芳しい香りを漂わせる。すべてにライ麦から起こした天然酵母を使い、国産小麦からできた小麦粉を使う。パン好きなら一度は立ち寄りた店。

看板メニュー Recommended



クロワッサン ¥230(税込)



くるみレーズン ¥320(税込)

小石川 4-21-2 1階
 ☎03-5684-3699
 営 8:00~18:00
 休 月・火・水
 〒 150円~600円(税込)
 東京メトロ丸ノ内線
 茗荷谷駅より徒歩6分

www.auxpainsgourmands.jp/



10 和菓子 お菓子調進所 一幸庵

和菓子

世界のパティシエに知られる和菓子職人の水上力氏が手がける「わらび餅」は口の中ですりつぶれるほどにやわらかいのが特徴。早めに売り切れてしまうので、電話予約するのがおすすめ。季節ごとに並ぶ生菓子は見た目も美しい。甘露煮の栗が一粒入った「栗ふくませ」や、直前にあんを皮ではさんで食べる「あざぶ最中」が通年味わえる。



小石川 5-3-15
 ☎03-5684-6591
 営 10:00~16:00
 休 日・月・火・他不定休
 〒 クレジット不可
 東京メトロ丸ノ内線
 茗荷谷駅より徒歩5分

11 洋菓子 パティスリー レセンシエル

洋菓子

播磨坂の桜並木沿いに店を構える、「香り」にこだわったパティスリー。店内には常時約13~15種類のケーキが並び、南仏での修行時代にフランスの文化や素材がもつ香りのよさに感銘し、どの菓子にもバジル、ピンクペッパー、金木犀などのほのかな香りが感じられる。穏やかな日はオープンテラスでコーヒーとともに味わうのもよい。手土産用には焼き菓子もそろそろ。

看板メニュー Recommended



シューアラクレーム テイクアウト350円・イトイン357円(税込)



ブーケ テイクアウト600円・イトイン611円(税込)

小石川 4-16-7 1F
 ☎03-6320-8669
 営 10:00~18:00
 13:00~17:00(水のみ)
 休 木
 〒 平均単価 1,100円
 丸の内線
 茗荷谷駅より徒歩7分

https://www.lessentielle.info/



12 調味料・種麹 日本醸造工業株式会社

その他

醤油や味噌、清酒などの醸造で使う種麹を製造し販売する日本醸造工業。種麹とは、発酵食品で使われる麹菌の胞子のこと。麹には麹菌が作る酵素が含まれ、味の成分や栄養分となる糖やアミノ酸を作り出す。丸福種麹を使用して作られる丸福醤油等調味料も販売。



小石川 3-18-9
 ☎03-3816-2951
 商品の販売については事前にご連絡ください。

www.nihonjouzou.co.jp/

テイクアウトOK 車いす入店可

掲載情報は2022年10月時点のものです。最新情報はお出かけの際に各店舗にご確認ください。

個室 個室あり キャッシュレス対応可 飲み放題あり 予約可能 ソコデカラ 文京ソコデカラ加盟店 食べきり ぶんきょう食べきり協力店

下町情緒あふれるエリア

根津・千駄木エリア

AREA INFORMATION

根津・千駄木は、東京の「古きよき下町」の面影が感じられるエリア。台東区の谷中を合わせて「谷根千」と呼ばれる人気観光スポットとして、一年を通して散策を楽しむ人の姿が多く、近年は外国人観光客も多く見られる。千本鳥居で有名な根津神社には、宝永3(1706)年に五代將軍徳川綱吉が造営した社殿がある。明治時代には森鷗外や夏目漱石が移り住んだことでも有名なこのエリアには、文豪ゆかりの史跡や和菓子店なども多い。



根津神社



おすすめモデルコース

recommended route

① 根津 釜竹(うどん)

石蔵を利用した風情ある店内で、人気の釜揚げうどんに舌鼓。



徒歩 10 min

② 根津神社

日本武尊が創建した古社で、縁結びのご利益がある。ツツジの名所。



徒歩 5 min

③ 根津のたいやき(たいやき)

昭和32年創業。「天然物」の焼きたてたいやきが食べられます。



徒歩 9 min

④ 文京区立森鷗外記念館

文豪・森鷗外が過ごした旧居「観潮楼」跡に建ち、鷗外の業績を著作、原稿、書簡、遺品資料などを通して紹介しています。



徒歩 10 min

⑤ 千駄木腰塚(食肉専門店)

食肉専門店の自慢は、国産和牛に自家製コンビーフ、ペリｰハム。



根津・千駄木エリア 店舗一覧

- | | | |
|-------------|--------------|-------------|
| 1. 鳥安 | 5. たこや三忠 | 9. 根津八重垣煎餅 |
| 2. 根津釜竹 | 6. 甘味処 芋基 | 10. 根津のたいやき |
| 3. 根津鶏はな本店 | 7. 御菓子司むさしや | 11. 千駄木腰塚 |
| 4. はん亭 根津本店 | 8. 菊見せんべい総本店 | |



凡例

◎ 区役所	— 区界
⊗ 小中学校	— 首都高速道路
⊗ 高校	— 主要道路
公共トイレ	— JR-駅
⊗ 警察署	— 私鉄-駅
X 交番	— 地下鉄-駅
消防署	① 地下鉄出口
〒 消防署	— 都電
〒 郵便局	● 春日駅
⊕ 病院	— バス停(都営)
⊕ 神社	— B-ぐるバス停
⊕ 寺院	— 文京コミュニティバス
⊕ 墓地	— 温泉駅
● 名所旧跡	— おすすめ
👤 ひとやすみ	— モデルコース
👤 スポット	
📖 文人銘菓(60ページ)	

ひとやすみスポット / 谷根千 az café

千駄木駅から谷中銀座に向かう途中にある開放感あるカフェ。店先のテラス席で、自家焙煎のオリジナルコーヒーと手作りマフィンで小休止を。外国人観光客の利用も多い。

和食

洋食

各国料理

ラーメン

居酒屋

喫茶・甘味処

パン

和菓子

洋菓子

その他

和食

洋食

各国料理

ラーメン

居酒屋

喫茶・甘味処

パン

和菓子

洋菓子

その他

01 うなぎ・鳥料理 鳥安

キャッシュレス 電話 TAKE OUT 和食

ひっそりと佇む老舗、鳥安は千駄木の地で100年の歴史がある。ランチではお値打ちの鰻重(1,650円、税込)を頻り頼りたい。鶏肉料理(790円、税込)は唐揚げ、たれ焼き、味噌焼きなどが日替わりとなる。店の隣では生の鶏肉、焼鳥、鰻の蒲焼を店頭販売する。

看板メニュー Recommended



うなぎ(特) ¥3,100(税込)



焼き鳥 ¥420(税込)

Pick up イチオシ

千駄木 2-13-1 ルネ千駄木プラザ 105
 ☎03-3821-1301
 営 ☀11:30~14:00 (LO13:45)
 🌙17:30~20:00 (LO19:45)
 休 水
 ¥ ☀790円~3,500円(税込)
 🌙920円~5,000円(税込)
 🚶東京メトロ千代田線 千駄木駅より徒歩3分



02 うどん 根津 釜竹

キャッシュレス 電話 和食

大阪の名店「釜竹」が東京に進出。看板の釜揚げうどんのどごしを味わいたい。注文ごとに生地を伸ばして切り、茹でたてが出てくる。うどんの生地は気温や湿度で水や塩の配合を変えるこだわりよう。濃いめのつけつゆは、ソウダガツオやうめ餅などから出汁を取り、かえしを使わずに醤油と合わせる。多彩な薬味で好みの味に。

看板メニュー Recommended



釜揚げうどん ¥850(税別)



Pick up イチオシ

根津 2-14-18
 ☎03-5815-4675
 営 ☀11:30~14:30
 🌙17:30~21:30 (LO20:30)
 ※予約は夜のみ
 休 月
 ¥ ☀1,200円(税別)~
 🌙4,000円(税別)~
 🚶東京メトロ千代田線 根津駅より徒歩3分

www.kamachiku.com/



03 焼鶏 根津 鶏はな本店

キャッシュレス 電話 TAKE OUT 和食

生産数が限られる希少な東京ブランドの東京しゃも。東京しゃもは脂肪分が少なく、うまみとコクが凝縮されてさっぱりとした味わい。ランチは、こだわりの卵を使って仕上げた4種類の親子丼がおすす。夜には、串焼きを備長炭で焼き上げる焼鶏をメインに、軍鶏をすき焼きにした「龍馬鍋」などが楽しめる。

看板メニュー Recommended



東京軍鶏 焼鶏コース ¥3,600(税込)



東京軍鶏 親子丼 ¥1,620(税込)

Pick up イチオシ

根津 1-27-1 第二高野ビル2階
 ☎03-5834-8079
 営 ☀12:00~14:00 (LO13:30)
 🌙17:30~22:00 (LO21:00) 火~土
 🌙17:30~21:00 (LO20:00) 日・祝
 休 月(祝日の場合、翌火曜)
 ¥ ☀1,150円~3,200円(税込)
 🌙2,450円~5,100円(税込)
 🚶東京メトロ千代田線 千駄木駅・根津駅より徒歩8分

torihana-nezu.gorp.jp

04 串揚 はん亭 根津本店

キャッシュレス 個室 電話 ソコチカラ TAKE OUT 和食

総櫓造りの3階建てが、根津界限で一際目を引く。料理は串揚げ12本とお通し2品の「はん亭まる膳」で始まる。揚げたての串はすべてお任せ。特注の細かいパン粉を衣にやや低めの温度で揚げることで、さっぱりと仕上がるとか。ランチタイムの串揚げ8種「ひる膳」はお値打ちのセット。

看板メニュー Recommended



はん亭ひる膳 ¥3,520(税込)



根津 2-12-15
 ☎03-3828-1440
 営 ☀11:30~15:00 (LO14:00)
 🌙17:00~22:00 (LO21:00)
 休 月(月曜祝日の場合営業、翌火曜代休)
 ¥ ☀3,520円(税込)~
 🌙5,060円(税込)~
 🚶東京メトロ千代田線 根津駅より徒歩2分

www.hantei.co.jp/

05 タコ料理 たこや 三忠

キャッシュレス ソコチカラ 電話 TAKE OUT 居酒屋

タコ料理を中心とした居酒屋。タコを使った数あるメニューのなかにあって名物は「たこしゃぶ」。生きたまま冷凍した北海道産の水ダコを薄く切り、出汁に通してやわらかい食感を味わう。タコが入った明石焼きはメレンゲ状でふわふわ。タコエビ天井やタコ飯もある。珍しいタコの踊り食いにも挑戦してみたい。

看板メニュー Recommended



たこしゃぶ(1人前) ※注文は2人前から ¥2,200(税込)



たこの2点盛 ¥1,500(税込)

Pick up イチオシ

千駄木 3-1-17
 ☎03-3824-2300
 営 🌙17:30~22:30
 ※土 17:00~22:30
 日 17:00~22:00
 休 水、不定休
 ¥ 4,000円~8,000円(税込)
 🚶東京メトロ千代田線 千駄木駅より徒歩3分



06 甘味処 芋甚

キャッシュレス
TAKA OUT
喫茶
甘味処

創業者の山田甚蔵が芋屋として開業したので「芋甚」。昭和初期からは甘味喫茶として甘党でにぎわう。自家製アイスを使ったメニューが自慢で、あんみつにバニラアイスのをせたクリームあんみつや、バナナと小倉の両方が楽しめるアベックアイスがその定番。冬におしるこや今川焼きに似た昭和焼き、夏にはかき氷を。

看板メニュー Recommended



アイスマナカ(テイクアウト)

¥140(税込)



クリームあんみつ

¥580(税込)

根津 2-30-4

☎03-3821-5530

営 11:00~18:00 (店内LO17:40)

休 月(10~3月は月・火)

¥ 平均単価 600円(税込)

東京メトロ千代田線
根津駅より徒歩5分



07 和菓子 御菓子司むさしや

和菓子

地元で長く愛されている名物の豆大福や半熟どら焼。テレビや雑誌で紹介され、今では区外にも知られるほどになった。毎朝つくたての餅で作られる豆大福は、富良野産赤えんどう豆の塩加減と、甘さ控えめな最高級北海道小豆の粒あんが上品な味わい。売切れ必至の半熟どら焼は、半熟オムレツのようなふわふわ食感に焼き上げた生地が特徴の人気商品。

看板メニュー Recommended



豆大福

¥160(税込)



半熟どら焼

¥180(税込)

千駄木 3-42-9

☎03-3822-1505

営 9:00~18:30

休 水

¥ 120円~300円(税込)

クレジット不可

東京メトロ千代田線
千駄木駅より徒歩5分



08 和菓子米菓 菊見せんべい総本店

キャッシュレス
TAKA OUT
和菓子

菊見せんべい総本店の煎餅は珍しい正方形。森鷗外や高村光雲、光太郎親子に親しまれ、香ばしく醤油の利いた堅焼きはいつも変わらない。「谷根千」の土産物や、散歩のお供にしてもよい。定番は醤油の利いた「醤油せんべい」、ほんのり甘い「甘せんべい」、抹茶の風味の「茶せんべい」が一袋に入った「三色袋入り煎餅」。

看板メニュー Recommended



三色袋入り煎餅

1袋14枚入り¥1,040(税込)



醤油せんべい

1枚¥70(税込)

千駄木 3-37-16

☎03-3821-1215

営 10:00~19:00

休 月

¥ 70円~7,000円(税込)

東京メトロ千代田線
千駄木駅より徒歩1分

個室 個室あり キャッシュレス対応 飲み放題あり 予約可能 ソコチカラ 文京ソコチカラ加盟店 食べ歩き ぶんきょう食べ歩き協力店

09 せんべいあられ 根津八重垣煎餅

キャッシュレス
ソコチカラ
TAKA OUT
和菓子

落語家の立川談志が愛用した煎餅店には、50種類以上の煎餅がそろそろ。看板の「下町の華」は各5枚入りで324円(税込)。薄くて軽く、スナック感覚で食べられる。定番は「醤油」で、甘めで味噌とネギの風味がきている「ネギ味噌」はお年寄りに人気。どちらもあと引くうまさ。三枚くらいはあっという間に食べられてしまう。

看板メニュー Recommended



下町の華/根津焼(各味)

¥324(税込)



胡麻煎餅の抹茶かけ

¥378(税込)

根津 1-23-9-102

☎03-3828-7228

営 10:00~18:00

※日・祝は11:00~17:00

休 年中無休

¥ 324円~3,240円(税込)

東京メトロ千代田線
根津駅・千駄木駅より徒歩5分

10 たいやき 根津のたいやき

和菓子

根津の人々に愛されて連日行列ができるほどにぎわう。昔ながらのいわゆる「天然物」で一枚一枚、焼いているので、常に焼きたてが食べられるが、冷めてもうまいのが根津のたいやき。香ばしい皮は薄くて外側はぱりっと焼き上がり、内側はもちりとした食感。中には熟々の粒あんがたっぷり入っている。毎日14時頃には完売してしまう。

看板メニュー Recommended



根津のたいやき

¥210(税込)



あんこのみ袋詰め(500g) ¥840(税込)

根津 1-23-9-104

☎03-3823-6277

※混雑時電話応答不可

営 10:00~14:00頃

休 土・日・祝・他随時休

¥ 210円(税込)~

クレジット不可
東京メトロ千代田線
根津駅より徒歩5分



11 食肉専門店 千駄木腰塚

ソコチカラ
TAKA OUT
その他

東京食肉市場の仲卸でもあり、牛肉はSQF(食品安全・品質管理の認証規格)の衛生管理のもとで本店に並ぶ。ソーセージやペリーハムなどの加工品は、素材を吟味し、時間をかけながらひとつひとつ丁寧に仕上げられている。メディアでもよく紹介されて評判が高い「自家製コンビーフ」も一度は食べてみたい。

看板メニュー Recommended



自家製コンビーフ

¥2,480(税込)



ペリーハム

¥1,380(税込)

千駄木 3-43-11

☎03-3823-0202

営 10:00~19:00

休 水

¥ 500円~10,000円(税込)

JR日暮里駅より徒歩7分
東京メトロ千代田線
千駄木駅より徒歩5分

www.koshizuka.co.jp/



テイクアウトOK 車いす入店可

掲載情報は2022年10月時点のものです。最新情報はお出かけの際に各店舗にご確認ください。

神社や庭園が歴史を語るエリア

白山・本駒込 エリア

AREA INFORMATION

日本庭園や寺院が多く見られる白山・本駒込エリア。白山駅から本駒込駅にかけて、本郷通りを中心に30以上の寺院が立ち並び、江戸時代から言い伝えられる逸話や墓碑なども多く残っている。かつて大名庭園だった「六義園」はこの地域を代表するスポットで、多くの観光客が訪れている。千石駅から西側一帯は町屋や武家屋敷跡にできた住宅街。歴史的な空間から下町風情あふれる空間まで、さまざまな顔を持ち合わせる。



六義園



おすすめモデルコース recommended route

① 白山神社

縁結びの神を祀り、アジサイの名所でも知られる。総社は加賀一の宮。



徒歩 3 min

② 手作り洋菓子 ル・ボン・ヴィヴァン(洋菓子)

文豪の街散策のお土産に、白山シリーズやいちようサブレ、生チョコレートがおすすめ。



徒歩 7 min

③ 肴町長寿庵(そば)

320年続く長寿庵のおすすめは挽きたてのそば粉で手打ちした十割そば。



徒歩 7 min

④ 御菓子司 一炉庵(和菓子)

夏目漱石も愛した和菓子の老舗。こだわりの上生菓子がおすすめ。



徒歩 25 min

⑤ 六義園

江戸時代を代表する回遊式築山泉水の大名庭園。秋の紅葉が見事。



白山・本駒込エリア 店舗一覧

- | | | |
|-------------------|-----------------|----------------------|
| 1. うなぎ 源氏 | 5. スカールピストロ | 9. 御菓子司 一炉庵 |
| 2. 江戸蕎麦匠庄之助 肴町長寿庵 | 6. 玻璃家(ポーリージャー) | 10. 松右衛門 |
| 3. 割烹 かねこ | 7. こもり亭 | 11. 手作り洋菓子ル・ボン・ヴィヴァン |
| 4. 喜三郎農場 | 8. 栄泉堂 岡笠 | 12. フランス洋菓子 エリティエ |



ひとやすみスポット / 東洋文庫ミュージアム

東洋学への貴重な史料を集めたミュージアム。「モリソン書庫」は日本一美しい本棚といわれる。小岩井農場がプロデュースしたカフェ・レストランがあり、ひと息入れるのに最適。



01 うなぎ料理 うなぎ源氏

愛知県三河一色産のブランドうなぎを使ったうなぎは、蒸すなどの手間がかかる関東風のため、注文を受けてから30分で運ばれる。ふっくらと焼き上がったうなぎは格別の味。うなぎの骨のから揚げ、焼鳥などの一品料理、日本酒などのメニューもそろそろ。うなぎがなくなり次第店じまいとなるので、予約してから訪れたい。

看板メニュー Recommended



極上うなぎ ¥3,850 (税込)



本駒込 4-42-3
 ☎03-3821-1006
 営業 11:30~14:00 (LO13:15)
 16:30~20:00 (LO19:00)
 ※売切れ次第終了
 休 火・他不定休
 料 1,250円~4,950円 (税込)
 クレジット不可
 駅 JR 田端駅北口より徒歩8分

www.unagi-genji.com



04 卵料理 喜三郎農場

選び抜かれた卵を使う卵料理が自慢。一番人気の卵かけご飯は、卵のソムリエ(タマリエ)の資格を持つ店主が、全国を食べ歩いて見つけた8種類の卵から選ぶことができる看板メニュー。市販の卵とどれだけ味が違うのか試してみたい。ブランド鶏や豚も農家から直送され、山梨県の農場で育った「甲斐路軍鶏」の親子丼も名物メニュー。ランチには卵かけご飯が食べ放題の定食もある。

看板メニュー Recommended



卵かけご飯御膳(卵食べ放題) ¥1,000 (税込)



地元のゆかけ親子丼特上定食 ¥1,100 (税込)

千石 1-23-11
 ☎03-3943-3746
 営業 11:00~14:30
 17:00~22:00 (LO21:00)
 土・日・祝 11:00~16:00
 17:00~22:00 (LO21:00)
 休 無休(年末年始を除く)
 料 1,000円~2,500円 (税込)
 駅 都営三田線 千石駅より徒歩2分

www.kisaburo-sengoku.com



02 蕎麦 江戸蕎麦匠庄之助 肴町長寿庵

320年続く長寿庵の味が凝縮された自慢の逸品は、その日に使う分だけ石臼でひいた国内産そば粉で手打ちした十割そば。天せいろの主役となる車海老や穴子は、注文を受けてから生きたものを調理して揚げる。衣はサクサクで中はふわっとした揚げ上がり、二八そばとともに少し甘めの温かいつゆでいただく。

看板メニュー Recommended



十割 生粉打ちせいろ ¥1,513 (税込)



活け車海老の天せいろ ¥3,031 (税込)

向丘 2-29-5 アトラスヒルズ文京白山 1階
 ☎03-3811-4813
 営業 11:45~15:00 (LO14:30)
 17:00~22:00 (LO21:30)
 日・祝~21:00 (LO20:30)
 休 水・第3木曜
 料 1,000円~3,000円 (税込)
 1,000円~3,000円 (税込)
 駅 東京メトロ南北線 本駒込駅より徒歩3分

www.tyoujuan.com

05 洋食・フランス料理 スクアールビストロ

フレンチと洋食が気軽に楽しめる街のレストランで、コース料理がリーズナブルに楽しめる。ディナーの1番人気は、メインディッシュでサーロインステーキなどが選ぶことができ、オードブル9種盛り合わせなどが付く「特別フルコース」。ランチタイムでは肉と魚介に、たっぷりのサラダを盛合せた日替わりが人気。

看板メニュー Recommended



伊勢海老のグラタン ¥4,620 (税込)



オードブル9種盛合せ ¥2,680 (税込)

千石 4-45-18 永島ビル 1階
 ☎03-3945-6821
 営業 11:30~14:00 (LO14:00)
 17:00~21:00 (LO21:00)
 休 水
 料 1,280円~7,280円 (税込)
 4,800円~14,000円 (税込)
 駅 都営三田線 千石駅より徒歩2分

www.squale-bistro.co.jp/

03 日本料理 割烹 かねこ

創業昭和5年。本郷通から一步入ると広がる和の空間。和室個室椅子対応となります。お子様のお祝いや長寿祝いなど、安心してゆっくりお過ごしいただけます。定期的開催される和のイベント「基本のキ」はお一人でもご参加ください。

看板メニュー Recommended



会席花 ¥14,300 (税込)



お祝いコース ¥14,300 (税込)

向丘 2-12-2
 ☎03-3821-1008
 営業 11:30~22:00
 休 月 (祝の場合は営業、翌火曜休)
 料 11,000円~33,000円 (税込)
 11,000円~33,000円 (税込)
 ※ミニ会席(食事・甘味なし5品) 6,600円 (税込)

駅 東京メトロ南北線 東大前駅より徒歩4分
 ※おいしい初め膳やお子様弁当のご用意もございます

www.kappou-kaneko.com



06 中国料理 玻璃家 (ボーリージャー)

ランチではセットメニューや麺類からお好きなものを選び、ディナーはお食事の一品からコース料理など気軽に本格中華が召し上がれます。ゆっくりおひとりでも、大人数で宴会と様々な使い方のできるお店です。お客様のご予算とお好みに合わせてオリジナルコースをご用意もできますので、何なりとお申し付け頂き、名店で磨いた腕をお楽しみください。

看板メニュー Recommended



五目あんかけ焼きそば ¥1,200 (税別)



向丘 2-11-8
 ☎03-5834-1255
 営業 11:30~15:00 (LO14:30)
 17:30~22:30 (LO21:30)
 休 年末年始
 料 1,000円~2,000円 (税込)
 1,500円~10,000円 (税込)
 駅 東京メトロ南北線 東大前駅より徒歩2分

www.koboriya.com



07 居酒屋 かもり亭

個室 ☎ ソコデカラ TAKE OUT ♿ 居酒屋

本駒込の路地裏に店を構えて40年以上。二代目の店主が仕入れる旬の魚介を使ったメニューと、十四代などの地酒がそろう。店主がすすめる旬の刺身盛り合せにはやはり日本酒を選びたい。創業から味と値段が変わらないニラ玉子焼きは、常連が必ず注文する逸品。あらゆる世代に利用してほしいとの願いを込めて、居酒屋風情だった店を2021年にリニューアルして生まれ変わった。

看板メニュー Recommended



旬のお刺身盛り合せ ¥1,800 (税別)



ニラ玉子焼 ¥400 (税別)

Pick up イチオシ

本駒込 1-3-18
☎ 03-3813-8625
営 17:00~22:00 (LO21:00)
休 月・第1第3日曜
¥ 6,000円 (税別)
クレジット不可
東京メトロ南北線
本駒込駅より徒歩3分
都営三田線
白山駅より徒歩3分



08 和菓子 栄泉堂 岡埜

TAKE OUT 和菓子

創業以来、長く手作りしてきた上生菓子をはじめ、すべてに添加物をいっさい使っていない。看板の焼き豆大福は、こしあんの中に赤えんどう豆を入れた独特の味わい。あんの甘味に高級な「鬼ザラ糖」を使い、餅の表面には焼きが入っている。最近人気なのはどら焼。皮にバターを塗り込んだこしあんのバターどら焼など3種類がある。

看板メニュー Recommended



焼き豆大福 ¥238 (税込)



バターどら焼 ¥270 (税込)

Pick up イチオシ

本駒込 6-2-1 栄泉堂ビル1階
☎ 03-3946-0141
営 9:00~18:00
休 日 (祝日の場合は営業)
¥ 210円~2,000円 (税別)
クレジット不可
都営三田線
千石駅より徒歩1分

09 和菓子 御菓子司 一炉庵

☎ TAKE OUT ♿ 和菓子

季節感を大切に、二十四節気(約二週間)ごとに15~20種類、年間400~450種類の上生菓子が商品棚を彩る。伝統的な菓子に加え、12月にはクリスマスモチーフにした上生菓子も。近くに、夏目漱石が三年半ほど暮らして『吾輩は猫である』を著した家の跡地があることから、漱石もしばしば訪れていたとか。

看板メニュー Recommended



和菓子各種



季節の上生菓子 ¥400 (税込)~

Pick up イチオシ

向丘 2-14-9
☎ 03-3823-1365
営 9:00~18:00
※土・日・祝は17:00まで
休 火 (お彼岸やお盆にあたる場合は営業)
¥ 400円 (税込)~
クレジット不可
東京メトロ南北線
東大前駅より徒歩8分
東京メトロ千代田線
根津・千駄木駅より徒歩10分

10 和・洋菓子 松右衛門

文人銘菓 キャッシュレス ☎ ソコデカラ TAKE OUT ♿ 和菓子

白山通りに面してひっそりとたたずむ和菓子と洋菓子の店。家紋入りの「松右衛門」のれんが目印。保存料や乳化剤、加工澱粉などをいっさい使わない菓子作りにこだわりがある。京都宇治の抹茶、北海道産大納言小豆から作られるのは、看板のどら焼きや抹茶ケーキ、抹茶ショコラなど。和と洋が見事に調和する。

看板メニュー Recommended



どら焼き 大納言 ¥220 (税別)



丸ごと1個みかん大福 ¥520 (税別)

Pick up イチオシ

白山 5-1-9
☎ 03-6801-5110
営 11:00~19:00
休 不定休
¥ 180円~6,500円 (税別)
都営三田線
白山駅より徒歩5分

11 洋菓子 手作り洋菓子 ル・ボン・ヴィヴァン

文人銘菓 キャッシュレス ☎ ソコデカラ TAKE OUT ♿ 洋菓子

店名はフランス語で「食べることで遊ぶことなどに喜びを持つ」の意味。季節のケーキや記念日、祝いのケーキ、生チョコレート、焼き菓子8種類、クッキー12種類などが心を込めてつくられる。文京区観光協会の推奨土産品に認定された「白山牧場シリーズ」「白山の石畳」や白山にゆかりの文人銘菓「観潮楼のいちようサブレ」は手土産にもってこい。

看板メニュー Recommended



白山牧場詰合せ 6個入り¥1,706 (税込)、12個入り¥3,250 (税込)



白山の石畳 ¥1,512 (税込)

Pick up イチオシ

白山 1-30-10 赤池ビル1階
☎ 03-3815-3925
営 10:00~18:30
休 元日
¥ 162円~ (税込)
都営三田線
白山駅より徒歩2分

<https://sites.google.com/view/bon-vivant>

12 洋菓子 フランス洋菓子 エリティエ

キャッシュレス ☎ ソコデカラ TAKE OUT ♿ 洋菓子

地元で愛される人気のパティスリー。HAKUSAN(モンブラン)が看板メニュー。「モンブラン」は日本語で「白い山」を意味するから、洒落がきいている。外はカリカリ中はしっとりのカヌレもフランスの伝統ある焼き菓子で定評がある。店内は焼き菓子のラインナップも豊富。フランス語エリティエ (Heritier) は「引き継ぐもの」を意味し、フランス菓子の伝統的な製法を継承する想いが込められている。

看板メニュー Recommended



HAKUSAN(モンブラン) ¥540 (税込)



カヌレド・ポルドー ¥280 (税込)

Pick up イチオシ

白山 2-29-6 白山スカイビュー 101
☎ 03-3868-0512
営 10:00~19:00
休 不定休 (通常毎週火)
¥ 200円~2,000円 (税込)
都営三田線
白山駅より徒歩10分

<https://heritier-jp.com/>

江戸から近代へ伝統が繋がるエリア

関口・目白台 エリア

AREA INFORMATION

神田川から北に見上げる目白台は、江戸時代には護国寺方面にかけて武家屋敷が建ち並んでいたエリア。ホテル椿山荘東京をはじめ、松尾芭蕉が住んだ関口芭蕉庵や、旧熊本藩主細川家の宝物を展示する永青文庫、細川家の下屋敷跡を利用した肥後細川庭園もあり、江戸に由来する施設や公園も数多い。また、出版社の講談社や日本女子大学、お茶の水女子大学もあり、文教色が豊かな土地柄でもある。



肥後細川庭園 松聲閣

おすすめモデルコース

recommended route

1 護国寺

天和元(1681)年創建される。重要文化財の本堂は元禄10(1697)年の建立。



徒歩 1 min

2 甲月堂(和菓子)

護国寺の門前にあり、月光殿をモチーフにした月光殿最中が有名。



徒歩 1 min

3 スペランツァ (イタリア料理)

イタリアの日常食、石窯で焼かれたピッツァを気軽に味わえる。



徒歩 8 min

4 関口フランスパン (ベーカリー&カフェ)

日本で初めてフランスパンをつかった店。製法は今も変わらない。



徒歩 11 min

5 肥後細川庭園

目白台の自然景観を活かした、立体的眺望を持った池泉回遊式庭園。



関口・目白台エリア 店舗一覧

- | | | |
|-----------|---------------------------------|------------------|
| 1. いちりづか | 7. Bandiera (バンディエラ) | 13. パーネ・エオリオ |
| 2. 鮎やなぎ | 8. ビストロ・ソレイユ (Bistro Le Soleil) | 14. マールツァイト |
| 3. はし本 | 9. リストラテラ・バリック トウキョウ | 15. 江戸川ばし 浪花家 |
| 4. 料亭 錦水 | 10. MENSHO | 16. 群林堂 |
| 5. スペランツァ | 11. 玉露園食品工業株式会社喫茶室 | 17. 甲月堂 |
| 6. タベルナアイ | 12. 関口フランスパン 目白坂本店 | 18. 手焼せんべい炭火焼 喜作 |



＼ひとやすみスポット／

東京カテドラル 聖マリア大聖堂

世界的にも有名な建築家・丹下健三氏の設計によって1964年に建設された。上空から見ると建物全体が巨大な十字架を象っている。

和食

洋食

各国料理

ラーメン

居酒屋

喫茶・甘味処

パン

和菓子

洋菓子

その他

和食

洋食

各国料理

ラーメン

居酒屋

喫茶・甘味処

パン

和菓子

洋菓子

その他

01 いちりづか

創作居酒屋

キャッシュレス 個室 電話 車いす 和食

店内にジャズが流れる創作居酒屋の看板メニューはとんかつと鮮魚。ランチでは、とんかつはもちろんうどんや焼き魚、天ぷらなどの定食が手頃な値段で食べられるのがうれしい。日替わりの「気まぐれ定食」も人気メニューのひとつ。夜にはおすすめの鮮魚を肴に、種類が豊富な焼酎や日本酒を堪能したい。

看板メニュー Recommended



おつまみカツ ¥918 (税込)



お造り盛り合わせ ¥1,382~ (税込)

関口 1-11-4 土屋ビル1階
☎03-6228-1982
営業 11:30~14:00 (LO 13:40)
17:00~23:00 (LO 22:00)
休日 日
料金 ¥ 950円~2,000円 (税込)
3,000円~5,000円 (税込)
東京メトロ有楽町線
江戸川橋駅より徒歩1分

https://tabelog.com/tokyo/A1309/A130905/13118895/



02 鮨 やなぎ

寿司

キャッシュレス 個室 電話 TAKE OUT 車いす 和食

カウンター越しに熟練した職人が並び、昭和風情のなかで「銀座の味が半値以下で食べられる」と評判。こだわりのネタは常に用意している天然の生本マグロ。看板メニューは自慢のネタが堪能できるにぎり(さくら)。まずはランチタイムで、海老の頭が入る椀物とフルーツが付くにぎり(1人前1,100円、税込)を試したい。

看板メニュー Recommended



にぎり(さくら) ¥2,400 (税別)



玉子焼に奥久慈の地卵を使用

関口 1-48-12
☎03-3260-1365
営業 11:00~14:00 (LO 13:45)
17:00~21:00 (LO 20:30)
休日 水・火曜は月二回不定休
料金 ¥ 1,100円~2,000円 (税込)
5,000円~7,000円 (税込)
東京メトロ有楽町線
江戸川橋駅より徒歩1分

www.sushi-yanagi.co.jp

03 はし本

うなぎ

キャッシュレス 個室 電話 食べきり TAKE OUT 車いす 和食

180年続くうなぎの蒲焼専門店。伝統的な関東風の割きや串打ちによって焼き上げる蒲焼きは柔らかく、ふくらとした味わい。長年継ぎ足して使われているたれと備長炭の香ばしさが、鯨重のごはんと絶妙に絡み合う。味を守る六代目のうなぎの目利きは、産地を問わないほど確か。芳しさと苦みに酒も進む「肝焼き」も楽しみたい。

看板メニュー Recommended



上鯨重 ¥4,300 (税込)



玉子焼き※ 1人前¥710 (税込)

水道 2-5-7
☎03-3811-4850
営業 11:30~14:00 (LO14:00)
16:30~20:00 (LO19:30)
休日 木
料金 ¥ 3,500円~5,000円 (税込)
東京メトロ有楽町線
江戸川橋駅より徒歩4分

※玉子焼きの注文は二人前から

www.unagi-hashimoto.jp

04 料亭 錦水

会席料理

キャッシュレス 個室 電話 車いす 和食

ホテル椿山荘東京の庭園内にある数寄屋造りの料亭でいただけるのは、旬の食材からなる会席料理。日本料理特有の技で仕上げた料理は、目でも楽しめる出来映え。13ある個室から庭園の自然美を愛でながら味わえるので、特別の日に利用したい。千の光に照らされた夜の庭園は生命の力強さをより一層感じさせる。

看板メニュー Recommended



おまかせ会席※季節ごとに名称が変更



錦水伝統きんぎの煮付け(季節限定)※

関口 2-10-8 ホテル椿山荘東京内
☎03-3943-5489
《電話受付時間10:00~19:00》
営業 11:30~22:00 (LO 20:00)
休日 なし
料金 ¥ 12,800円~(土日祝20,300円~)
20,300円~
※料金は消費税込・サービス料別途・個室別
東京メトロ有楽町線
江戸川橋駅より徒歩10分

※おまかせ会席の中に含まれます

www.hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/kinsui/

05 スペランツァ

イタリア料理

キャッシュレス 個室 電話 食べきり TAKE OUT 洋食

イタリアで日常食のピッツァを、日本でも気軽に食べてほしいとオープン。イタリアの食材を本場直伝のレシピにしたがって調理。ピッツァは直輸入された薪窯で焼かれる。好みのピッツァかパスタを選ぶことができ、サラダとコーヒー(カプチーノ)が付くランチセットを試したい。カプチーノのラテアートに心奪われる。

看板メニュー Recommended



マルゲリータ ¥1,470 (税別)



ビーフステーキ ¥1,680 (税別)

音羽 2-4-2 ノーブル音羽 1階
☎03-5981-9083
営業 11:30~15:00 (LO)
17:30~24:00 (LO)
休日 日・祝(8名以上の予約があれば定休日でも対応)
料金 ¥ 1,000円~2,000円 (税込)
2,000円~3,000円 (税込)
東京メトロ有楽町線
護国寺駅より徒歩2分

www.jp-speranza.sakura.ne.jp/

06 タベルナアイ

イタリア料理

キャッシュレス 個室 電話 ソコチカラ 食べきり TAKE OUT 洋食

イタリア語「タベルナ」が大衆食堂を意味するように、オーナーシェフが得意とするのはイタリアの家庭に伝わる郷土料理。一皿一皿に温かみと素朴さを感じられる。ランチのセットは1,000円(税別)~で、肉料理、魚料理、パスタから選べる。アットホームな店内には、子ども連れでも気兼ねなく食事ができるような安心感がある。

看板メニュー Recommended



ランチセット ¥1,100 (税別)~



ディナーコース ¥4,000 (税別)~

関口 3-18-4 フェリーチェ目白 1階
☎03-6912-0780
営業 11:30~14:00 (LO)
17:30~21:30 (LO 21:00)
※土・日・祝は12:00~21:30 (LO 21:00)
休日 火(祝日の場合、翌水曜休)、第3月曜
料金 ¥ 1,000円~2,000円 (税別)
4,000円~5,000円 (税別)
東京メトロ有楽町線
護国寺駅より徒歩7分
※個室は5名以上から利用可

http://www.taverna-1.net



11 喫茶 玉露園食品工業株式会社 喫茶室



地蔵通り商店街で、「こんぶ茶」で有名な玉露園が経営する喫茶室。和風でありながらモダンな作りで、店の前には盆栽が並ぶ。喫茶店によくある定番メニューのほか、看板商品のこんぶ茶、緑茶、抹茶が味わえるのが玉露園ならではの。ランチにはこんぶ茶を使用したメニューもある。店内では玉露園の商品も購入できる。

看板メニュー Recommended



こんぶ茶(お菓子付) ¥500(税込)



グリーンティーフロート ¥600(税込)

関口 1-14-1
☎03-3269-7060
営 10:00~17:00
休 土・日・祝
¥ 800円~950円(税込)
クレジット不可
東京メトロ有楽町線
江戸川橋駅より徒歩2分

www.gyokuroen.co.jp

14 パン・焼き菓子 マールツァイト



自家製の自家培養ミルク酵母でつくる日本で唯一のパン店。自家製、自家培養したドイツ伝統のミルク酵母パンはチーズ、ワインと相性がよく、ヨーロッパの味わいを満喫できる。使う素材も国産小麦粉、オーガニックナッツ類など、安心なものだけに限るのは、安全な食事が人を幸福、健康にするという信念による。

看板メニュー Recommended



ライ麦カンパニー



ホール(写真)¥1,360
キャッシュ(カット) ¥405(税込)

大塚 3-15-7 トライン茗荷谷 102
☎03-5976-9886
営 11:00~19:00
休 月・火・日・祝
¥ 130円~1,620円(税込)
東京メトロ丸の内線
茗荷谷駅より徒歩7分

www.mahlzeit.jp

12 ベーカリー & カフェ 関口フランスパン 目白坂本店



日本で最初に本格的なフランスパンを製造した店で知られる。自慢のフランスパン以外にも、各種のパン、サンドイッチの評判も高い。パンや食事を目当てに、週末には遠方からも人が訪れるとか。人気のランチメニューは、ホットプレートで焼き目を付けたクラブハウスサンドイッチのドリンク付きセット¥940(税込)~。

看板メニュー Recommended



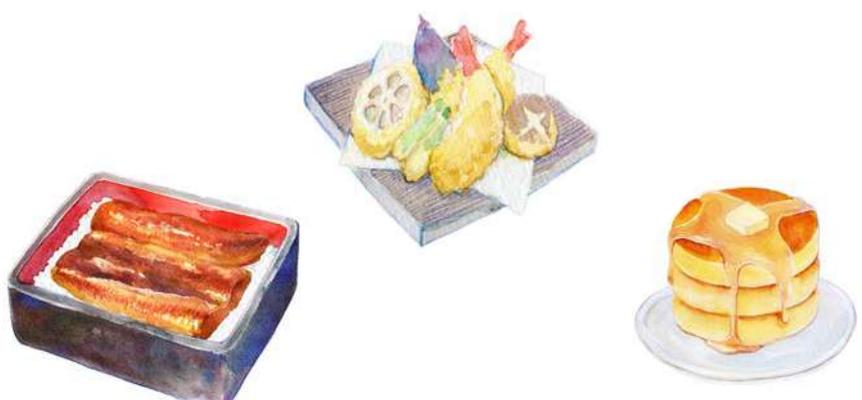
フランスパンバゲット ¥303(税込)



クラブハウスサンドイッチ ¥767(税込)

関口 2-3-3
☎03-3943-1665
営 8:00~18:00(日・祝17:00)
☀ 11:00~14:00(カフェ)
休 12/31~1/4
¥ 180円~1,728円(税込)
東京メトロ有楽町線
江戸川橋駅より徒歩5分

www.sekiguchipan.co.jp



13 パン パーネ・エ・オリオ



本場イタリアでも認められた小林シェフのイタリアパン専門店。5日かかりでつくるパネトーネはイタリア・ミラノのコンクールで多数受賞。パンの作り方・素材にこだわり、イタリア仕込みのスタイルと日本の洗練された感覚は世界中から愛されています。

看板メニュー Recommended



パネトーネ ¥4,752(税込)



グルメフォカッチャ ¥300(税込)

音羽 1-20-13
☎03-6902-0190
営 10:00~18:00
休 日・月・祝
¥ 800円(税込)
クレジット不可
有楽町線
護国寺駅より徒歩3分

http://paneolio.co.jp/

15 たいやき 江戸川ばし 浪花家



こだわりのたいやきは、一匹ずつの専用の焼き型で焼き上げられる。少量の塩がひかえめあんの甘味を引き立てている。香ばしさに包まれたたいやきは、ばりばりの薄皮のなかにあんがたっぷり。

看板メニュー Recommended



たいやき(つぶあんのみ) ¥180(税込) ※なくなり次第終了です。



関口 1-5-8
☎03-3268-6261
営 10:00~18:00
休 火
¥ 180円(いずれも税込)
クレジット不可
東京メトロ有楽町線
江戸川橋駅より徒歩3分

和食

洋食

各国料理

ラーメン

居酒屋

喫茶・甘味処

パン

和菓子

洋菓子

その他

和食

洋食

各国料理

ラーメン

居酒屋

喫茶・甘味処

パン

和菓子

洋菓子

その他

16 和菓子 群林堂



看板の豆大福はやわらかく、皮と餡のバランスが絶妙。皮に含まれる赤えんどう豆には歯ごたえがあり、ほのかに塩味がする。時間が経つと硬くなることから、賞味期限は購入した当日のうち。講談社の向かいにあって、著名な作家たちにも愛された。

看板メニュー Recommended



豆大福 ¥210 (税込)



音羽 2-1-2
 ☎03-3941-8281
 営 9:30~17:00
 休 日・月(他に臨時休業あり)
 〒 -
 クレジット不可
 東京メトロ有楽町線 護国寺駅より徒歩1分(5番出口)

17 和菓子 甲月堂



店の名物は、護国寺境内にある国指定の重要文化財「月光殿」にちなんだ月光殿最中。茶碗と茶筌が描かれた皮が香ばしく、甘さは控えめな粒あん、こしあん、しろあんの三種類がある。利久まんじゅうもおすすめ。皮に沖縄産の黒糖を練り込み、丸形のこしあんと俵形の粒あんがある。こちらも甘さは控えめ。

看板メニュー Recommended



月光殿最中 ¥160 (税込)



利休まんじゅう ¥120 (税込)

音羽 2-10-11 リバーストーン音羽 1階
 ☎03-3941-4355
 営 10:00~19:00
 ※土・日は18:00閉店
 休 月、月の最終火曜日
 〒 -
 クレジット不可
 東京メトロ有楽町線 護国寺駅3番出口より徒歩1分

18 せんべい 手焼せんべい炭火焼 喜作



昔ながらの製法を貫き、炭火で一枚一枚手焼きされる喜作のせんべい。せんべいは醤油の堅焼きが基本で、どれもしっかりと重さを感じる。材料の米は、一般に使われる加工米ではなく、食卓にもほのぼの銘柄米を惜しげなく使う。秘伝の醤油だれをつけながら、備長炭がもつ遠赤外線効果で芯まで焼き上げられる。

看板メニュー Recommended



わざとこわし割煎二度付け ¥730 (税込)



※画像はイメージです
手焼せんべい各種

関口 1-7-2
 ☎03-3268-1121
 営 10:00~18:00
 休 日・祝
 〒 -
 東京メトロ有楽町線 江戸川橋駅より徒歩3分

COLUMN

文京ソコデカラ

コロナ禍において区内店舗の情報発信を強化するため始めた店舗紹介サイトです。飲食や小売、サービス業などの文京区内の商店を幅広く紹介しています。各店のメニューや店舗情報を紹介するほか、店舗紹介の動画や商店街イベントについても掲載しています。LINE公式アカウントからも毎週商店街情報をお伝えしています。



現在の登録者数

2022年11月30日現在 548店舗
 詳細は、QRコードよりご確認ください。



文京ソコデカラ HP



LINE 公式アカウント

問合せ先
 文京区経済課 産業振興係
 TEL:03-5803-1173

ぶんきょう食べきり協力店

文京区では、「たべものにありがとう、ごちそうさま。」を合言葉に、食品ロス対策に取り組むお店を「ぶんきょう食べきり協力店」に登録し、その取り組みを紹介しています。



現在の登録者数

2022年11月30日現在 69店舗
 詳細は、QRコードよりご確認ください。



ぶんきょう食べきり HP

問合せ先
 文京区リサイクル清掃課リサイクル推進係
 TEL:03-5803-1135

ぶんたろうについて

- 特設 1 文京区観光協会に現れた謎のキャラクター「ぶんたろう」。
- 特設 2 ハチのような帽子をかぶり、文京区のことならそこそこ知っている。
- 特設 3 文京区に越してきた生きものたちに文京区の案内をしている。



©2021 文京区観光協会 /ぶんたろうチャンネル

絶品スイーツ&ドリンク

ぶんきょうカフェめぐり

文京区にはエリアごとに極上スイーツで安らげる名店が数多くある。おしゃれなお店だったり、由緒あるお店だったり、さらには下町の甘味処だったり。街歩きの途中に立ち寄りしたいおすすめの4軒をご紹介します。



桜花舞い散るテラス席で「コケ」

パティスリー レセンシエル →お店のデータはP33参照

播磨坂の途中にある「レセンシエル」からは、いつもシナモンに似たトンカ豆の香りが漂っている。香りの主成分「クマリン」は桜の木にも含まれ、香りにこだわるシェフお気に入りの香料だとか。文京区随一の桜並木が満開を迎えた店のオープンテラス席でケーキを味わっていると、トンカ豆の香りに桜の香

りがオーバーラップして幸せな気分に含まれる。シェフが力を入れている新作のケーキ「コケ」。抹茶色のスポンジケーキをそのまま苔に見立てたケーキ。ジュレやムース、ビスキュイにもこれでもかと抹茶が使われており、ほろ苦さがクセになる美味しさ。紅茶やカフェラテとともに味わってほしい。



左:外観 右上:コケ 550円、紅茶(ダーズリン) 600円(税込) 右下:内観



昔ながらの製法で懐かしい味

喫茶 ルオー →お店のデータはP18参照

イチヨウ並木が美しい東京大学の正門近くに来たら、「ルオー」に寄り道してはいかが。看板メニューのセイロン風カレーライスとともに名物なのが、自家製のバニラアイスクリームを使った「フロート」のメニューの数々。「昔ながらの製法で懐かしい味を守っています」とオーナーがすすめてくれる。喫茶店の定番メニューでもあるクリームソーダとともに人気があるのはコーヒーフロート。ほろ苦いコーヒーゼリーとバニラアイスクリームの甘さがからみ合う味わい深い一品。



左:店内に飾られたルオーの絵 左下:クリームソーダ 680円(税込) 右:内観



自家焙煎コーヒーにはフレンチトーストを

自家焙煎珈琲みじんこ →お店のデータはP19参照

湯島天神と湯島聖堂を結ぶ坂の途中にある「みじんこ」。こだわりのコーヒーと厚焼きホットケーキなど豊富なフードメニューがそろう。鉄板フレンチトースト(10~5月限定)の「ハニー&マスカルポーネ」は、表面にキャラメル状の焼き色がつき、中はまるでプリンのようなとろける食感。百花蜜とマスカルポーネの濃厚な味が口の中に広がる。卵をふんだんに使った自家製プリンにはオリジナルのコーヒーキャラメルをかけて。どのメニューも自家焙煎したコーヒーと相性抜群。ランチタイムにもおすすめ。



上:内観 左下:オリジナルブレンド No.1マイルド 594円(税込) 鉄板フレンチトーストハニー&マスカルポーネ 858円(税込) 右下:外観

「谷根千」歩きで立ち寄りしたい甘味処

甘味処 芋甚 →お店のデータはP38参照

根津の藍染大通りにある「芋甚」は、「谷根千」散策中に立ち寄りしたい甘味処。名物はアイスクリーム。二代目が関東大震災で体験した大火事を恐れ、焼き芋屋からミルクホール(アイスクリーム)店に看板替えしたそう。看板メニューはバナナと小倉アイスが並んだアベックアイス。アベックまめかんは、アベックアイスが赤えんどう豆と寒天の味を引き立てておいしい。クリームソーダにはかき氷用の特製メロンシロップが使われている。今川焼きをさらに分厚くしたような昭和焼は、店頭で焼き立てを買うことができ、寒い季節には手も心も温めてくれる。



上:内観 左下:クリームソーダ 480円(税込) 右下:アベックまめかん 680円(税込)



これを選べば絶対にはずさない!

センス抜群の勝負手土産

おやつや食後のデザートとして、新旧を問わず地元で親しまれているスイーツの数々。スイーツならずとも、文京区から全国に広まった人気の逸品も見逃せない。味はもちろん、見た目やパッケージも独特で楽しい老舗の和菓子や有名店の洋菓子から、おもたせとして一緒に堪能したいもまで、バラエティに富んだ手土産を選出。贈った相手に「センスがいいね」と喜ばれる、心ときめく文京区の逸品をご紹介します。



① オザワ洋菓子店
いちごシャンデ(大) ¥280

酸味がきいたイチゴと生クリームをクッキーにのせ、チョコレイトでコーティングした知る人ぞ知るスイーツ。有名芸能人が差し入れ用にお喜びで訪れるとか。確実に購入するなら予約がおすすめ。
⇒店舗詳細は22ページ

② ゆしま花月
かりんとう(丸小缶) ¥2,160

「花月と言えば丸缶」といわれている定番商品。朱色があざやかな丸缶に、自慢のかりんとう90gが2袋入っている。常連客が京都への土産物にしたところ、「どこで購入できるのか」と話題になったほど。
⇒店舗詳細は21ページ

③ 千駄木腰塚
コンビーフのルーベンサンド ¥630

こだわりの食パンに、人気のコンビーフとキャベツ、チーズを挟んだ逸品。キャベツはザワークラウトではなく、コールスロー風の味付け。そのままでもうまいが、オーブントースターで温めて食べるのもよい。
⇒店舗詳細は39ページ

④ 江戸川ばし 浪花家
たい焼き ¥180

専用の焼き型で一匹ずつ焼き上げる「天然物」にこだわる。十勝産の小豆のできた粒あんの隠し味に少量の塩をしるばせ、甘味を引き立てる。焼きたてもよいが、冷めてもよいので、手土産におすすめ。
⇒店舗詳細は53ページ

⑤ 井泉本店
カツサンド(6切) ¥980

全国に広まったカツサンドはこの店が発祥。創業時、芸者衆の口元が汚れないようにつまめるものと、小さめのパンを使って考案されたので、手土産としての歴史も古い。9切れ(1,450円、税込)もある。
⇒店舗詳細は6ページ

⑥ つる瀬 湯島本店
豆大福 ¥200

北海道産の赤えんどう豆がたくさん入った人気の豆大福。十勝産の小豆を上質なザラメ蜜に一晩漬込み、翌日丁寧に練り上げられる餡は絶品。売り切れ必至のため午前中に買いに行くのがベスト。
⇒店舗詳細は20ページ

⑦ 御茶ノ水 小川軒
レイズンウィッチ(10個) ¥1,468

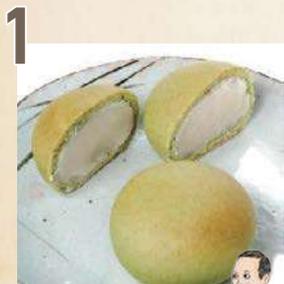
香ばしいサブレックキーに、洋酒が香るレーズンと、甘さ控えめなクリームをはさみ、アーモンドをトッピング。どこへ持参しても誇らしい文京区の銘菓を、よく冷やしてから味わいたい。
⇒店舗詳細は11ページ

⑧ 手焼せんべい炭火焼 喜作
わざとこわし割煎二度付け ¥730

あの人気グルメドラマにも登場した実力派の手焼きせんべい専門店おすすめの逸品。わざと割られたせんべいになつぷりと染み込んだ秘伝の醤油だれの香ばしさと上質な銘柄米の風味がたまらない。
⇒店舗詳細は54ページ

文の京ゆかりの 文人銘菓

文京区内の菓子店の皆様が、
区ゆかりの文人たちにちなんだお菓子を創作いたしました。
“ここでしか買えない”お土産「文の京ゆかりの文人銘菓」の
風味とともに、文京区のまちあるきをお楽しみください。



本郷 三原堂
抹茶漬け

1個 200円(税別)

ミルク餡を白いお米に見立て、お茶を使った生地で包むことで、森鷗外が好んで食したという「饅頭茶漬け」のイメージを表現しました。ひと口食べると、口の中で溶け合っただ餡と抹茶が一体となる絶妙な味わい。お茶うけにぴったりのお菓子です。

〒113-0033 文京区本郷3-34-5
電話:03-3811-4489
F A X:03-3811-8194
定休日:日曜日
営業時間:平日9:30-18:00
土祝日10:00-18:00
→店舗詳細は21ページ



本郷真砂町 菟久月
そうせき

1個 167円(税別)

大のピーナッツ好きだったと伝えられている夏目漱石。医者から止められても、隠れてこっそり食べていたという話もあるくらい。そのピーナッツを求肥に練り込み、竹皮で包んで作りました。ピーナッツの香りが力強く主張する味わいは、唯一無二のものであります。

〒113-0033 文京区本郷4-6-13
電話:03-3811-0467
F A X:03-3811-0467
定休日:日曜日
営業時間:9:00-19:30
→5・25ページ地図参照



パティスリーシモン
エリス

1個 240円(税別)

森鷗外の小説「舞姫」の主人公・豊太郎と踊り子のエリス。どこか青臭くて、それでいて情熱的な若い2人の恋を、ピスタチオとフランボワーズで表現しました。ハートの形に秘められた、異なる2つのテイスト。エリスへの熱い思いが感じられる焼き菓子です。

〒113-0021 文京区本駒込1-3-3
電話:03-3947-3866
F A X:03-3947-3866
定休日:火曜日
営業時間:10:00-18:00
→35・41ページ地図参照



ル・ボン・ヴィヴァン
観潮楼のいちようサブレ

1個 170円(税別)

森鷗外の住居「観潮楼」の庭にある一本の大銀いちよう杏。様々な文人たちが集い、語り合う様子を見守り続けてきたその銀杏の葉を、サブレとして表現したお菓子です。シロップで煮込んだオレンジピールを混ぜ込んだ、まろやかバタークリームがアクセント。

〒113-0001 文京区白山1-30-10
赤池ビル1F
電話:03-3815-3925
F A X:03-3815-3925
定休日:元日
営業時間:10:00-18:30
→店舗詳細は45ページ



松右衛門
鷗外餅

1個 280円(税別)

森鷗外は、饅頭を割ってご飯の上に乗せ、お茶をかけて美味しく食べたといひます。そんな「饅頭茶漬け」のイメージから、お茶を練り込んだ道明寺でこしあんを包み、氷餅をまぶして作りました。ごはん、あん、お茶の味わいを一度に楽しめる一品です。

〒112-0001 文京区白山5-1-9
レジオス文京白山1F
電話:03-6801-5110
E-mail:info@matsuemon.co.jp
定休日:不定休
営業時間:11:00-19:00
→店舗詳細は45ページ



喜作
観潮楼 銅鑼の音

1個 204円(税別)
※5個以上の受注生産

森鷗外の住居「観潮楼」は明治文壇における重要な社交場でもありました。そんな観潮楼の茶室にあったかもしれない「銅鑼」を想像しながら、鷗外の顔の焼印を押したどら焼きを作りました。ふっくら生地につぶあんがたっぷり詰まった、重厚な味わいです。

〒112-0014 文京区関口1-7-2
電話:03-3268-1121
F A X:03-3268-1122
定休日:日曜日・祝日
営業時間:10:00-18:00(月~土)
→店舗詳細は54ページ



文人たちに

思いを馳せながら……

森鷗外

ぶんたろう

夏目漱石

※掲載のお菓子は、平成24年度「森鷗外生誕150年記念事業」として、公募により文京区が認定した創作土産菓子です。

掲載情報は2022年10月時点のものです。最新情報はお出かけの際に各店舗にご確認ください。



INDEX

和食		洋食		各国料理		和菓子	
石橋亭	6	欧風料理 すいせん	11	韓国家庭の味 いなか家	15	御菓子処 扇屋	20
井泉 本店	6	御茶ノ水 小川軒	11	デリー上野店	16	壺屋総本店	20
板倉茶屋 要	6	クチーナ イタリアーナ ハル	11	マリカ (MALIKA) 湯島店	16	つる瀬 湯島本店	20
水道橋 かつ吉	7	クリマディ トスカーナ	12	焼肉阜月 後楽園本店	16	本郷 三原堂	21
すきうどん 満川	7	厳選洋食さくらい	12	湯島天神横ラクレットグリル	17	ゆしま 花月	21
鮭すゞ木	7	da GIORGIO	12	新雅	32	お菓子調進所 一幸庵	33
蕎麦切 森の	8	ビストロ グラッソ	13	玻璃家 (ポーリージャー)	43	御菓子司むさしや	38
天ぶら天庄 湯島店本館	8	ビストロ タカ (Bistrot Taka)	13	ラーメン		菊見せんべい総本店	38
鳥つね 湯島天神前店	8	美酒喰処 タケウチ	13	こうや麺房	17	根津八重垣煎餅	39
鍋家	9	ファイヤーハウス	14	MENSHO	51	根津のたいやき	39
日本料理 丸しま	9	フレンチレストラン洋食屋	14	居酒屋		栄泉堂 岡埜	44
味噌煮込 巽	9	レストラン カメリア	14	岩手屋本店	17	御菓子司 一炉庵	44
ゆしま 小福	10	レストランせんごく 春日本店	15	隠れ家個室和食 空〜くう〜	18	松右衛門	45
湯島女坂 季乃下	10	湯島ワイン食堂 PAPIN	15	もんじゃ えん	18	江戸川ばし 浪花家	53
稲荷蕎麦 萬盛	26	アーティストカフェ	26	たこや 三忠	37	群林堂	54
鉄板焼 grow 後楽園店	26	ヴォーロ・コズィ (Volo Così)	31	こもり亭	44	甲月堂	54
お好み焼き金太郎	30	TantaRoba タンタローバ	31	喫茶・甘味処		手焼せんべい炭火焼 喜作	54
金寿し	30	CITTA'ALTA チッタアルタ	31	喫茶ルオー	18	洋菓子	
馳走ダイニング文蔵	30	TXOKO (チョコ)	32	茶房松緒	19	オザワ洋菓子店	22
鳥安	36	スクアールビストロ	43	自家焙煎珈琲 みじんこ	19	マミーズ・アン・スリール	22
根津 釜竹	36	スベランツァ	49	みつばち	19	LISZT (リスト)	27
根津 鶏はな 本店	36	タベルナアイ	49	甘味処 芋基	38	パティスリーレセンシエル	33
はん亭 根津本店	37	Bandiera (バンディエラ)	50	玉露園食品工業株式会社	52	手作り洋菓子ル・ボン・ヴィヴァン	45
うなぎ 源氏	42	ビストロ・ソレイユ (Bistro Le Soleil)	50	パン		フランス洋菓子 エリティエ	45
江戸蕎麦匠庄之助 肴町長寿庵	42	レストランテラ・バリック トウキョウ	50	オーバングルマン	32	その他	
割烹 かねこ	42			関口フランスパン	52	アウグスビール株式会社	22
喜三郎農場	43			パーネ・エ・オリオ	52	老舗 大佐和 湯島本店	23
いちりづか	48			マールツァイト	53	湯島 丸赤	23
鮭 やなぎ	48					日本醸造工業株式会社	33
はし本	48					千駄木腰塚	39
料亭 錦水	49						