

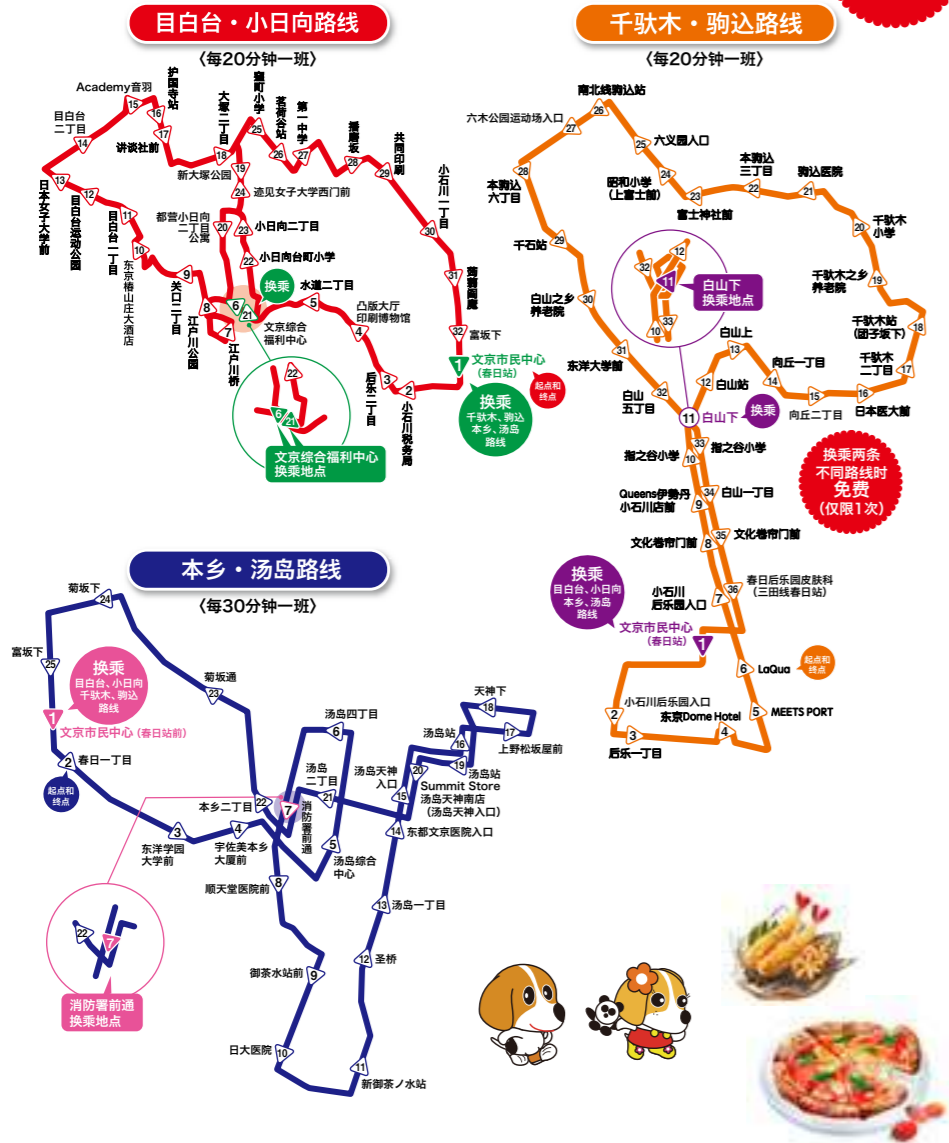
Bunkyo Community Bus B-GURU

[contact] <https://www.hitachi-gr.com/bus/bus06/>



以文京市民中心为中心，巡回于区内的3条路线正在运行！

成人与
儿童均为
每次
100日元



实际结账时，需在不含税价格的基础上加付消费税。此外，餐饮服务有可能需另行支付服务费或包间费。

2024
年度版

文京 美食地图



- 特辑 1 极品甜点 & 饮品
- 特辑 2 极具品味的特产
- 特辑 3 ~文之京渊源深厚的~ 文人铭菓

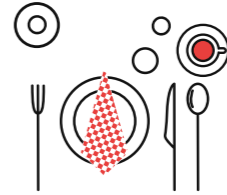
2023-2025

大量美食！
一举公开文京区内推荐的名店



关于文京美食地图

食之文京品牌实行委员会(文京区商店街联合会、文京区观光协会、东京工商会议所文京支部)就上回“食之文京品牌百选”进行大幅度重新评估，选定了2020年新的“食之文京品牌”。“食之文京品牌”是为了发送文京区内的饮食店等的信息，通过“食”使文京区充满活力，从而吸引区内外市民前往文京区。在江户时代，满是武家宅邸的文京区，在位于主干道的汤岛和本乡一带、通往板桥宿的中山道、寺社门前町的白山及根津地区商家林立，各种各样的商业得以发展。这就是为什么在文京区能看到很多饮食店的原因。在这其中有不少是历经数百年、传承了数代人的店铺，和从历史悠久的老房子改建而成的店铺。追求独特性的考究店铺、需要排队等候的店铺与可以自信地推荐自家美食的店铺也为数众多。请务必手持“文京美食地图”漫游于文京区的街市，不知您意下如何？请一边游览散布在区内各处那些充满魅力的名胜古迹，一边品尝文京区引以为豪的美味。



食之文京品牌

主办:食之文京品牌实行委员会
文京区商店街联合会
文京区观光协会
东京工商会议所文京支部

文京美食地图

发行:文京区观光协会
问讯处:食之文京品牌实行委员会
[文京区观光协会]
〒112-0003 东京文京区春日1-16-21 文京区民中心一楼
电话号码 03(3811)3321
[东京工商会议所文京支部]
〒112-0003 东京文京区春日1-16-21 文京区民中心地下二楼
电话号码 03(3811)2683

文京美食地图

BUNKYO Gourmet map

结合饮食和文化向大家推荐
文京区特有的美食店！



索引

- | | | | | | | | | | | | |
|------------------|---|-----------------------------|----|--------------------------|----|------------------------|----|------------------------------|----|--------------------------|----|
| 1. 石桥弘 | 6 | 17. Cucina Italiana HARU | 9 | 30. DELHI 上野店 | 14 | 44. 次卢瀬湯島本店 | 18 | 日本酿造工业株式会社 | 31 | 11. 千駄木腰塚 | 37 |
| 2. 上野 井泉 本店 | 6 | 18. Clima di Toscana | 10 | 31. MALIKA 汤岛店 | 14 | 45. 本乡三原堂 | 18 | 1. 御好烧金太郎 | 28 | 12. 法式点心 艾莉提埃 (Héritier) | 43 |
| 3. 板仓茶屋 要 | 6 | 19. 严选洋食 Sakurai | 10 | 32. 烤肉阜月后乐园总店 | 14 | 46. 汤岛花月 | 19 | 2. 金寿司 | 28 | 13. 玉露园食品工业株式会社 咖啡馆 | 49 |
| 4. 特级岩中猪里脊套餐 | 7 | 20. da GIORGIO | 10 | 33. 汤岛天神旁 Raclette Grill | 15 | 47. 欧厄瓦洋果子店 | 19 | 3. 驰走Dining文藏 | 28 | 14. MAHLZEIT | 50 |
| 5. 荞麦切 森浓 | 7 | 21. Bistro Grasso | 11 | 34. 阔雅面屋 | 15 | 48. mammies an sourire | 20 | 4. Volo Così | 34 | 15. 江户川桥 浪花家 | 51 |
| 6. 鸟Tsuné 汤岛天神前店 | 7 | 22. BISTRO TAKA | 11 | 37. En | 11 | 49. 奥古斯啤酒株式会社 | 20 | 5. TantaRoba | 35 | 16. Kogetsudo | 51 |
| 7. 日本料理 丸岛 | 8 | 23. 美酒喰处 TAKEUCHI | 11 | 38. 咖啡卢奥 | 12 | 50. 老铺 大佐和 汤岛本店 | 16 | 6. CITTA' ALTA | 35 | 17. 手烧仙贝炭火烧 喜作 | 51 |
| 8. 味噌煮达昆 | 8 | 24. FIRE HOUSE | 12 | 39. SABO MATSUO | 12 | 51. 汤岛丸赤 | 16 | 7. TXOKO | 36 | 18. 手烧仙贝炭火烧 喜作 | 51 |
| 9. 小福 | 8 | 26. Camellia | 12 | 40. 家庭烤咖啡 水蚤 | 16 | 后乐园、春日区域 | 16 | 8. 新雅 | 36 | 19. Pane & Olio | 50 |
| 10. 日本料理 水仙 | 8 | 27. RESTAURANT SENGOKU 春日本店 | 12 | 41. 蜜蜂 | 12 | 1. 稻荷荞麦 万盛 | 24 | 9. aux pains gourmands | 30 | 20. Taverna I | 47 |
| 11. 御茶之水 小川轩 | 9 | 28. 汤岛Wine食堂 PAPIN | 12 | 42. 御果子处 扇屋 | 17 | 2. 艺术家 咖啡 | 24 | 10. 御果子调进所 一幸庵 | 37 | 21. SPERANZA | 47 |
| | | 29. 韩国家庭之味 田舍家 | 13 | 43. 壶屋 本店 | 18 | 3. LISZT | 24 | 11. Patisserie L'essentielle | 31 | 22. Bandiera | 47 |

读取二维码，即可通过电脑或智能手机浏览
《文京美食地图》
刊载的详细信息！
www.bunkyo-gourmet.jp/



“文京底力”官方网站
文京底力官方网站介绍了文京区的
餐饮店和商店等充满魅力的店家。
<https://bunkyosokojikara.com/>

文京区官方网站
<https://www.city.bunkyo.lg.jp/tetsuzuki/recycling/tenpo/tabekiris yokai.html>

在文京区，大家以“感恩食物、谢谢美食。”为口号，把积极推进食品浪费对策的商铺登录在“文京吃饭不剩协力店”中，并介绍他们的行动。
文京区官方网站



索引

- 地区信息1 汤岛·本乡区域 4
- 区域地图 6
- 店铺介绍 6
- 地区信息2 后乐园·春日区域 22
- 区域地图 24
- 店铺介绍 24
- 地区信息3 小石川区域 24
- 区域地图 26
- 店铺介绍 26
- 地区信息4 根津·千駄木区域 32
- 区域地图 34
- 店铺介绍 34
- 地区信息5 白山·本驹込区域 38
- 区域地图 40
- 店铺介绍 40
- 地区信息6 关口·目白台区域 44
- 区域地图 46
- 店铺介绍 46
- 特辑1 极品甜点&饮品 54
- 文京咖啡店巡游 54
- 特辑2 选这个的话绝对不会错！ 56
- 品味出众的特产 56
- 特辑3 ~文之京渊源深厚的~ 58
- 文人铭菓 58

导游地图的使用方法



- 每个区域都以不同颜色的标签以作区分
- 每个类型都以不同颜色的标签以作区分
- 在选择店铺时，可以通过图标得到所需信息

深受文人和文化人喜爱的历史区域

汤岛·本乡区域

地区信息

弥漫着江户情调的汤岛、本乡地区以“日本之学校教育发祥地”而闻名，如史迹汤岛教堂和拥有宽敞的校园的东京大学等与教育相关的史迹和学校均汇集于此。此外亦遗留了樋口一叶、石川啄木、德田秋声等文人曾居住于此的痕迹或故居等。以“天神”而著名的汤岛天满宫下的汤岛站至本乡三丁目站的途中，聚集着老字号的饮食店和日式糕点店，可以说是文京区内热闹的地区。



东京大学 安田讲堂

推荐路线

recommended route

1 汤岛天满宫

祭祀着学问之神“菅原道真”，不乏祈求合格的参拜客到访。



步行 5分钟

2 En (居酒屋铁板烧)

在充满家庭氛围中享受文字烧和大阪烧。



步行 10分钟

3 东京大学红门

"原加贺藩的江户宅邸御守殿门。此国家指定重要文化遗产是东大的象征。"



步行 4分钟

4 咖啡卢奥

装饰着画家鲁奥等名画的咖啡馆。名产是咖喱饭。



步行 7分钟

5 mammies an sourire总店 (西式点心)

粉丝遍布全国的绝品苹果派很是著名。



汤岛·本乡区域 店铺一览

- | | | |
|------------------|--------------------------|-----------------------------|
| 1. 石桥弘 | 12. 味噌煮込民 | 20. da GIORGIO |
| 2. 上野 井泉 本店 | 13. 小福 | 21. Bistrot Grasso |
| 3. 板仓茶屋 要 | 14. 欧风料理 水仙 | 22. BISTROT TAKA |
| 4. 特级岩中猪里脊套餐 | 15. 御茶之水 小川轩 | 23. 美酒喰处 TAKEUCHI |
| 7. 荞麦切 森浓 | 16. Cucina Italiana HARU | 24. FIRE HOUSE |
| 9. 鸟Tsune 汤岛天神前店 | 17. Clima di Toscana | 26. Camellia |
| 11. 日本料理 丸岛 | 18. 严选洋食 Sakurai | 27. RESTAURANT SENGOKU 春日本店 |



逃し点

金鱼坡度
由拥有350年历史的金鱼批发商所经营的咖啡馆中，到处都可以观赏水中畅游的金鱼。墙上装饰着以金鱼为主题的绘画和资料。希望您可以在此度过被金鱼包围的午后时光。



- | | | | |
|--------------------------|-----------------|------------------------|----------|
| 28. 汤岛Wine食堂 PAPIN | 37. En | 44. 次卢瀬汤岛本店 | 51. 汤岛丸赤 |
| 29. 韩国家庭之味 田舍家 | 38. 咖啡卢奥 | 45. 本乡三原堂 | |
| 30. DELHI 上野店 | 39. SABO MATSUO | 46. 汤岛花月 | |
| 31. MALIKA 汤岛店 | 40. 家庭烤咖啡 水蚤 | 47. 欧厄瓦洋果子店 | |
| 32. 烤肉卓月后乐园总店 | 41. 蜜蜂 | 48. mammies an sourire | |
| 33. 汤岛天神旁 Raclette Grill | 42. 御果子店 扇屋 | 49. 奥古斯啤酒株式会社 | |
| 34. 阔雅面屋 | 43. 壹屋总本店 | 50. 老铺 大佐和 汤岛本店 | |

01 鳊鱼 石桥弘

一家受当地市民喜爱的平民鳊鱼店。把结实的国产养殖鳊鱼，用古法传承的酱汁烤得风味十足。招牌的盒装鳊鱼饭有2310日元到3960日元的4个等级。价格实惠的鳊鱼盖饭仅需1700日元。在鳊鱼烤好之前，一边吃着有独特风味的烤肝(400日元)配日本酒一边等待也是一种乐趣。

招牌菜单 Recommended



特级盒装鳊鱼饭

¥3,960 (含税)



刺身拼盘 (2人份) ¥3,300 (含税)

Pick up 推荐的

文京区本乡 3-24-3
☎03-3811-3612
营 11:30~14:00 (LO)
※第2和第4个周六仅白天营业
17:00~20:30 (LO20:00)
休 周日/第1、第3周六
¥ 2,000円~3,000円 (不含税)
3,000円~4,000円 (不含税)

本郷三丁目站步行5分钟



02 炸猪排 上野 井泉 本店

一眼就能看见从创业一直沿用至今的招牌的这家炸猪排店。初代店主经过反复试验之后，最终找到的“用筷子也能弄碎的软嫩炸猪排”代代相传至今。名产的“炸猪排三明治”是由初代店主创制而成。请一定要品尝一下由酥脆猪排、甜味适中的三明治专用酱汁和面包组合而成的三明治。

招牌菜单 Recommended



猪里脊套餐

¥2,100 (含税)



拼盘 ¥2,400 (含税)

Pick up 推荐的

文京区汤岛 3-40-3
☎03-3834-2901
营 11:30~20:00 (LO19:45)
休 周三、节假日营业
¥ 平均预算 1,500 円 (含税)
1,900 円 (含税)

上野广小路站步行1分钟

www.isen-honten.jp



03 日本料理 板仓茶屋 要

可以享受到一流厨师亲手制作的料理的汤岛老字号料亭。文人墨客与美食家均赞不绝口，味道有所保证。11月到3月可以品尝到的“大奥锅”，据传是在宫内省还设有大膳职之时，上上代的祖先将从大奥流传出来的锅料理进行了改良而成，因此是只有这里才能品尝到的味道。套餐从1万3200日元(含税，服务费和包租费用除外)起。

招牌菜单 Recommended



鳊鱼薄切刺身(河豚刺身造型)(根据季节有所变更)※套餐料理的一道菜



大奥锅※11月~3月的套餐料理的一道菜

Pick up 推荐的

文京区汤岛 3-44-9 汤岛要大厦 5 楼
☎03-3831-6265
周一~周五 (周一仅晚餐营业)
营 12:00~14:00 (LO13:00)
17:00~21:00 (LO19:00)
休 周六周日和节假日
(7名以上的预约则营业)
¥ 5,500 円~15,000 円 (含税)
15,000 円~25,000 円 (含税)

JR御徒町站步行5分钟

www.itakurajaya-kaname.com/



04 炸猪排 炸猪排吉 水道桥店

深受川端康成和三岛由纪夫喜爱的“胜吉”的油炸食品。将精挑细选的国产品牌猪和时令食材，用土鸡蛋蛋液和最顶级的生面包粉包裹，再于混合了新鲜玉米油和芝麻油中一片一片低温慢炸。也请务必欣赏一番多达2000件古董和以各种书籍、拓本等装饰的旧民宅般的店内装潢。

招牌菜单 Recommended



特级猪中猪里脊套餐

¥3,100 (含税)



牛里脊牛排套餐 ¥3,000 (含税)

Pick up 推荐的

文京区本乡 1-4-1 全水道会馆 大厦 B1 楼
☎03-3812-6268
营 11:00~15:30 (LO14:30)
17:00~22:30 (LO21:30)
[周日和节假日]
11:00~22:00 (LO21:00)
休 没有假期
¥ 1,100円~2,200円 (含税)
3,000円~5,000円 (含税)

水道桥车站步行5分钟

https://katsukichi.owst.jp/



07 荞麦面 荞麦切 森浓

提供使用茨城县岩瀨町的合同农家生产的荞麦粉制作的甜味、香味强烈的常陆秋荞麦面。由乡村荞麦和普通荞麦搭配起来的二色拼盘很受欢迎。精心制作的荞麦面酱汁备有浓郁的关东风味或清淡的关西风味供选择。搭配新鲜的现炸天妇罗一份。装在铁壶中的荞麦面汤非常浓厚，与荞麦面酱汁的搭配效果绝佳。

招牌菜单 Recommended



山贼荞麦面

¥1,950 (含税)



文京区本乡 2-25-1 姆托鸟大厦 1
☎03-3818-9555
营 11:30~14:00 (LO)
周六11:30~14:30 (LO14:00)
17:00~20:30 (LO20:00)
休 周日/节假日
¥ 1,000円~2,000円 (含税)
4,000円~6,000円 (含税)

本郷三丁目站步行3分钟



09 鸡肉料理 鸟Tsune 汤岛天神前店

位于汤岛天神大门前的鸟Tsune，自创业以来悉心研究鸡肉料理。著名的亲子丼是一道也经常获得媒体报道的极品菜。鸡肉使用足量的酱油汤烹煮，蛋黄和蛋白轻轻搅拌后，半熟蛋滑润地覆盖表面。酱油汤鲜甜可口，份量充足地浇在米饭上。若在晚餐时间光临，不妨一道鸡肉火锅套餐，好好品尝正宗的鸡肉料理。

看板メニュー Recommended



极品亲子丼

¥1,500 (含税) ※午餐时间的价格



鸡肉火锅 ¥6,500 (含税)

Pick up イチオン

汤岛 3-29-3 白梅 Heights 1 楼
☎03-3831-2380
营 11:00~13:30 (LO13:30)
17:00~21:00 (LO20:30)
休 周日/节日
¥ 1,500円~2,500円 (含税)
1,900円~8,800円 (含税)

东京Metro千代田线汤岛站步行3分钟



11 日本料理 丸岛

丸岛的套餐料理，是采用来自全国各地的食材，让您通过五感来品尝的料理。套餐每月一换。随季节变换的器皿、花卉摆设均让人感受到由日本风土孕育出的富裕和文化。套餐的最后一道菜必定是附带的炒锅饭。您可以品尝到春天的竹笋，夏天的鳢鱼和玉米，秋天的松茸和秋刀鱼，冬天的鳟鱼和螃蟹等季节性食材。

招牌菜单 Recommended



课程食物 ¥11,550 (含税和服务费)



Omakase课程 ¥17,325 (含税和服务费)

Pick up 推荐的

文京区汤岛 3-13-8
☎03-3835-1729
☀ 11:30~14:00 (LO13:30)
🌙 17:30~21:30 (LO20:00)
休 周日 / 节日
¥ 2,310円~ 7,161円 (含税和服务费)
🌙 9,240円~23,100円 (含税和服务费)
晚上使用包间时，加收5%的包间费。

🚶 汤岛站步行4分钟
末广町站步行4分钟
www.washoku-marushima.jp/

12 乌冬面 味噌煮込屋

店主是爱知县人，当他发现在东京没有好吃的味噌乌冬面餐馆后，于2007年开设了这家店。最受欢迎的是经典口味的味噌炖煮乌冬面。面条在店内自制，味噌则采用八丁味噌等4种调配而成。筋道的面条吸附了浓稠的味噌高汤，店名中的“罨”意为陷阱，取自味道吃起来会上瘾的意思。如果是晚餐时间，不妨以单品料理为下酒菜，品一品很难入手的稀有品牌的日本清酒，一醉方休。

看板メニュー Recommended



味噌炖煮乌冬面 ¥1,000 (含税)



炖下水 ¥650 (含税)

Pick up イチオシ

文京区本乡 3-31-15
☎03-3812-2286
☀ 11:30~14:30 (LO14:30)
※周一~周六 (周六仅午餐时间营业) 午餐不接受预订
🌙 17:30~22:00 (LO21:30)
※仅限晚餐可预订

休 周日 / 节日
¥ 1,100円 (含税)
🌙 2,500円 (含税)
☀ 1,000円~1,200円 (含税)
※可外带
🚶 本乡三丁目站步行5分钟

www.misonikominn.net

13 割烹 卡耐福 小福

受到落语家第五代柳家小先生的喜爱，现在也是落语家经常拜访的店。近年也有不少音乐家来访。2楼与3楼均设有座位，其中2楼的柜台前座位可看到鲤鱼在眼前游动。以鳗鱼卷上牛蒡的著名“八幡卷”是小福限定的菜色。而大受欢迎的“鳗册”则是以烤好的鳗鱼搭配原创酱汁而成的顶级美食。

招牌菜单 Recommended



特级盒装鳗鱼饭 (樱花) ¥6,600円 (含税)



套餐料理 (竹) ¥8,800 (含税)

Pick up 推荐的

文京区汤岛 3-36-5
☎03-3831-7683
☀ 周一~周五 (周一仅提供晚餐)
☀ 11:30~14:00 (LO13:30)
🌙 17:00~21:00 (LO19:30)
周六 11:30~15:00 (LO14:30)
※晚上的包席预约，需协商。

休 周日 / 节日 / 周一或连休后的白天
¥ 3,300円~6,600円 (含税)
[套餐料理] 8,800円 (含税)~
🚶 汤岛站步行1分钟
御徒町站步行5分钟
r.gnavi.co.jp/g125300/

15 欧式料理 水仙

推开位于汤岛天神的男坂的有着令人感到温暖招牌的大门，话题丰富的老板会给予顾客倍感舒适的接待。希望您能品尝用大量红葡萄酒慢慢炖煮牛肋骨而成的炖牛肉，使用特制贝夏梅酱的奶汁焗的长通粉，可乐饼原型的特制炸肉饼等手工制作欧洲风味的料理。

看板メニュー Recommended



特制炖牛肉 ¥2,000 (不含税)



蔬菜和培根的脆皮焗菜 ¥1,200 (不含税)

Pick up イチオシ

文京区汤岛 3-33-2
☎03-3832-3737
☀ 17:30~24:30
休 周日和节假日
¥ 2,800円~4,700円 (不含税)

🚶 汤岛站步行3分钟
※21:00以后设有酒吧菜单

https://tabelog.com/tokyo/A1311/A131101/13080284/

16 西餐 御茶之水 小川轩

从明治38年创业的老字号，是在东京都内也屈指可数呼声很高的西餐厅。作为西餐的代表性菜色而闻名的绝品“汉堡牛排”和“炖牛肉”使人垂涎欲滴。请一定要尝一下以法国莎堡曲奇夹着新鲜奶油和以洋酒腌渍的葡萄干的原创点心“葡萄干夹心饼干 (Raisin Wich) ”。

招牌菜单 Recommended



碎牛肉 (汉堡排) 午餐时间 ¥1,800 (含税)



文京区汤岛 1-9-3
☎03-5802-5420
☀ 11:30~13:45 (LO)
🌙 17:30~19:00 (LO)
休 星期日，公众假期及其，第三周六
¥ 平均预算 ☀ 2,000円 (含税)
🌙 8,000円 (含税)

🚶 JR御茶之水站步行3分钟
www.ogawaken.com

17 意大利菜 Cucina Italiana HARU

这家店自从在汤岛天神附近开张以来已有13年历史。曾经在意大利厨艺的主厨有一个信念：食物是生命之源。所有菜式均不使用化学调味品或防腐剂，因此对身体都很温和。晚餐根据顾客的预算提供3种厨师推荐的大餐，均充分使用当季食材。午餐有每天限售4份的沙拉午餐，以及常规的意大利面及意大利烩饭等。如有过敏体质或口味偏好，我们乐意为您作出调整。

招牌菜单 Recommended



某晚大餐中的一道菜 ¥4,500円~ (含税)



糖煮无花果 配红葡萄酒意式冰淇淋 (季节限定)

Pick up 推荐的

文京区汤岛 2-26-4 Grace 汤岛 1楼
☎03-3833-8606
☀ 11:30~ (LO13:30)
🌙 18:00~ (LO22:00)
休 周日和周一 (临时休息或包场时将在官方网站及Facebook上通知)
¥ 平均预算 ☀ 2,000円 (含税)
🌙 8,000円 (含税)
☀ 1,850円~5,000円 (含税)

🚶 汤岛站步行4分钟
本乡三丁目站步行8分钟
https://cucina-italiana-ha3.wixsite.com/haru

18 意大利菜 Clima di Toscana



在这家不设有招牌的风格隐秘的意大利餐厅中，您可以在这里品尝到由熟悉托斯卡纳地区的风土和传统的主厨所烹调的料理和100种以上的托斯卡纳葡萄酒。这是身为侍酒师的主厨希望顾客能通过所介绍的葡萄酒来享受与套餐料理的绝妙的组合。店前伫立着树龄据说超过700年的“本乡弓町之榎”。

招牌菜单 Recommended



Sole 太阳 (套餐) ¥ 12,100 (含税)



Filato 纺 (套餐) ¥ 8,800 (含税)

Pick up 推荐的

文京区本乡 1-28-32-101
☎03-5615-8258
☀ 12:00~15:00(LO13:30)
🌙 18:00~23:00(LO20:30)
休 周日、隔周一
¥ 平均预算 ☀ 6,000円 (含税)
🌙 13,000円 (含税)
※也提供外带服务。详情请咨询。
※也提供邮购。

🚗 本郷三丁目站步行4分钟
www.clima-di-toscana.jp



19 西餐 严选洋食 Sakurai



“在俯瞰热闹的春日通的现代空间里品尝的西餐，是一种优雅且令人怀念的味道。最经典的是用浓稠的半熟鸡蛋包裹着的蛋包饭和浇盖着熬煮了两周的牛骨烧汁的汉堡牛肉饼。葡萄酒也是考虑着料理的搭配，每月更换。也很推荐以特制酱汁佐蜂蜜腌制一周的熟成黑猪的猪排三明治。”

招牌菜单 Recommended



炖牛舌 ¥ 4,510 (含税)



蛋包饭 ¥ 1,540 (含税)

Pick up 推荐的

文京区汤岛 3-40-7 卡斯塔姆大厦 7 楼和 8
☎03-3836-9357
☀ 11:30~14:30
🌙 17:30~21:00 (LO)
※周六、周日、节假日可能会有变更的情况
11:30~14:30
17:00~21:00(LO)
休 月份(假期、周一开放、第二天休息)
¥ ☀ 2,000円~3,000円 (含税)
🌙 4,000円~5,000円 (含税)

🚗 上野广小路站步行1分钟
www.yoshoku-sakurai.com



20 披萨意大利意大利面 da GIORGIO



在比萨发祥地那不勒斯的名店学艺多年的店主，尽可能地使用意大利直接进口食材来重现意大利的味道。使用继承了200年以上传统的窑炉匠人埃内斯托先生亲手打造的窑炉来烤制而成的比萨，让人感觉到就像是在那不勒斯享受比萨一样。店里的桌子、椅子、瓷砖等也是在当地精心挑选的考究之物。

看板メニュー Recommended



玛格丽特D.O.C ¥ 2,800 (含税)



风干罐面煎肉与臭久鸡蛋的意式培根蛋卷 ¥ 2,900 (含税)

Pick up 推荐的

文京区汤岛 3-37-14 索尔米奥维尔 1 楼和 2
☎03-5826-4300
☀ 周二 / 周三 / 周四 / 周五 17:00~22:00 (LO21:30)
周六、周日、节假日
☀ 11:30~14:30 (LO14:00)
🌙 17:00~22:00 (LO21:30)
休 月份(节假日时营业, 翌日周二休息)
¥ 2,000円~3,000円 (含税)
4,000円~5,000円 (含税)
🚗 汤岛站步行3分钟

www.da-giorgio.jp



21 地中海料理 Bistro Grasso



创意料理店使用从高知直接采购的食材。以土佐、意大利、亚洲风烹制鱼类、有机蔬菜、四万十鸡和四万十猪肉等食材，料理外观绚烂多彩。葡萄酒的种类也很丰富，从全世界的葡萄酒中选择心仪的葡萄酒也是一种乐趣。以意大利面为中心的套餐和经济实惠的午餐套餐，很受女性的欢迎。

看板メニュー Recommended



时令蔬菜的温沙拉 香蒜鲑鱼热蘸酱 ¥ 1,300 (含税)



海胆奶油意大利面 ¥ 1,700 (含税)

Pick up 推荐的

文京区汤岛 3-9-11 M 大厦 1 楼
☎03-3835-1184
☀ 11:30~14:30 (LO14:00)
🌙 17:00~23:00 (LO22:00)
休 黄金周、新年假期
¥ ☀ 1,000円~2,800円 (含税)
🌙 5,000円~6,000円 (含税)

🚗 汤岛站步行3分钟
※店内全面禁烟
https://grasso.jp



22 法国料理 BISTRO TAKA



法国料理店BISTRO TAKA能让您感受到厨师长在法国学到的法国菜的基本和经典菜的优点。以“油封鸭”为首，招牌菜单“吉士布丁”自创业当初起就一直保持着不变的人气。午餐和晚餐时段的套餐基本上都由厨师决定。

招牌菜单 Recommended



吉士布丁※



油封鸭※

Pick up 推荐的

文京区汤岛 2-33-1
☎03-3836-9250
☀ 12:00~14:30 (LO13:00)
🌙 18:00~22:30 (LO20:00)
休 星期一, 第1和第3个星期二 (若周一恰逢节假日, 则只在午餐时段营业, 翌日的周二休息)
¥ ☀ 3,300円~8,800円 (含税)
🌙 7,260円~10,340円 (含税和服务费)
🚗 汤岛路站步行4分钟
※可作为午餐厨师推荐套餐的甜点来选择, 需预订 (如从单品中追加, 单品价格为800日元)
※午餐时段的定价套餐+ 600日元 (含税) 就可以选择油封鸭作为主菜
www.bistrot-taka.com/



23 和牛料理(牛排、肉锅) 美酒喰处 TAKEUCHI



美酒喰处TAKEUCHI的前身是在汤岛拥有百年历史的精肉店。本料理店提供的牛排套餐是只有原精肉店才有的，牛排使用了A5等级黑毛和牛，前菜使用了应时的食材，熟肉的烹制则运用了日式和西式的丰富多彩的烹调法。主菜的牛排，烧烤出来时，表面新鲜脆生，里面鲜美多汁。最高级的夏多布里昂里脊或沙朗，您可从当日推荐的稀少部位选择您爱用的！

招牌菜单 Recommended



日本黑毛和牛A5夏多布里昂牛排 (120g) ¥ 6,200 (含税)



肉割烹大餐 ¥ 12,000 (含税)

Pick up 推荐的

文京区汤岛 3-35-8 珂阿汤岛 8 楼
☎03-3836-0816
☀ 18:00~24:00 (周六 22:00)
休 周日和节假日
¥ 8,000 円~12,000 円 (含税)

🚗 汤岛站步行1分钟
www.nikuno-takeuchi.com



24 汉堡餐厅 FIRE HOUSE



街头常见的汉堡专卖店的先行者。所有汉堡均使用生菜、番茄和洋葱,堂食菜单附带炸薯条和西式泡菜。特别推荐培根和切达奶酪完美结合的培根芝士汉堡,还推荐本店原创的苹果汉堡,里面夹着肉桂风味的煮苹果。

招牌菜单 Recommended



培根奶酪汉堡 ¥1,947 (含税)



苹果汉堡 ¥1,793 (含税)

文京区本乡 4-5-10
☎03-3815-6044
☀ 11:00~16:00
🌙 16:00~21:30 (LO21:00)
🛑 没有假期
💰 平均预算 ☀ 1,400円 (含税) ~
🌙 1,800円 (含税) ~

🚶 本郷三丁目站步行3分钟

www.firehouse.co.jp



28 法国小酒馆 汤岛 Wine 食堂 PAPIN



在这家小酒馆里,客人能在休闲的氛围中品尝到厨师不惜时间和功夫烹制的正宗法国菜。本店宗旨是乐意成为人们每周都想来一次的地方,而不是一年一度。对葡萄酒的讲究堪称非同寻常。侍酒师根据客人的喜好,从150多种葡萄酒中挑选出与花色多样、个性鲜明的菜式完美匹配的葡萄酒。由于大量采购,所以定价相对较低。特别建议对不同品牌的酒喝一喝、比一比。

招牌菜单 Recommended



名品! 法式土豆奶酪泥 ¥803 (含税)



海胆酱烤扇贝 ¥550 (含税)

文京区汤岛 3-35-5 TFK 汤岛大厦 1楼
☎03-5812-4933
☀ 周一到周六
🌙 周一至周四 18:00~26:00
星期五 18:00~27:00
周六 17:00~23:00

🛑 星期日及公众假期
💰 5,000円 (含税)

🚶 汤岛站A4出口步行1分钟

www.ameyadining.com/



26 法国料理 东京大学伊藤国际学术研究中心 Camellia



位于东京大学红门旁边保管着珍贵图书的砖瓦仓库蜕变成了餐厅。在拥有古典内装的店内可以享用到法国料理。面向繁忙的工作人群的快速午餐、为女性而设的女子会方案、有接待和聚餐等多种利用方式。在附设的咖啡馆可以品尝到每日各异的午餐、意大利面和每月各异的甜点。

招牌菜单 Recommended



全餐 (晚餐) ¥6,800 (不含税)



午餐简套餐 ¥4,500 (不含税)

文京区本乡 7-3-1 东京大学红果校区
☎03-3812-2766
☀ 11:00~15:00 (LO14:30)
🌙 17:00~22:00 (LO20:00)
🛑 周六/周日和节假日/节日/新年假期/大学入试日
💰 1,600円~4,500円 (含税)
☀ 5,000円~12,000円 (不含税)
外带 500円~1,000円 (含税)
🚶 本郷三丁目站步行6分钟
※服务费10%
※有关服务的详细,请事前向店铺确认。

www.hotel-chinzanso-tokyo.jp/

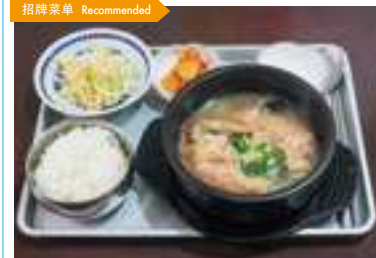


29 韩国家庭料理 韩国家庭之味 田舍家



这家餐厅是东京大学的学生和工作人员常去的隐秘小店。打底高汤不含任何调味品,因此浓缩了食材的鲜味,用来制作各种韩国菜肴。招牌菜参鸡汤限量提供,只有在点菜后才开始制作。里面加了胡椒提味。餐厅注重饮食健康和可持续性,比如为素食人士提供专用菜单,致力于减少剩菜等。

招牌菜单 Recommended



参鸡汤 ¥1,180 (含税)



牛五花肉石锅拌饭 ¥1,000 (含税)

文京区本乡 5-30-2
☎03-5689-6307
☀ 周一至周五 11:30~14:00 (LO13:30)
🌙 17:30~21:00 (LO20:30)
🛑 周六和周日
💰 900円 (含税)
☀ 1,200円 (含税)
☀ 900円~1,200円 (含税)

🚶 本郷三丁目站步行10分钟

27 汉堡肉饼、牛排 RESTAURANT SENGOKU 春日本店



20世纪70年代后期,为了让更多无法轻易吃到牛排的普通老百姓也能品尝到牛排的美味,本店推出了如今已成为招牌菜的“牛排汉堡肉饼”。本店还重视葡萄酒和料理的搭配,严格挑选品尝肉类菜肴时必不可少的葡萄酒。您还可以品尝到直接从酒桶注入酒杯的“酒桶鲜葡萄酒”。本店在春日创建,扎根当地并一直受到当地居民的喜爱。除了春日的总店,在文京区内还有其他3家餐厅。

招牌菜单 Recommended



牛排肉饼 (牛排汉堡肉饼) 200g ¥1,380 (含税) ※平日午餐价格



沙朗牛排200g ¥2,080 (含税) ※平日午餐价格

文京区本乡 4-25-8
Lichfield 本乡 4 丁目大厦 2楼
☎03-3815-5606
☀ 周日到周一 11:00~15:00 (LO14:30)
🌙 17:00~22:00 (LO21:30)
🛑 新年假期
💰 1,200円 (含税)
🌙 2,500円 (含税)
☀ 1,000円 (含税) ~

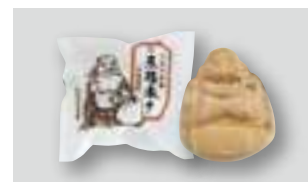
🚶 春日站步行2分钟

https://sengokuga.com/

小知识 1

“开运特产”美食篇

肚子饥饿就会无法战斗。为您介绍能成功祝愿开运的美味且欲罢不能的特产。



来福最中

荣泉堂冈笠总店/春日店
⇒有关商店的详细信息,请参见第42页



结缘梅

次卢瀬
⇒有关商店的详细信息,请参见第18页

30 印度咖喱 DELHI 上野店

ソコ
デカラ TAKE
OUT 各国
料理

在印巴料理店前面排队等候的行列是现在汤岛的象征。最受欢迎的是克什米尔咖喱。咖喱酱犹如顺滑的汤汁，与辛辣的香辛料混合在一起，滋味浓郁且辛辣。这招牌菜俘获了喜欢辣味咖喱的客人的心。除了标准的克什米尔咖喱和科尔马咖喱外，还有每日一换的咖喱及套餐。

招牌菜单 Recommended



克什米尔咖喱

¥1,200 (含税)



印度坦都里烤鸡块

¥900 (含税)

Pick up
推荐的

文京区汤岛 3-42-2
☎03-3831-7311
☀ 11:50~21:30
🌙 新年假期
📍 1,080円~2,600円 (含税)

🚶 汤岛站步行4分钟

www.delhi.co.jp



33 瑞士料理 奶酪和拉可雷特的餐厅 汤岛天神旁 Raclette Grill

ソコ
デカラ TAKE
OUT 各国
料理

这是一家专门提供Raclette (拉可雷特) 和瑞士葡萄酒的餐厅。拉可雷特是瑞士最具代表性的家常菜，加热奶酪的切口使其溶化，取土豆和面包蘸着食用。在日本有很多人是通过“阿尔卑斯山的少女海蒂”用餐的场景才知道的。使用瑞士产的奶酪制作的奶酪火锅也是经典菜式。这里也是为数不多可以品尝到绝大部分在本国消费的瑞士葡萄酒的餐厅之一。

招牌菜单 Recommended



各国的拉可雷特奶酪和奶酪火锅，晚餐拉可雷特和奶酪火锅套餐

¥5,280 (含税)



红酒烧牛肉火锅 (橄榄油火锅)

仅限晚餐为晚餐 ¥7,480 (含税)

Pick up
推荐的

文京区汤岛 3-28-16
☎03-3839-0011
☀ 周三至周日 12:00~15:00
🌙 周二至周日 17:00~23:00
📅 周一
☀ 2,640円 (含税)
🌙 5,000円 (含税)
☀ 1,980円~3,300円 (含税)

🚶 汤岛站出口A5步行1分钟

https://raclette.jp

31 印度和尼泊尔美食 MALIKA 汤岛店

ソコ
デカラ TAKE
OUT 各国
料理

是如果想吃采用印度直接进口香料调制而成的正宗咖喱时必定想光顾的店。可以选择自己喜欢的咖喱、印度馕饼或藏红花米饭、沙拉、饮料的午餐套餐十分推荐。印度馕饼更是不限量畅食。咖喱可以分5个等级来调节辣度，即使是不能吃辣的客人也不用担心。坦都里窑炉所烤制的正宗印度坦都里烤鸡块的味道别具一格。

招牌菜单 Recommended



晚餐套餐 印度套餐

¥2,200 (含税)



印度坦都里烤鸡块 2pc

¥583 (含税)

Pick up
推荐的

文京区汤岛 2-11-7 TS 大厦 1楼
☎03-3814-3327
☀ 11:00~16:00
🌙 16:00~22:30
📅 1月1日、2日
☀ ¥800円~1,000円 (含税)
🌙 平均预算 2,500円 (含税)

🚶 本郷三丁目站步行8分钟

www.jmalika.com/

34 拉面 阔雅面屋

ソコ
デカラ 拉面

从四谷的荞麦面店“KOUYA”独立出来的店家。引以为傲的云吞面搭配了5个包裹着满满肉馅的大云吞、加2片猪的五花叉烧、干笋、再以青葱添上一抹色彩。汤底以猪骨为基础，添加鸡骨和香味蔬菜熬煮而成，与嚼劲适中的直面就是绝配。

招牌菜单 Recommended



馄饨面

加5只 ¥1,000 (含税) / 加3只 ¥900 (含税)



凉面 (夏季限定)

¥1,000 (含税)

Pick up
推荐的

文京区本乡 2-10-8
☎03-3818-5855
☀ 周一至周五 11:00~15:00 (LO14:45)
18:00~22:30 (LO21:45)
🌙 周六11:00~15:00 (LO14:30)
第2个周六、周日、节假日
📅 900円 (含税) ~
650円~1,200円 (含税)

🚶 本郷三丁目站步行5分钟
御茶之水站步行5分钟

32 烤肉 烤肉阜月后乐园总店

ソコ
デカラ TAKE
OUT 各国
料理

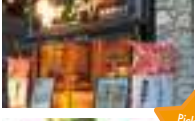
如想吃价廉物美的日本黑毛和牛的美味烤肉时，绝对推荐这家店。请务必尝尝“大块板腱牛排”，这是牛肩胛骨内侧的细嫩牛肉，配上特制酱汁食用。不仅有美味的牛肉，还提供精心挑选、滋味浓郁的猪腿肉等，各种沙拉和配菜也品种多样。宴会大餐 (6,000円)含两个小时的分量加分量充足的和牛。

招牌菜单 Recommended



大号板腱1片

¥1,250 (含税)



盐味舌

¥1,760 (含税)

Pick up
推荐的

文京区本乡 4-17-6
☎03-6876-2791
☀ 11:30~14:30 (LO14:00)
※仅周六、周日和节假日
🌙 17:00~23:30 (LO22:45)
※周日 (若周一恰逢节假日、
则周一也照常营业)
17:00~23:00 (LO22:00)
📅 没有假期
☀ ¥1,600円~2,500円 (含税)
🌙 ¥4,000円~6,000円 (含税)

🚶 春日站步行1分钟

37 居酒屋铁板烧 En

ソコ
デカラ TAKE
OUT 個室 食べ
きり 居酒
屋

对文字烧和御好烧的食材十分讲究，鱼类几乎都是采购自丰洲。此外，海鲜烧、山芋奶酪、奶酪鱼肉山芋饼等原创的铁板烧菜色也是异常吸引人。请在由东大生、一家老小和上班族形成的热闹的家庭氛围中，享受下町的味道吧。

招牌菜单 Recommended



炸紫苏猪肉卷

¥1,450 (含税)



明太年糕奶酪文字烧

¥1,550 (含税)

Pick up
推荐的

文京区本乡 3-42-8
☎03-5802-2278
☀ 11:30~14:00 (LO13:30) ※仅套餐
🌙 17:00~23:00 (LO22:00)
📅 周日、节日
☀ ¥550円~1,000円 (含税)
🌙 ¥1,500円~3,000円 (含税)

🚶 本郷三丁目站步行4分钟

monjaen.owst.jp/

38 咖啡 咖啡卢奥



曾是画廊咖啡馆，店内的墙上挂着如店名来源的鲁奥的“赤鼻的小丑”等的许多画以作装饰，也会张贴美术展及展览会的海报。人气菜单中的锡兰风味咖喱饭是在以洋葱为基础炖煮的咖喱上，配上土豆和切成大块的软嫩猪肉。虽然是简单的咖喱，却有一种令人怀念的味道。

招牌菜单 Recommended



锡兰风味咖喱饭(带小杯咖啡)

¥1,000 (含税)



奶油咖啡果冻

¥680 (含税)



文京区本乡 6-1-4
☎03-3811-1808

☎ 9:30~20:00
※周六 17:00 关门
休 周日和节假日 (不定期假期)
¥ 400円~1,000円 (含税)

🚶 本郷三丁目站步行8分钟



41 甘味処 蜜蜂



汤岛的小仓冰淇淋就是从这里诞生的。特产小仓冰淇淋是在创业伊始经营冰块生意的时候，偶然有一次把卖剩下的冰镇赤豆存放在桶里，就成了小仓冰淇淋的起源。以最为拿手的赤豆为材料，柜台陈列着多种馅蜜(豆沙水果凉粉)、冰淇淋类等。店内还设有日式甜品屋，最有人气的小仓馅蜜使用浓郁而粘稠的冲绳产黑蜜，上面还盛着小仓冰淇淋球。

招牌菜单 Recommended



小仓冰淇淋

¥360 (含税)



小仓白玉豆沙水果凉粉 ¥930 (含税)



文京区汤岛 3-38-10
☎03-3831-3083

☎ 10:00~19:00
休 没有假期
¥ 平均预算 700円 (含税)~

🚶 汤岛站步行2分钟

www.mitsubachi-co.com



39 日本料理・日餐 SABO MATSUO



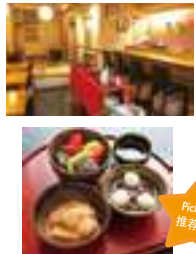
茶道的“款待之心”是很重要的。特选抹茶“和光”是作为用于淡茶的抹茶中的最高级别。豆沙水果凉粉的冬天是采用神津岛产最高级的天草煮成，年糕红豆汤使用的是大纳言赤豆。年糕是每天都用臼和杵手捣而成。在午餐时段，也可以品尝到包含了多种不同小菜的限量套餐。

招牌菜单 Recommended



家庭料理手毬套餐

¥1,650 (含税)



口福三味 ¥1,320 (含税)



文京区汤岛 2-33-11
☎03-3834-3883

☎ 11:30~15:30 (LO 15:30)
☎ 17:30~22:00 (LO 20:00) (仅限周二/周四/周五)
※周六·周日和节假日11:30~17:30 (LO 17:00)
休 没有假期 (夏季、年末等有特别休息日)
¥ 平均预算 ☀ 1,000円 (含税)
☾ 5,000円 (含税)

🚶 汤岛站步行3分钟

www.sabomatsuo.com



40 咖啡・甜点 家庭烤咖啡 水蚤



映入眼帘的是在有着已消失不见的古旧氛围的老咖啡专门店加入了现代的感觉。以“女性一人也可以享受”为概念，包含了可以使顾客在让人忘记时间的空间享受高品质咖啡的愿望。同时提供热三明治、热蛋糕等手工制作的丰富菜品，均采用精选食材，由客人点餐后当场手工制作。

招牌菜单 Recommended



松饼

¥880 (含税)



汉堡三明治 ¥980 (含税)



文京区汤岛 2-9-10
☎03-6240-1429

☎ 平日 11:00~20:00(LO19:00)
周六·周日和节假日10:00~19:30(LO18:30)
休 没有假期 (年末年初, 临时休息日除外)
¥ 平均预算 ☀ 1,100円 (含税)
☾ 1,500円 (含税)

🚶 汤岛站步行6分钟
御茶之水站步行8分钟

www.mijinco-coffee.com



42 日式点心 御果子处 扇屋



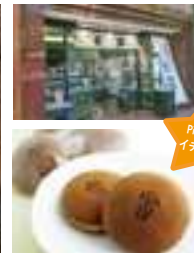
说到本乡的话，此处受到鸥外、漱石、啄木、一叶等许多文人的喜爱，东京大学的用地曾是加贺前田家的江户别墅的土地。在扇屋，齐聚了与这样集文教和史迹一身的地区的糕点“赤门年糕”(注册商标)、本乡名牌糕点集“文学散策”和江户本乡名牌高点“加贺鳶”，手工制作富有季节感的上生菓子。

看板メニュー Recommended



赤门年糕

¥230 (含税)~



铜锣烧

¥250 (含税)~



文京区本乡 5-26-5
☎03-3811-1120

☎ 9:00~18:00
※假期 9:00~17:00
休 周日
¥ 180円 (含税)~

🚶 本郷三丁目站步行6分钟

www.oogiya.co.jp/



43 日式点心 壶屋总本店



在营业超过400年的日式糕点店中，按照发售的先后顺序有壶屋最中，壶屋中，壶形最中3种。无论哪一种都会填满将要溢出的豆沙馅，北海道产的赤豆以粗糖与麦芽糖熬煮而成的豆沙馅充满光泽，让人不禁食指大动。正因为最中的种(皮)呈方形，显示了将条状的年糕放入模具中烤制而成的真正证据。

招牌菜单 Recommended



壶最中 红豆沙 ¥230、粒粒红豆沙 ¥250 (含税) 壶形最中 豆沙 ¥250、红豆粒 ¥270 (含税)



Pick up 推荐的

文京区本乡 3-42-8
☎03-3811-4645
営 9:00~16:30
※周六9:00~16:00
休 周日
¥ 160円 (含税)~

🚶 本郷三丁目站步行3分钟

44 日式点心・甜点咖啡 次卢瀬湯島本店



在汤岛天下创业已90周年的鹤濑招牌商品是豆大福。豆沙馅选用皮薄的赤豆，用代代继承的“除涩”技法一边去除红豆的苦涩汁液一边进行熬煮，再用优质的双糖汁腌渍一晚制作而成。而大福皮中亦放入很多红豌豆。在附设的甜品店可以享用奶油豆沙水果凉粉和带点心的抹茶套餐等。

招牌菜单 Recommended



豆大福 ¥200 (含税) 奶油豆沙水果凉粉 ¥710 (含税)



Pick up 推荐的

文京区汤岛 3-35-7
☎03-3833-8516
営 9:30~19:00
※周日及公众假期在18:00关闭
休 月 (若周一恰逢节假日, 则次日的周二补休)
¥ 100円~800円 (含税)

🚶 汤岛站步行1分钟



45 日式・西式点心贩卖 本乡三原堂



招牌商品是从昭和7年(1932年)在本乡三丁目十字路口的拐角处创立开始并传承至今、来源于东京大学的“大学最中”。此外，按季节店内都会有约15种不同种类的“最中”。亦齐备了展现匠人手艺的季节性生菓子。还出售Jeanne Trois的巧克力和盐仙贝等种类极其丰富的商品。

招牌菜单 Recommended



大学最中 ¥320 (含税) 盐仙贝



Pick up 推荐的

文京区本乡 3-34-5
☎03-3811-4489
営 9:30~18:00
周六、节假日 10:00~18:00
休 周日
¥ -

🚶 本郷三丁目站步行2分钟



46 油炸糕点 汤岛花月



引以为豪的花林糖绝对是费时的手作绝品。细腻的面团用不同温度的油炸三次，在形成糖状后绕上白糖而成。它有着外脆里酥的独特口感。朱红色经典的商品圆罐和可以重叠3层的箱子等的包装也很讲究。

招牌菜单 Recommended



花林糖 (90g) ¥594 (含税) 细块花林糖 (75g) ¥540 (含税)



Pick up 推荐的

文京区汤岛 3-39-6
☎03-3831-9762
営 9:30~20:00
※周六・周日和节假日10:00~17:00
休 没有假期 (年末年初, 盂兰盆节期间休息3天)
¥ 594円 (含税)~

🚶 上野广小路站步行3分钟

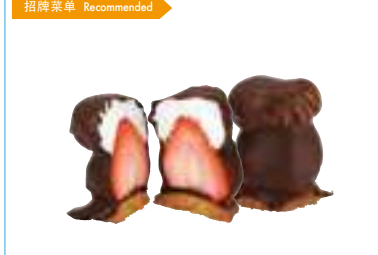


47 西式点心 欧匝瓦洋果子店



一直深受当地喜爱的西式点心店的名产，是在放在曲奇饼干上的草莓再加上像帽子一样的生奶油，再用巧克力包裹而成的“草莓chandelier”。每天大约能售出100个之多，甚至还有人远道而来特地购买。上一代的师傅为了将又小又硬且酸味很强的草莓变得美味而进行考案后制成的产品。

招牌菜单 Recommended



草莓chandelier(小)※店内还备有大号和超大号 ¥240 (含税) 草莓奶油蛋糕 ¥540 (含税)



Pick up 推荐的

文京区本乡 3-22-9
☎03-3815-9554
営 10:30~18:00
休 周日和节假日、周一
¥ 生菓子220円~800円 (含税)
烧菓子190円~260円 (含税)

🚶 本郷三丁目站步行8分钟



小知识 ②

引领美食汉堡热潮的“FIRE HOUSE”

距离一个1,000多日元的美食汉堡的第一次浪潮已经过去了十几年。1996年开业的“FIRE HOUSE”是90年代第1次美食汉堡热潮的引领者。与位于新宿区的“峰屋”共同开发酒种汉堡用面包，制成了适合惯于食用米饭的日本人口味的汉堡。面包的甜味与肉味的绝妙平衡，令众人着迷，奠定了日本美食汉堡的基础。



⇒有关商店的详细信息，请参见第12页

48 西式馅饼 **mammies an sourire**



作为招牌商品的苹果派，创作原点是在家中为自家孩子烤出的“妈妈的味道”。将“让大家能吃到安全又美味的点心”的愿望制成了实物，充满着质朴的味道。从一开始由母亲一人开车的移动贩卖，到现在已经在全国各地都拥有粉丝。没有使用任何合成保存料和合成色素、带来温暖而疗愈的味道。

招牌菜单 Recommended



苹果派切片

¥625 (含税)



大人的苹果派切片

¥650 (含税)

Pick up 推荐的

文京区西片 1-2-2
☎03-3812-0042
営業 11:00~18:00
※周六周日和节假日从10:30开始
休 周二(平日)
¥ 400円~3,700円(含税)

🚶 春日站步行2分钟

www.mammies.co.jp



49 啤酒酿造・批发销售 **奥古斯啤酒株式会社**

其他

以“不知道啤酒的美味的人生是有罪的”为广告语制作的“August原创”回到啤酒制造的原点，是讲究原料、水和制造方法的无过滤的生啤。因为不进行热处理和过滤，所以活酵母自然发酵，不需要注入碳酸气体。只有在特约的餐厅才能品尝到。

招牌菜单 Recommended



August皮尔森啤酒

Pick up 推荐的

文京区汤岛 2-27-4 汤岛台公寓
☎03-5807-6530
这里将不进行商品的售卖

www.augustbeer.com/



50 茶・海苔 **老铺 大佐和 汤岛本店**



创业超过170年的“茶和海苔”的专卖店。人气NO.1的茶商品是香气很高的茶叶“浓煎茶 大老”，海苔是被称为最高级品的“烤海苔 绚烂”。都是可以作为礼品的首选。餐桌上不可缺少、日常使用的茶和海苔也风味十足。除汤岛总店外分店遍布各地，在首都圈著名百货公司也有分店。

招牌菜单 Recommended



浓煎茶 大老 风印 (100g)

¥1,296 (含税)



大佐和的海苔茶泡饭料 (5包装) ¥486 (含税)

Pick up 推荐的

文京区汤岛 3-36-5
☎03-3831-6359
営業 9:00~18:00
休 周日和节假日
¥ 486円(含税)~

🚶 汤岛站步行3分钟

www.oosawarouho.com

51 咸鱼 **汤岛丸赤**



丸赤的鱼干采用的是严格挑选可以用做生鱼片食用的鱼并以能引出鱼本身美味的搭配绝妙咸味与技巧制作而成。不仅美味浓缩，并且肉厚有嚼劲。招牌的“真鲣”，用传统技法制作的天日盐并慢慢晒干的油脂肥美的真鲣。中午提供使用西京味噌腌渍的三文鱼和银鳕鱼(1,000円)制作的“鱼便当”。

招牌菜单 Recommended



干物混合装

¥5,500 (不含税)~



试食套装 ¥3,000 (不含税)~

Pick up 推荐的

文京区汤岛 3-39-9
☎03-3831-5701
営業 10:00~17:00
※周六(除中元时期和年末时期以外) 15:00休息

休 周日和节假日(新年和暑假)

¥ 400円(不含税)~

🚶 汤岛站步行3分钟

www.maruaka.co.jp



小知识 ③

深受人们喜爱的老字号美食店

文京区以活跃着的众多文豪与文化人而为人所知。这里分布着很多他们的故居遗址和文学碑，还有不少与他们相关的店铺和场所。请务必在回忆往昔的同时，品尝一下伟人们喜爱的老字号店铺的口味。

御果子司 一炉庵



就在 一炉庵 附近有夏目漱石曾居住过的房屋旧址。曾因喜爱一炉庵的日式糕点而光顾。“吾辈是猫”便是那是执笔的著作。也许他在写作的间歇会吃一炉庵的日式糕点吧。
→有关商店的详细信息，请参见第42页

炸猪排吉 水道桥店



“炸猪排吉 水道桥店”是川端康成和三岛由纪夫经常光顾的炸猪排店。店中装饰着木刻的川端康成的书。据说三岛由纪夫在前往后乐园健身房时会顺路造访此店。
→有关商店的详细信息，请参见第7页

壶屋总本店



明治维新时期御用糕点店(可出入武家的糕点店)几乎都因碍于德川幕府的情面而关门。而壶屋也曾想关门，但被常客胜海舟说服而继续经营，消除了关门这一想法的轶事。
→有关商店的详细信息，请参见第18页

后乐园·春日区域

地区信息

在作为后乐园、春日区域地标的文京市民中心25楼的展望休息室(※)，可以欣赏到东京天空树、新宿副都心、富士山、筑波山的全景。“后乐园”来源于水户黄门德川光圀建造的水户德川家别墅的庭院。别墅旧址的西半边是小石川后乐园，东侧一半是现在的东京巨蛋城。“春日”的地名是由三代将军家光的乳母春日局被赏赐了这一带的土地而得名。



小石川后乐园

(※) 关闭中(截至令和4年12月)

推荐路线

recommended route

1 小石川后乐园

水户藩江户别墅的庭院。您可以欣赏到以中国著名景点命名的各种风景。



✔ 徒步 4分钟

2 北野神社(牛天神)

有着全国的天神的“抚石”的发源地。因源赖朝坐过而闻名。



✔ 徒步 5分钟

3 稻荷荞麦 万盛

创始于1620年的老字号店铺。著名菜色是放了油豆腐的“稻荷荞麦面”。



✔ 徒步 11分钟

4 讲道馆

由柔道家、教育家嘉纳治五郎兴起的柔道世界总本山。



✔ 徒步 12分钟

5 艺术家 咖啡

可以在距离地面150米的酒店顶层，享受午餐和下午茶。



后乐园·春日区域 店铺一览

1. 稻荷荞麦 万盛
3. 艺术家 咖啡
4. LISZT



逃生点 / 东京巨蛋 天然温泉 Spa LaQua

在从地下1700m涌出的天然温泉的大浴池和露天浴池。享受桑拿放松身心、恢复精神。在散步途中利用一下，或在回家途中到此留一把汗都很不错。

01 荞麦面 稻荷荞麦 万盛



万盛是一家拥有400多年历史的老字号荞麦面店，自从人们在近郊修建了泽藏司稻荷以来，历代店主就一直向神殿供奉“稻荷箱荞麦面（‘箱’指盛食品用的方木盒）”。配上煮甜的油炸豆腐，与江户风味的咸甜荞麦面汤汁搭配起来非常美味。现在也仍然每天将最初煮出（初釜）的荞麦面放入朱漆的方木盒里供奉给神殿。据说在传通院修学的泽藏司爱吃“天妇罗荞麦面”，我也想品尝一下。

招牌菜单 Recommended



稻荷箱荞麦面

¥900 (含税)



天妇罗荞麦面

¥1,550 (含税)

文京区春日 2-24-15
☎03-3811-2763
🕒 11:15~14:30
🕒 17:30~21:00 (LO 20:15) (仅周三、周五)
📅 周日 (星期一不定期)
💰 680 円 (含税) ~
🚶 后乐园车站步行8分钟

※可外送盖浇饭、拼盘、竹筛子盛的天妇罗荞麦面

03 意大利料理 天空休息室 & 西餐厅 艺术家 咖啡



您可一边在饭店最高层的第43层上眺望地上150米的风景，一边品尝厨师精心烹制的意大利料理。扣人心弦的眺望、色彩缤纷的菜肴相互辉映，演绎出一个非日常的梦幻空间。

招牌菜单 Recommended



晚餐套餐“FELICE (幸福)” 每位

¥13,500



全景午餐套餐 (参考照片)

文京区后乐 1-3-61 东京巨蛋饭店 43 楼
☎03-5805-2237
《接待时间 10:00~19:00》
🕒 11:30~15:00 (LO14:00)
※星期六、星期日及公众假期 11:00~18:00~22:00 (LO21:00)
晚餐套餐: (LO20:00)
午茶时间: 15:00~18:00 (LO17:00)

📅 没有假期
💰 平均预算 ☀5,000 円 ☾12,000 円
🚶 水道桥站步行2分钟 ※根据季节,菜单可能有所不同。
www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/list/artistcafe/



04 巧克力 LISZT



齐聚橙皮裹上瑞士高级牛奶巧克力并撒有可可粉的“橙皮巧克力”、柠檬皮巧克力及核桃仁巧克力的专门店。若想品尝多种口味的的话，向您推荐2~6种合装的“Andante BOX”

招牌菜单 Recommended



橙皮巧克力(袋装)

¥880 (含税)



Andante(L)BOX ¥2,980 (含税)

文京区春日 2-14-2
☎03-3815-6013
🕒 11:00~18:30
📅 周日和周一
💰 700 円~5,760 円 (含税)
🚶 后乐园站步行10分钟

www.liszt-sweet.com

小知识 ④

发源于文京区的美食

文京区以日本屈指可数的文化教育之地广为人知。江户时代设立的汤岛孔庙（汤岛圣堂）作为昌平学问所成为幕府官学的学习场所，是日本学校教育的发祥之地。向您介绍源自极具历史和文化气息的文京区的极其美味的食品。

小石川



大福

江户时代在小石川单筒町的一位遗孀，将用糯米粉包裹煮好的甜味豆沙的特大饅饼作为“腹大饼”出售。这一糕点大受欢迎，故又诞生了改良为便于食用的小型“大福饼”。之后，将大福的“腹”字改为“福”字，便成为了“大福饼”。

汤岛



炸猪排三明治

位于文京区汤岛的炸猪排店的井泉。创立当初是位于作为东京的烟花柳巷且热闹非凡的下谷之地，充分考虑了避免弄脏艺妓们的嘴角而创制的此款“炸猪排三明治”。为了方便食用，在如特别订购比普通吐司小一圈的吐司等方面倾注全力。

→有关商店的详细信息，请参见第7页

本乡



奶油面包

老字号面包房的新宿中村屋在创立当初，其实是位于文京区本乡的东大正门前。创始人相马夫妇被初次食用的泡芙的美味深深地感动。因此产生了“将这奶油放入面包中，一定会美味无比！”的想法，并经过不断尝试，奶油面包终于制作成功。

能领略到四季缤纷景致

小石川区域

地区信息

在文京区接近中心部的安静平和的街区，分布着多所学校。聚集了很早以前就开设的高中和大学等的教育机构，并发展成了日本国内首屈一指的文化教育区域。有众多如江户幕府设立的小石川御药园、有较多与德川家颇有渊源的墓地的传通院等，能感受江户时代历史气息的众多景点。利用武家宅邸的庭园和旧址建成的绿地与公园绿意盎然，也是文京区最适于休憩的场所。



小石川植物园



推荐路线

recommended route

1 传通院

多葬有如德川家康的生母於大之方等与德川家有关系之人的墓地。



步行 9分钟

2 aux pains gourmands

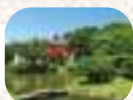
除了法式长棍面包和带馅面包以外，还有各种独创的原创面包。



步行 9分钟

3 小石川植物园

日本最古老的植物园。占地约16万㎡，种植有约4,000种植物。



步行 8分钟

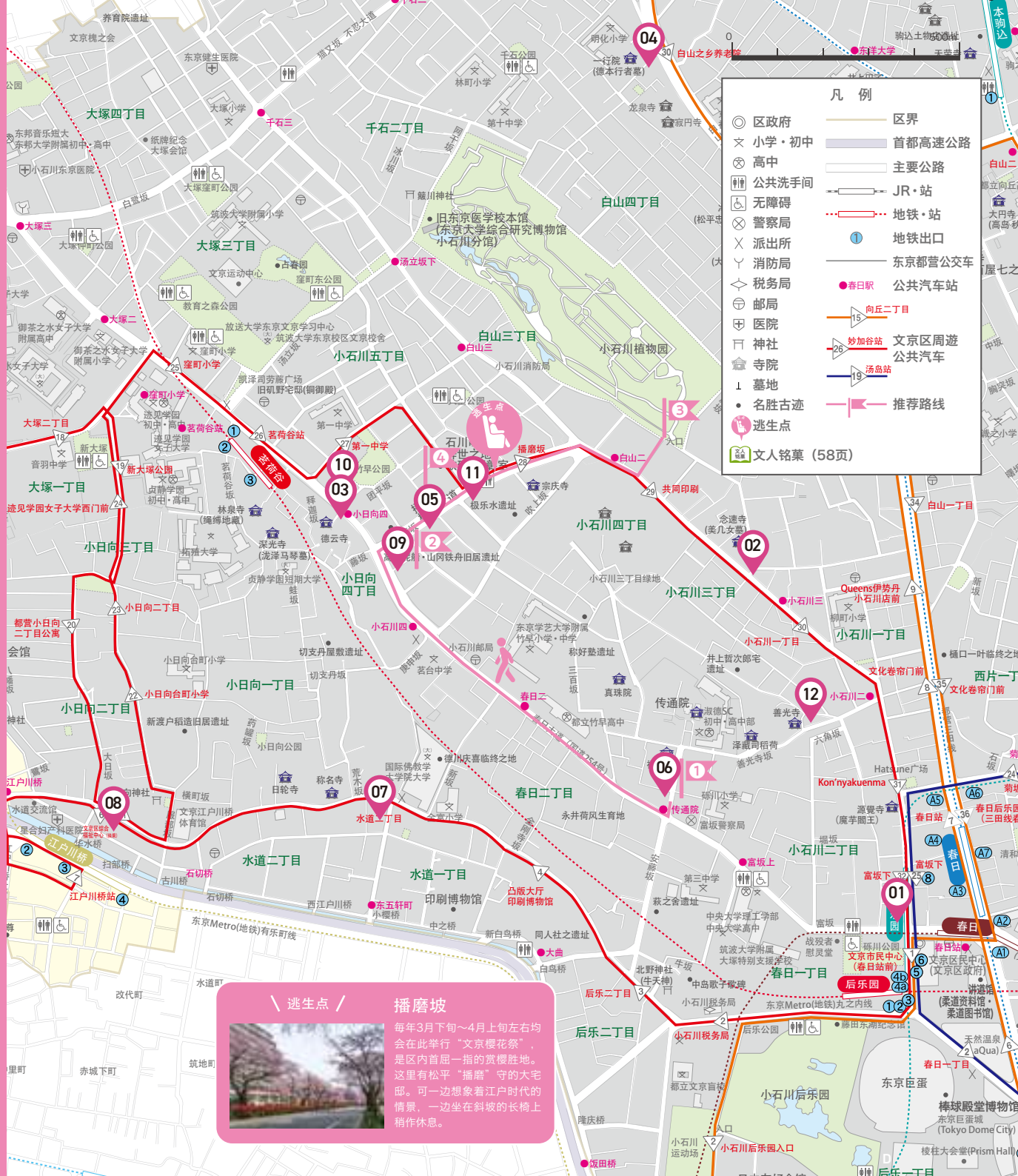
4 Tanta Roba (意大利料理)

除了提供北意大利料理之外，还有各种当地的乡土料理。



小石川区域 店铺一览

- | | | |
|---------------|----------------|------------------------------|
| 1. 御好烧金太郎 | 5. TantaRoba | 9. aux pains gourmands |
| 2. 金寿司 | 6. CITTA' ALTA | 10. 御果子调进所一幸庵 |
| 3. 驰走Dining文藏 | 7. TXOKO | 11. Patisserie L'essentielle |
| 4. Volo Così | 8. 新雅 | 12. 日本酿造工业株式会社 |



逃生点 / 播磨坂
 每年3月下旬~4月上旬左右会在此举行“文京樱花祭”是区内首屈一指的赏樱胜地。这里有松平“播磨”守的大宅邸。可一边想象着江户时代的情景，一边坐在斜坡的长椅上稍作休息。



01 御好烧 御好烧金太郎



本店在小石川已经经营了40年。第二代老板娘负责经营，店内氛围热情好客，推荐您品尝深受当地人喜爱的御好烧和文字烧。招牌菜是使用足量大和芋山药制作的“bonjour fuwatto”，烤得松松软软，加上糯糯的口感，淋上特制的塔塔酱食用。“Wagamama文字烧”混合了明太子（腌鳕鱼子）和奶酪，最后淋上高汤，趁热享用最棒了。

招牌菜单 Recommended



bonjour fuwatto (扇贝、虾、塔塔酱)

¥1,100 (含税)



Wagamama文字烧

¥1,700 (含税)

Pick up 推荐的

文京区小石川 2-1-1-B1
☎03-3813-0801

☀ 11:30~14:30 (LO14:00)
🌙 17:00~23:00 (LO22:00)

※晚餐仅限平日
※饮料最终点餐为22:30

休 不定期假期

¥ 900 円 (含税)

¥ 2,000 円 (含税)

🚶 东京Metro (地铁)
丸之内线 后乐园站步行3分钟
都营三田线
春日站步行3分钟



02 寿司 金寿司



2020年迎来创立100周年的老字号店铺。第3代传人在继承初代开始一直延续的精致的手工制作的同时，紧随时代需要，创制了菜单。选择柜台座位，即使是任意点好几种喜欢的食物也只不过1万円/人左右（饮料另计）。此外，事先通过电话预订“外卖限定实惠午餐”，则无需等候，仅售1,080日元（含税），价廉物美。

招牌菜单 Recommended



特等寿司

¥3,850~ (含税)



特选寿司

¥5,170 (含税)



外卖限定实惠午餐 (仅限工作日) / 散寿司 (每天) ¥1,400 (含税)

Pick up 推荐的

文京区小石川 1-25-6
☎03-3811-5051

☀ 11:30~13:30
🌙 17:00~21:00 (LO20:00)

休 周二、周四

¥ 1,080 円 (含税)~

¥ 5,000 円~15,000 円 (不含税)

实惠午餐仅提供外带。

🚶 春日站步行8分钟

www.kinsushi.com



03 和食店 驰走 Dining 文藏



这家日式餐厅由在茗荷谷出生和长大的店主经营。在适合成熟人士的优雅氛围中，可以品尝到时令鲜鱼料理。店内提供丰富的菜单，有每天一换的“今日推荐菜单”和常规的“主菜单”，鱼类食材均由经验丰富的店主从丰州市场采购而来。推荐您尝尝使用天然金枪鱼和比目鱼等5种刺身制作的拼盘。收尾可以尝尝螃蟹和鲑鱼籽的锅饭。午餐时间开始提供盒饭，也以出色的口味而博得好评。



今天从丰州市场采购的生鱼片拼盘

¥4,400 (含税)



红雪蟹和鲑鱼籽的锅饭

¥1,980 (含税)

东京都文京区小日向 4-5-17 STK 茗荷谷 102

☎03-3944-6217

☀ 10:30~13:00
🌙 17:00~22:00 (LO21:00)

金~土10:30~22:00

休 周日、节日

¥ 平均预算 950 円 (含税)

¥ 平均预算 5,000 円 (含税)

不可使用信用卡

🚶 东京Metro (地铁) 丸之内线
茗荷谷站步行3分钟

www.myougadani-bunzou.com/



04 意大利料理 Volo Cosi



由著有关于意大利料理教材的厨师发挥其精湛技艺，为您提供北意大利正宗的传统料理。午餐有5,000日元和9,000日元的套餐及Omakase套餐（由厨师决定的套餐）3种。先是开胃菜、前菜，接着是意大利面、主菜。意大利面也可以换成意大利式肉汁烩饭。秋季时提供限定的使用大量牛肝菇的套餐。

招牌菜单 Recommended



套餐中的一道料理



套餐中的一道料理

Pick up 推荐的

文京区白山 4-37-22
☎03-5319-3351

☀ 12:00~15:00 (LO13:00)
🌙 18:00~22:00 (LO20:00)

※仅星期二晚餐

休 周一和周二午餐

¥ 6,000 円 (含税)~

¥ 11,000 円 (含税)~

🚶 千石站步行5分钟

www.volocosi.com

05 意大利料理 TantaRoba



位于两旁并排着樱花树的播磨坂，深受当地人喜爱的北意大利的乡土料理店。曾被刊登于由意大利贸易振兴会发行的“东京意大利餐厅指南”上，味道令人信服。使用的优质食材带来无限美味。晚餐提供的“由厨师决定的套餐”，不禁令人啧啧称赞。春季，可在店头的露台座席处观赏樱花。

招牌菜单 Recommended



Agnoletti dal plin (北意大利的小吃)

¥2,200 (含税)



意大利肉酱神鸡意大利面 (Tajarin) ¥2,200 (含税)

Pick up 推荐的

文京区小石川 4-18-7
☎03-3815-1122

☀ 11:30~15:00 (LO14:00)
🌙 18:00~22:00 (LO20:30)

休 星期三，不定期休息

¥ 1,265 円~4,345 円 (含税)

¥ 7,480 円 (含税)~

🚶 茗荷谷站步行7分钟

www.tantaroba.jp/

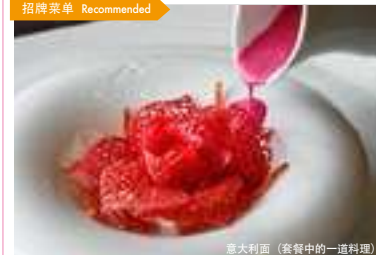


06 意大利料理 CITTA' ALTA



曾在欧洲3星级酒店等学习的主厨拥有世界最先进的料理技术。只提供由多个菜品组成的套餐料理。各道料理充满着艺术感，但口味却只提供都是传统口味。店内气氛轻松休闲，价格实惠。午餐需要前一天预约，建议晚餐最好也先预约。

招牌菜单 Recommended



厨师推荐大餐18道菜+配套饮料

¥15,000 (含税)



前菜 (套餐中的一道料理)

Pick up 推荐的

文京区小石川 3-1-24 K-wing 一楼
☎050-6869-8067

☀ 12:00~ (LO12:00)
🌙 19:00~ (LO19:00)

休 不定期假期

¥ 平均预算 15,000 円 (含税)~

¥ 平均预算 15,000 円 (含税)~

不可使用信用卡

🚶 后乐园站·春日站步行8分钟

www.cittaalta.jp



07 意大利菜
TXOKO

曾担任Ristorante Hiro青山总店主厨的精湛技艺，凝聚在每一道菜品中。菜单只有“厨师推荐时令套餐”。厨师使用从全国各地生产商采购的食材烹制菜品。为了突出食材的天然风味，烹制时注重不过度加工。需提前预订。



厨师推荐时令套餐 ¥19,800 (含税)



水道 2-19-14
☎03-6801-6921

营 18:00~23:00
休 不定期休息
¥ 30,000 円 (含税)
※完全预约制

🚶 东京Metro有乐町线江户川桥站
步行10分钟
JR饭田桥站东口步行15分钟

www.txoko.jp

08 中华料理
新雅

这是一家总是在排队的著名中餐厅，韭菜汤面和炒饭对于空腹的人来说实在是无比诱人。店主以娴熟的颠锅技术完美展现食材的鲜香滋味。高汤是餐厅缔造美味的灵魂，它以鸡壳和猪骨为底料，再用海带和煮竹荚鱼的水鱼花提鲜。韭菜汤面是文京区大力推荐的菜品之一，使用的蔬菜份量起码有120g。家族经营所特有的温馨氛围让客人感到宾至如归。

招牌菜单 Recommended



韭菜汤面 ¥950 (含税)



炒饭 ¥800 (含税)

水道 2-11-2
☎03-3946-2077

营 11:00~14:00 (LO13:30)
17:00~21:00 (LO20:30)
休 周日、节日、周三
¥ 600 円~1,100 円 (含税)
不可使用信用卡

🚶 东京Metro有乐町线江户川桥站
步行5分钟

09 面包
aux pains gourmands

店名“aux pains gourmands”是“聚集面包爱好者的面包店”的意思。位于茗荷谷站附近，陈列着在其他面包店难以一见的富有个性化的面包及季节限定的面包约60种，每天店中香气怡人。完全使用以黑麦形成的天然酵母，并使用来自于日本国产的小麦粉。是面包爱好者必想光临一次的店。

招牌菜单 Recommended



牛角面包 ¥280 (含税)



核桃葡萄干 ¥340 (含税)

文京区小石川 4-21-2
☎03-5684-3699

营 8:00~18:00
休 周一·周二·周三
¥ 150 円~600 円 (税込)
🚶 茗荷谷站步行6分钟

www.auxpainsgourmands.jp/

10 日式点心
御果子调进所一幸庵

由闻名于世界糕点师傅间的日式糕点匠人水上力先生亲自制作的“蕨饼”软的仿佛入口即化。由于很快就会售尽，建议您电话预约。陈列着的当季生菓子也精致美观。整年都能品尝到加入了一粒甘露煮栗子的“含栗菓子”和吃前将饼壳夹馅后食用的“麻布最中”。



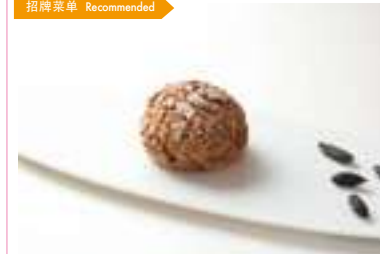
文京区小石川 5-3-15
☎03-5684-6591

营 10:00~16:00
休 星期日，公共假期，
第一个和第三个星期一及其他不定期休息
¥ 不可使用信用卡
🚶 茗荷谷站步行5分钟

11 西式点心
Patisserie L'essentielle

这是一家对“香味”精益求精的糕点店，位置在播磨坂的樱花林荫道旁。店内随时陈列着约13~15种蛋糕。糕点师在法国南部学艺时，为法国文化和食材的芬芳香味而深深折服，店内每一种糕点都能感受到各有特点的淡淡香味，如罗勒、粉红胡椒、黄金桂等。在天气晴朗的日子里，不妨选择开放露台的座位，喝着咖啡慢慢品尝糕点。另外还提供适合馈赠亲友的各种烘焙糕点。

招牌菜单 Recommended



法式泡芙 外带 ¥350 堂食 ¥357 (含税)



花束 外带 ¥600 堂食 ¥611 (含税)

文京区小石川 4-16-7 1F
☎03-6320-8669

营 10:00~18:30
13:00~17:00 (周三)
休 周四
¥ 平均预算 1,100 円 (含税)
🚶 丸之内线 茗荷谷站步行7分钟

https://www.lessentielle.info/

12 调味料、种曲
日本酿造工业株式会社

培养并销售酿造酱油、味噌及清酒等时使用的种麹的日本酿造工业。种麹是指用于发酵食品的霉菌孢子。麹中含有产生霉菌的酵素，产生形成味道成分和营养成分的糖和氨基酸。还出售使用丸福种麹酿造而成的丸福酱油等调味品。



文京区小石川 3-18-9
☎03-3816-2951

营 关于商品销售，请事先联系我们。

www.nihonjouzou.co.jp/

充满下町情趣的区域

根津·千駄木区域

地区信息

根津和千駄木是令人能感受到东京“古老又美好的下町”的昔日风貌。作为包括台东区的谷中在内被称为“谷根千”的颇具人气的观光胜地，整年都会有众多游客在此游玩，近年来也有很多外国游客。在千本鸟居有名的根津神社，有由第5代将军德川纲吉于宝永3（1706）年建造的神殿。在还因明治时代的森鸥外和夏目漱石移居此处而闻名的这个区域，分布着众多相关文豪的历史遗迹和糕点店等。



根津神社



推荐路线

recommended route

1 根津釜竹(乌冬面)

在以仓库改造的颇具风味的店内，人气的釜竹乌冬面令人啧啧称赞。



徒步 10分钟

2 根津神社

由日本武尊创建的古老神社能促成姻缘。观赏杜鹃花的胜地。



徒步 5分钟

3 根津的鲷鱼烧(鲷鱼烧)

创业于昭和32年(1957年)。可以吃到“天然食物”的刚烤好的鲷鱼烧。



徒步 9分钟

4 文京和区立森外边手记想邸宅的

建于文豪森鸥外居住过的“观潮楼”遗址上，通过著作、手稿、书简、遗物资料等介绍其业绩。



徒步 10分钟

5 千駄木腰塚(肉食专卖店)

肉类专门店的拿手商品是自家制的国产牛的盐腌牛肉和五花肉火腿(Belly火腿)。



根津·千駄木区域 店铺一览

- | | | |
|------------|------------|------------|
| 1. 鸟安 | 5. 章鱼三忠 | 9. 根津八重垣煎饼 |
| 2. 根津釜竹 | 6. 甜点处 芋基 | 10. 根津的鲷鱼烧 |
| 3. 根津鸡华本店 | 7. 糖果武藏屋 | 11. 千駄木腰塚 |
| 4. 甜享 根津本店 | 8. 菊煎煎饼总本店 | |



凡例	
◎ 区政府	— 区界
⊗ 小学·初中	— 首都高速公路
⊗ 高中	— 主要公路
♿ 公共洗手间	— JR·站
♿ 无障碍	— 地铁·站
⊗ 警察局	— 地铁出口
⊗ 派出所	— 东京都营公交车
⊗ 消防局	— 公共汽车站
⊗ 税务局	● 春日駅
⊗ 邮局	→ 15 向丘二丁目
⊗ 医院	→ 26 妙加谷站 文京区周遊公共汽车
⊗ 神社	→ 19 汤岛站
⊗ 寺院	— 推荐路线
⊗ 墓地	— 逃生点
⊗ 名胜古迹	— 逃生点
⊗ 逃生点	— 逃生点
⊗ 文人铭菓 (58页)	

逃生点 / Yanesen az café

是位于从千駄木站前往银座途中的具有开放感的咖啡馆。在店头的露台席位，可以稍作休息，品尝自家烘焙的原咖啡和手工制作制作的松饼。也有很多外国游客在此逗留。

01 鰻鱼・鸡肉料
乌安

静寂伫立于千駄木的老字号店铺乌安，拥有100年的历史。午餐是令人想大口大口享用的实惠盒装鰻鱼饭（1,650日元、含税）。每天各异的鸡肉料理（790日元、含税），有炸鸡块、酱烤、味噌烤等品种。店旁边的铺面店头，有出售生鸡肉、烤鸡串及蒲烧鰻鱼。

招牌菜单 Recommended



盒装鰻鱼饭（特）

¥3,100（含税）



烤鸡串

¥420（含税）

Pick up 推荐的

文京区千駄木 2-13-1 鲁奈千駄木广场 1 楼

☎03-3821-1301

☀ 11:30~14:00 (LO13:45)

🌙 17:30~20:00 (LO19:45)

休 周三

¥ 790 円~3,500 円 (含税)

🌙 920 円~5,000 円 (含税)

🚶 千駄木站步行3分钟

02 乌冬面
根津 釜竹

大阪名店“釜竹”进驻东京。希望品尝一下招牌料理的釜扬乌冬面的美味口感。提供点单后才将面团擀开切丝煮制的乌冬面。乌冬面的面团会根据气温和适度调节水和盐分的比例。浓厚的蘸汁不使用以酱油、砂糖和甜料酒调制而成的调味料，由从鳮鳃和润目鳃等提取的高汤和酱油混合而成。可以添加符合口味的多种佐料。

招牌菜单 Recommended



釜扬乌冬面

¥850（不含税）



清酒 1.5合1500日元、杯装600日元（不含税）

Pick up 推荐的

文京区根津 2-14-18

☎03-5815-4675

☀ 11:30~14:30

🌙 17:30~21:30 (LO20:30)

※预约仅限于晚上

休 星期一（假期休息）

¥ 1,200 円 (不含税)~

🌙 4,000 円 (不含税)~

🚶 根津站步行3分钟

www.kamachiku.com/

03 烤鸡
根津 鸡华本店

限量稀少的东京名品的东京斗鸡。东京斗鸡脂肪含量少，浓缩的味道异常鲜美、清爽。午餐推荐使用精挑的鸡蛋烹制而成的4种亲子盖浇饭。晚餐可以享用以备长炭烤制的烤鸡串，及以斗鸡的寿喜烧制成的“龙马锅”等。

招牌菜单 Recommended



东京斗鸡 烤鸡套餐

¥4,100（含税）



东京斗鸡 亲自盖浇饭 ¥1,670（含税）

Pick up 推荐的

文京区根津 1-27-1 第二高野建筑物

☎03-5834-8079

☀ 12:00~14:00 (LO13:30)

🌙 17:30~22:00 (LO21:00) 周二至周六

🌙 17:30~21:00 (LO20:00) 周日和节假日

休 周一（午餐时间会有不定期休息）

¥ 1,150 円~3,200 円 (含税)

🌙 2,450 円~5,100 円 (含税)

🚶 千駄木・根津站步行8分钟

torihana-nezu.gorp.jp

04 炸串
酣亭 根津本店

三层楼建筑整栋采用山毛榉建造，在根津一带的街区格外出众。最先端上来的是炸串12根和2道开胃菜，名曰“酣亭夜膳”。现炸的炸串全部由厨师推荐。裹上定制的细粒面包糠，在稍低的油温下油炸，据说这就是酥脆不腻的秘诀。午餐时提供含8种炸串的“昼膳”套餐，价格实惠。

招牌菜单 Recommended



Han亭昼膳

¥3,520（含税）



文京区根津 2-12-15

☎03-3828-1440

☀ 11:30~15:00 (LO14:00)

🌙 17:00~22:00 (LO21:00)

休 星期一（逢星期一及公众假期休息，逢星期二休息）

¥ 3,520 円 (含税)~

🌙 5,060 円 (含税)~

🚶 根津站步行2分钟

www.hantei.co.jp/

05 章鱼料理
章鱼三忠

以章鱼料理为主的居酒屋。以章鱼为食材的数个菜品中享有盛名的是“章鱼涮锅”。能品尝到将活生生冷冻起来的北海道产的太平洋巨型章鱼切成薄片，在高汤中涮后的柔软口感。里面有章鱼的明石烧就像起泡的蛋白一样松软。还提供章鱼虾天妇罗盖饭和章鱼饭。不妨试试难得一见的活吃章鱼。还提供炸章鱼盖饭和章鱼饭。尝试一下挑战食用罕见的舞动的活章鱼。

招牌菜单 Recommended



章鱼涮锅（1人份）※点单从2人份量起

¥2,200（含税）



2个章鱼料理拼盘 ¥1,500（含税）

Pick up 推荐的

千駄木 3-1-17

☎03-3824-2300

☀ 17:30~22:30

※周六17:00~22:30

周日17:00~22:00

休 周三、不定期假期

¥ 4,000 円~8,000 円 (含税)

🚶 千駄木站步行3分钟

06 甜点处 芋甚

创始人山田甚藏以芋(薯)屋开业,故名“芋甚”。从昭和初期开始,作为甜品咖啡馆吸引了众多甜食爱好者,热闹非凡。使用了自家产冰淇淋的甜品特色十足,经典的有加上香草冰淇淋的奶油豆沙水果凉粉、能同时品尝到香草冰淇淋与小仓馆的双味冰淇淋。冬季有年糕小豆汤和类似于今川烧的昭和烧,夏季有刨冰。

招牌菜单 Recommended



冰淇淋最中(外卖)

¥140(含税)



奶油豆沙水果凉粉 ¥580(含税)

Pick up 推荐的

文京区根津 2-30-4

☎03-3821-5530

☎11:00~18:00(店内LO17:40)

休 星期一(十月至三月的星期一和星期二)

¥ 平均单価 600円(含税)

📍 根津站步行5分钟



咖啡 甜点

09 仙贝·冰霜 根津八重垣煎饼

单口相声演员立川谈志喜欢光顾的仙贝店,提供50多种仙贝。作为招牌仙贝的“下町之华”5块装,324日元(含税)。薄而轻,可作为小吃享用。经典的是“酱油”味,而带有甜味的味噌与葱口味的“葱味噌”味受到老年人的青睐。两种都会令您回味无穷。3块瞬间就能吃完。

招牌菜单 Recommended



下町之华/根津烧(各种口味)

¥324(含税)



撒上抹茶的芝麻仙贝 ¥378(含税)

Pick up 推荐的



日式 点心

文京区根津 1-23-9-102

☎03-3828-7228

☎10:00~18:00

※星期日及公众假期11:00~17:00

休 没有假期

¥ 324円~3,240円(含税)

📍 根津站或千駄木站步行5分钟

07 日式点心 糖果武藏屋

长期以来一直深受当地人喜爱的名品——豆大福和半熟铜锣烧。曾在电视和杂志上做过介绍,现在区外人士均知晓其名。每个早晨刚做好的年糕所制成的豆大福,可以品尝到用富良野产红豌豆制成的咸淡适中的粗豆沙馅和用最顶级的北海道产红豆制成的甜味恰到好处的粗豆沙馅的绝妙美味。一定会买完的半熟铜锣烧,烤制的面皮犹如半熟的煎蛋卷般口感松软,极有人气。

招牌菜单 Recommended



豆大福

¥170(含税)



半熟铜锣烧

¥190(含税)

Pick up 推荐的

文京区千駄木 3-42-9

☎03-3822-1505

☎9:00~18:30

休 周三

¥ 120円~300円(含税)

不可使用信用卡

📍 千駄木站步行5分钟



日式 点心

10 鲷鱼烧 根津的鲷鱼烧

为根津人所喜爱,几乎每天都要排队购买,异常热闹。传统“天然食物”,单块烤制,通常在刚考好就能食用,但冷吃同样美味的根津鲷鱼烧。外侧烤得酥脆的薄薄外皮,其内侧口感劲道。其中大量加入热气腾腾的粗豆沙馅。每天14点左右会售尽。

招牌菜单 Recommended



根津のたいやき

¥210(含税)



袋装豆沙馅(500g) ¥840(含税)

Pick up 推荐的



日式 点心

文京区根津 1-23-9-104

☎03-3823-6277

※人多时无法接听电话

☎10:00~14:00 周围

休 星期六,星期日,国定假日及其他假日,其他临时休息

¥ 210円(含税)~

不可使用信用卡

📍 根津站步行5分钟



08 甜食 米饼 菊见煎饼总本店

菊见仙贝的总本店的仙贝呈罕见的正方形。被森鸥外、高村光云及光太郎父子所喜爱的香喷喷、酱油味十足且考得硬硬的特点一直保留到现在。也可以作为“谷根千”的土特产或散步时的零食。一袋中装有经典酱油味的“酱油仙贝”、略带甜味的“甜仙贝”和抹茶口味的“茶仙贝”3种的“袋装3色仙贝”。

招牌菜单 Recommended



袋装3色仙贝

14片/袋 ¥1,040(含税)



酱油仙贝

1片 ¥70(含税)

Pick up 推荐的

文京区千駄木 3-37-16

☎03-3821-1215

☎10:00~19:00

休 星期一

¥ 70円~7,000円(含税)

📍 千駄木站步行1分钟



日式 点心

11 肉类专卖店 千駄木腰塚

亦作为东京肉类市场的中间商,在符合SQF(食品安全、质量管理的认证体系)的基础上,在总店陈列着牛肉。严选材料、花费时间,精心制作每个香肠及五花肉火腿(Belly火腿)等的加工产品。还希望您品尝一下经常由媒体介绍且评价极高的“自家制咸味牛肉”。

招牌菜单 Recommended



自家制咸味牛肉

¥2,780(含税)



五花肉火腿(Belly火腿) ¥1,440(含税)

Pick up 推荐的



その他

文京区千駄木 3-43-11

☎03-3823-0202

☎10:00~19:00

休 周三

¥ 500円~10,000円(含税)

📍 日暮里站步行7分钟
东京Metro(地铁)千代田线
千駄木站步行5分钟

www.koshizuka.co.jp/



拥有历史悠久的神社和庭园的区域

白山·本驹込区域

地区信息

可以见到许多日本庭园和寺院的白山、本驹込地区。从白山站到本驹込站的区间，以本乡通为中心分布着30多座寺院，还有传自江户时代的众多奇闻轶事及墓碑等。曾为大名庭园的“六义园”是此地区富有代表性的景点胜地，常有很多游客光临。千石站以西一带是町屋和建于武家宅院遗址上的住宅街。从充满历史氛围的空间到充满下町风情的空间，令您领略各种不同的风格。



六义园



推荐路线

recommended route

1 白山神社

祭祀着结缘之神，以绣球花而闻名的旅游胜地。总本社为加贺一之宫。



徒步 8分钟

2 手工西式点心 Le Bon Vivant

如果您游览文豪之城，那么白山系列、银杏sablé(法式奶油饼干)、生巧克力将会是最美味的土特产。



徒步 7分钟

3 肴町 长寿庵 (荞麦面)

延续了320年的长寿庵所推荐的是用刚磨好的荞麦粉手工擀成的十成荞麦面。



徒步 7分钟

4 御果子司 一炉庵 (日式点心)

深受夏目漱石喜爱的老字号日式糕点店。推荐考究的上生菓子。



徒步 25分钟

5 六义园

代表江户时代的设有回游式假山和泉水的大名庭园。秋季的红叶十分美丽。



白山·本驹込区域 店铺一览

- | | | |
|--------------------|-------------------|--------------------------|
| 1. 鳗鱼源氏 | 5. Squale Bistrot | 9. 御果子司 一炉庵 |
| 2. 江户荞麦 匠庄之助 肴町长寿庵 | 6. 玻璃家 | 10. 松右卫门 |
| 3. 割烹 卡耐阁 | 7. Komori亭 | 11. 手工西式点心 Le Bon Vivant |
| 4. 喜三郎农场 | 8. 荣泉堂团莖 | 12. 法式点心 艾莉提埃 (Héritier) |



逃生点 / 东洋文库博物馆

收集了关于东洋学的珍贵史料的博物馆。“莫里逊书库”被誉为日本最美的书架。设有由小岩井农场经营的咖啡馆和餐厅，最适合在此小憩。

01 鳗鱼料理 鳗鱼源氏

使用爱知县三河一色产的名品鳗鱼的鳗鱼饭，由于是需花费时间蒸制的关东口味，所以点单30分钟后才能送到您面前。刚烤好的酥软鳗鱼味道格外鲜美。还提供油炸鳗鱼骨、烤鸡串等的单品料理，还有清酒等各类饮品。鳗鱼一卖完就关门，因此到访前最好预约。

招牌菜单 Recommended



顶级鳗鱼饭 ¥3,850 (含税)



文京区本驹込 4-42-3
☎03-3821-1006
 营 ☀ 11:30~14:00 (LO13:15)
 ☾ 16:30~20:00 (LO19:00)
 ※售完即止
 休 星期二及其他不定期休息
 价 ☀ 2,530 円~4,950 円 (含税)
 不可使用信用卡
 田端站北侧的出入口步行8分钟

www.unagi-genji.com



02 荞麦面 匠庄之助 肴町长寿庵

长寿庵历经320年传承至今的极品，是凝聚了历史的招牌菜品“十割荞麦面”，使用石磨磨出当天使用份量的日本产荞麦粉，再用手工制作而成。天妇罗竹厘面的主角——炸虾和炸星鳗均为客人点餐后才用活海鲜当场烹制并油炸。面衣酥脆、内里软嫩，配上二八荞麦面，蘸微甜的温热汤汁食用。

招牌菜单 Recommended



十割生粉手打竹厘面 ¥1,513 (含税)



活日本对虾的天妇罗竹厘面 ¥3,031 (含税)

向丘 2-29-5 Atlas Hills 文京白山 1 楼
☎03-3811-4813
 营 ☀ 11:00~14:30 (LO)
 ☾ 17:00~22:00 (LO21:00)
 周日和节假日~21:00 (LO20:00)
 休 周三、第3个周四
 价 ☀ 1,000 円~3,000 円 (含税)
 ☾ 1,000 円~3,000 円 (含税)
 东京Metro南北线本驹込站步行3分钟

www.tyoujuan.com

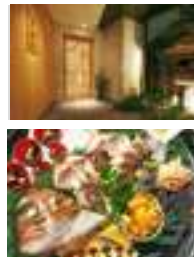
03 日本料理 割烹 卡耐阔

创建于昭和5年(1930年)。从本乡通进入店内，眼前豁然展现一个日式风格的空间。日式包房也可使用椅子。如需为小朋友庆祝节日或为长辈祝寿，均可放心前来本店尽情度过温馨时光。本店定期举办传统活动“基本第一步”，也欢迎客人单独参加。

招牌菜单 Recommended



会席花 ¥14,300 (含税)



喜庆大餐 ¥14,300 (含税)

文京区向丘 2-12-2
☎03-3821-1008
 营 11:30~22:00
 休 星期一
 (逢节日时营业，次日周二休息)
 价 ☀ 11,000 円~33,000 円 (含税)
 ☾ 11,000 円~33,000 円 (含税)
 ※迷你会席 (不含米饭和甜点,5道菜)
 6,600 円 (含税)
 东大前站步行4分钟

www.kappou-kaneko.com



04 鸡蛋料理 喜三郎农场

最拿手的是使用精选鸡蛋制作的鸡蛋菜肴。最受欢迎的生鸡蛋拌饭是本店的招牌菜，持有鸡蛋品鉴师执照的店主，踏遍全日本终于觅得的8种鸡蛋可供大家选择。不妨尝尝跟普通商店出售的鸡蛋口味有多大区别。品牌鸡肉和猪肉也是直接从农家运送到店里，使用山梨县一家农场培育的“甲斐路军鸡”制作的亲子盖饭也是本店著名菜品之一。午餐时间也提供生鸡蛋拌饭随意添的套餐。

招牌菜单 Recommended



生鸡蛋拌饭御膳 (鸡蛋随意添) ¥1,200 (含税)



走地鸡的晚餐亲子盖饭特餐 ¥1,200 (含税)

文京区千石 1-23-11
☎03-3943-3746
 营 ☀ 11:00~14:30
 ☾ 17:00~22:00 (LO21:00)
 周五、周日、节日 ☀ 11:00~16:00
 ☾ 17:00~22:00 (LO21:00)
 休 无休 (新年假期除外)
 价 ☀ 1,000 円~2,500 円 (含税)
 ☾ 都营三田线 千石站步行2分钟

www.kisaburou-sengoku.com



05 法文料理 Squale Bistrot

可以享用到法式料理及其他西餐的街边餐馆，套餐价格很是实惠。晚餐时最受欢迎的是主菜可以选择沙朗牛排，并带有9种前菜的拼盘等的“特别西式全餐”。午餐则是富有人气的肉和鱼类料理，再加上每天各异的足量沙拉拼盘。

招牌菜单 Recommended



奶汁烤伊势龙虾 ¥4,620 (含税)



9种前菜的拼盘 ¥2,680 (含税)

文京区千石 4-45-18 长岛建筑楼 1 楼
☎03-3945-6821
 营 ☀ 11:30~14:00 (LO14:00)
 ☾ 17:00~21:00 (LO21:00)
 休 周三
 价 ☀ 1,280 円~7,280 円 (含税)
 ☾ 4,800 円~14,000 円 (含税)
 千石站步行2分钟

www.squale-bistrot.co.jp/



06 中华料理 玻璃家

店名是中文的“玻璃之家”之意。因由玻璃建筑而闻名的叶祥荣先生设计。在2楼的餐厅，可以品尝到每周各异的套餐、粥和点心。还有可选米饭、粥或炒面中的一种与任意搭配的3种菜肴组成的“配品自由盖浇饭”的外卖也很受欢迎。还设有3楼可容纳35人的宴会厅和地下的单间。提供满足您预算和喜好的套餐或自助餐。

招牌菜单 Recommended



什锦浇汁炒面 ¥1,200 (不含税)



文京区向丘 2-11-8
☎03-5834-1255
 营 ☀ 11:30~15:00 (LO14:30)
 ☾ 17:30~22:30 (LO21:30)
 休 新年假期
 价 ☀ 1,000 円~2,000 円 (含税)
 ☾ 1,500 円~10,000 円 (含税)
 东大前站步行2分钟
 ※ 仅限单间可以吸烟



07 居酒屋 Komori 亭



本店位于本驹込的小巷子里，已有40多年历史。第二代店主提供时令海鲜烹制的菜式以及种类丰富的地方精酿日本清酒，如“十四代”等。店主推荐的时令生鱼片拼盘搭配清酒果然是王道。韭菜玉子烧自本店成立以来一直保持着口味和价格不变，是常客们的必点佳肴。为了让所有年龄层的人士都喜欢来这里，餐厅一改之前的居酒屋风格，于2021年进行了翻新并展现全新的面貌。

招牌菜单 Recommended



时令生鱼片拼盘 ¥1,800 (不含税)



韭菜玉子烧 ¥400 (不含税)

Pick up 推荐的

文京区本驹込 1-3-18
☎03-3813-8625
🕒 17:00~22:00 (LO21:00)
📅 周一、第1及第3个周日
💰 6,000 円 (不含税)
不可使用信用卡
🚶 东京Metro (地铁)
南北线 本驹込站步行3分钟
都营三田线 白山站步行3分钟



08 日式点心 荣泉堂冈塾



创立以来，包括长期手工制作的生菓子在内的糕点都不适用添加物。招牌糕点烤豆大福，细豆沙馅中加入赤豌豆，具有独特的味道。使用高级的“鬼粗糖”赋予馅甜味，表面经过烤制。最受欢迎的铜锣烧。提供外皮涂有黄油的细豆沙馅的黄油铜锣烧等3种。

招牌菜单 Recommended



烤豆大福 (1个) ¥238 (含税)



黄油铜锣烧 ¥270 (含税)

Pick up 推荐的

文京区本驹込 6-2-1 荣泉堂建筑物一楼
☎03-3946-0141
🕒 9:00~18:00
📅 周日 (在公众假期开放)
💰 210 円~2,000 円 (不含税)
不可使用信用卡
🚶 千石站步行1分钟

09 日式点心 御果子司 一炉庵



充分体现季节的变化，在二十四节气 (大约2周) 的每个节气都会推出15~20种不同的生菓子，一年大约有400~450种生菓子令商品架大放异彩。有传统糕点，12月还提供以圣诞节为主题的生菓子。附近是夏目漱石居住了3年半且在那著有“吾辈是猫”的房屋旧址，所以漱石也曾经前来光顾。

招牌菜单 Recommended



各种日式糕点



时令生菓子 ¥400 (含税) ~

Pick up 推荐的

文京区向丘 2-14-9
☎03-3823-1365
🕒 9:00~18:00
※周六、周日、节假日的营业时间 17:00 结束
📅 周二
💰 400 円 (含税) ~
不可使用信用卡
🚶 东大前站步行8分钟
千駄木・根津站步行10分钟

10 日式·西式点心 松右卫门

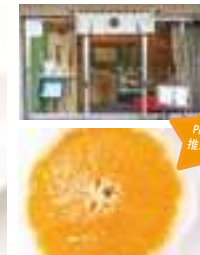


这是一家面向白山大街悄然伫立的日式和西式糕点店。它的标志是印在布帘上的家徽“松右卫门”。该店制作糕点时非常考究，一概不使用保鲜剂、乳化剂及加工淀粉等。招牌糕点铜锣烧、抹茶蛋糕及抹茶巧克力等是以京都宇治抹茶、北海道产大纳言小豆制成的。“松右卫门”的糕点是日式元素与西式元素的完美结合。

招牌菜单 Recommended



铜锣烧大纳言 ¥220 (不含税)



整个柚子大福 ¥520 (不含税)

Pick up 推荐的

文京区白山 5-1-9
☎03-6801-5110
🕒 11:00~19:00
📅 不定期假期
💰 180 円~6,500 円 (不含税)
🚶 白山站步行5分钟

11 西式点心 手工西式点心 Le Bon Vivant



点名是法语的“喜欢美食与游玩”之意。精心制作时令蛋糕、用于纪念日或庆祝的蛋糕、生巧克力及烘焙糕点的8个品种与12种饼干等。也欢迎购买被认定为文京区观光协会的推荐土特产的“白山牧场系列”、“白山之石阶”及与白山相关的文人名牌糕点“观潮楼之银杏甜点”。

招牌菜单 Recommended



白山牧场系列的6个装 ¥1,760 (含税)、12个装 ¥3,304 (含税)



白山之石阶 ¥1,512 (含税)

Pick up 推荐的

文京区白山 1-32-7 一楼
☎03-3815-3925
🕒 10:00~18:30
📅 新年
💰 162 円 (含税)
🚶 白山站步行2分钟

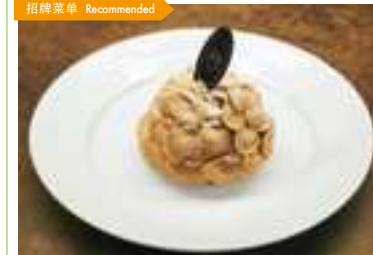
<https://sites.google.com/view/bon-vivant>

12 西式点心 法式点心 艾莉提埃 (Héritier)

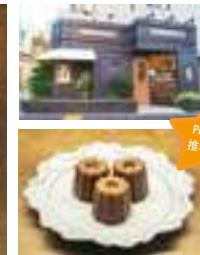


深受当地居民喜爱的人气西式点心店。名叫“HAKUSAN (勃朗峰)”的栗子奶油蛋糕是招牌点心。“勃朗峰”在日语里是“HAKUSAN/白山”的意思，有着妙不可言的意境。口碑超好的卡纳蕾外侧酥脆，里面软绵，是法国经典的烘焙糕点。店内的烘焙点心也丰富多样。店名艾莉提埃 (Héritier) 在法语里是“传承”的意思，倾注着店家希望传承法式点心传统工艺的心愿。

招牌菜单 Recommended



HAKUSAN (勃朗峰) ¥540 (含税)



卡纳蕾 ¥280 (含税)

Pick up 推荐的

文京区白山 2-29-6 白山 Sky View 101
☎03-3868-0512
🕒 10:00~19:00
📅 不定期休息 (通常每周二)
💰 200 円~2,000 円 (含税)
🚶 都营三田线 白山站步行10分钟

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

从江户时代将传统延续到近代的区域

关口·目白台区域

地区信息

从神田川北方向仰望到的目白台，是江户时代延至护国寺方向的武家宅邸林立的区域。分布着众多源于江户的设施和公园，除了东京椿山庄酒店，还有松尾芭蕉曾居住的关口芭蕉庵、展示原熊本藩主细川家宝物的永青文库、利用细川家的别墅遗迹而建造的肥后细川庭院。另外，还有出版社的讲谈社、日本女子大学和御茶水女子大学，是富有浓郁的文化气息之地。



肥后细川庭院

推荐路线

recommended route

1 护国寺

创建于天和元（1681）年。重要文化遗产的正殿建于元禄10（1697）年。



徒步 1分钟

2 Kogetsudo (日式点心)

位于护国寺门前，以月光殿为主题的月光殿最中极富盛名。



徒步 8分钟

3 SPERANZA (意大利料理)

可以随意享用意大利日常食品的石窑烘烤的披萨。



徒步 8分钟

4 关口法式面包 (面包房&咖啡厅)

最早在日本制作法式面包的店。至今还保持着当时的制作工艺。



徒步 11分钟

5 肥后细川庭院

利用了目白台的自然景观，能以立体视野观赏的池泉回游式庭院。



关口·目白台区域 店铺一览

- | | | |
|--------------|-------------------------------|----------------|
| 2. 寿司柳 | 8. Bistro Le Soleil (太阳法式居酒屋) | 14. MAHLZEIT |
| 3. 桥本 | 9. Ristorante La Barrique东京 | 15. 江户川桥 浪花家 |
| 4. 料亭 锦水 | 10. MENSHO | 17. Kogetsudo |
| 5. SPERANZA | 11. 玉露园食品工业株式会社 咖啡室 | 18. 手烧仙贝炭火烧 喜作 |
| 6. Taverna I | 12. 关口法式面包咖啡厅 | |
| 7. Bandiera | 13. Pane & Olio | |



逃生点

东京总教堂 圣玛丽亚大教堂

由世界闻名的建筑师丹下健三先生设计，建于1964年。从上空俯视，整个建筑物的形状犹如一个巨大的十字架。



日本料理

西餐

各国料理

拉面

居酒屋

咖啡・甜点

面包

日式点心

西式点心

其他

日本料理

西餐

各国料理

拉面

居酒屋

咖啡・甜点

面包

日式点心

西式点心

其他

02 寿司柳

寿司



日本料理

享有在柜台前排开的厨师以娴熟的技术，令您在具有昭和的时代氛围中“以一半的价格享用到银座味道”的好评。常备有讲究的食材——天然生金枪鱼。招牌寿司能让您享用到该店引以为豪的食材（樱花）。首先希望您能试试看的是午餐时提供附带加入虾头的汤品和水果的寿司（1人份量1,000日元、含税）。

招牌菜单 Recommended



寿司（樱花） ¥2,400（不含税）



玉米烧（日式鸡蛋卷）使用产自奥久慈当地的鸡蛋

Pick up 推荐的

文京区关口 1-48-12
☎03-3260-1365
🕒 11:00~14:00 (LO 13:45)
17:00~21:00 (LO 20:30)
📅 周三、周二每个月不定期休息两次
💰 1,100 円~2,000 円 (含税)
5,000 円~7,000 円 (含税)
🚶 江户川桥站步行1分钟

www.sushi-yanagi.co.jp

03 桥本

鳗鱼



日本料理

延续了180年的蒲烧鳗鱼专门店。使用传统关东风格的剖法和串法，刚烤好的蒲烧鳗鱼口感软嫩。长年延续使用的酱汁和备长炭的芳香与盒装鳗鱼饭中的米饭绝妙地结合在一起。保持一贯味道的第6代传人的高强识别能力，几乎不问产地便能就鳗鱼的品质作出判断。还为您推荐芳香与苦味交织、适合配酒的“烤肝”。

招牌菜单 Recommended



上等盒装鳗鱼饭 ¥4,300 (含税)



玉米烧※ 一份 ¥710 (含税)

Pick up 推荐的

文京区水道 2-5-7
☎03-3811-4850
🕒 11:30~14:00 (LO14:00)
16:30~20:00 (LO19:30)
📅 周四
💰 3,500 円~5,000 円 (含税)
🚶 江户川桥站步行4分钟
※玉米烧点单从二人份量起

www.unagi-hashimoto.jp

04 料亭 锦水

宴会菜



日本料理

锦水是一家位于东京椿山庄酒店庭园内的茶室构造的高级饭庄，在这里您可品尝到采用应时的食材烹饪的日式宴席的饭菜。以日本料理特有的烹饪法做出来的菜肴，还能用眼睛来品尝。从饭庄内的13个单间都能欣赏到庭园的自然美，您可一边欣赏一边品尝，因此，愿您在特别的日子里光临。晚上的庭园在一千多盏灯光的照耀下，更让人感受到生命力的强大。

招牌菜单 Recommended



Omakase会席（由厨师决定）※根据季节，名字有所不同



全部为包间

Pick up 推荐的

文京区关口 2-10-8 关于东京椿山庄大酒店庭园内
☎03-3943-5489 (10:00~19:00)
🕒 11:30~22:00 (LO 20:00)
📅 没有假期
💰 12,800 円~(周末和节假日 20,300 円~)
20,300 円~
※价格含消费税，服务费、包间费另计
🚶 江户川桥站步行10分钟

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

05 SPERANZA

意大利料理



西餐

为了能在日本也能随意享用到意大利日常食品的披萨而开设。使用意大利食材按照产地直接传授的菜谱烹制而成。披萨由直接进口的木材窑炉烘烤而成。为您提供可任选喜爱的披萨和意大利面及附带沙拉和咖啡（卡布奇诺咖啡）的午餐套餐。卡布奇诺咖啡的拉花令人心情愉悦。

招牌菜单 Recommended



玛格丽特披萨 ¥1,470 (不含税)



烤牛排 ¥1,680 (不含税)

Pick up 推荐的

文京区音羽 2-4-2 诺布尔音羽大厦 1 楼
☎03-5981-9083
🕒 11:30~15:00 (LO)
17:30~24:00 (LO)
📅 周日和节假日
(若有8人以上的预约，即使固定休息日也照常接待)
💰 1,000 円~2,000 円 (含税)
2,000 円~3,000 円 (含税)
🚶 护国寺站步行2分钟

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

06 Taverna I

意大利料理



西餐

如意大利语“taverna”是大众食堂之意，提供主厨拿手的传入意大利家庭的乡土料理。道道料理令人感到质朴与温暖。午餐套餐为1,000日元（不含税）~，可选择肉料理、鱼料理或意大利面。在舒适的店内，即使带着小孩也能毫无拘束地放心用餐。

招牌菜单 Recommended



午餐套餐 午餐套餐中的一道料理 ¥1,100 (不含税)~



晚餐套餐 晚餐套餐 ¥4,000 (不含税)~

Pick up 推荐的

文京区关口 3-18-4 菲利浦治郎台
☎03-6912-0780
🕒 11:30~14:00 (LO)
17:30~21:30 (LO21:00)
※星期六、星期日及公众假期12:00~21:30 (LO21:00)
📅 周二（逢节日时营业，次日周三休息）、第3周一
💰 1,000 円~2,000 円 (不含税)
4,000 円~5,000 円 (不含税)
🚶 护国寺站步行7分钟
※5人以上可使用单间

http://www.taverna-i.net



07 Bandiera

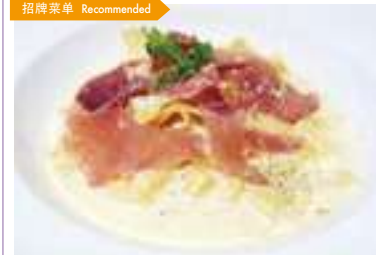
意大利料理



西餐

重现包括手工擀成的意大利面在内的意大利乡土料理。拿手的意大利面的美味口感当然无话可说，酱汁亦是充分入味。只有意大利餐馆才有的菜品，如扁平带状的“意大利扁面条”和手工搓成扭转状的“特罗菲(Trofie)面”等。晚餐主要提供单点菜，但若事先预约的话，也可以提供套餐。

招牌菜单 Recommended



阿马尔菲口味的生火腿的柠檬奶油 ¥1,980 (含税)



带无限畅饮的宴会方案 (6人以上可预约) ¥7,700 (含税)

Pick up 推荐的

文京区关口 1-5-9 多慕关口 1 楼
☎03-6228-1091
🕒 11:30~14:30 (LO14:00)
18:00~22:00 (LO21:00)
📅 周一、周二（如周一为节假日，之后的周二和周三调休），另有不定期休息
💰 1,500 円~2,500 円 (含税)
4,000 円~5,000 円 (含税)
🚶 江户川桥站步行3分钟



08 法国菜 Bistro Le Soleil (太阳法式居酒屋)

一家充满法国南部氛围的法式居酒屋。1,000日元(含税)的实惠价格即可享用休闲午餐。每张餐桌之间均设有隔板,即使一个人也可轻松用餐。晚餐时间的价格也相当合理,单品价格520日元(含税)起。炖牛肉和牛排薯条(沙朗牛排)也强烈推荐!瓶装葡萄酒2,420日元(含税)。是一家最适合平日用餐的好去处。

招牌菜单 Recommended



今日鱼菜 普罗旺斯风鳕鱼 (仅晚餐)

¥1,980 (不含税)



烤牛肉盖饭配温泉蛋 ¥1,400 (不含税)

Pick up 推荐的

音羽 1-3-3 Sakae 音羽公寓 101
☎03-3943-1440
☀ 11:45~14:30 (LO14:00)
🌙 18:00~22:00 (LO20:30)
周日和节假日~21:30 (LO20:00)
休 周一、第2、4个周二
¥ ☀ 1,000 円~1,500 円 (含税)
🌙 3,000 円~4,000 円 (含税)
📍 东京Metro有乐町线江户川桥站步行3分钟

09 意大利料理 Ristorante La Barrique 东京

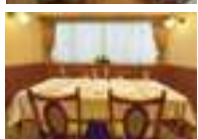
这是一家由建有70年的日本民宅改装而成的意大利料理。提供的厨师推荐套餐采用日本独有的当季食材,制作成精致的菜式,您可以从侍酒师提供的500多种意大利葡萄酒中选择美酒助兴。※午餐、晚餐均需预订

招牌菜单 Recommended



厨师推荐套餐大餐 ※图片仅供参考

¥19,800 (含税)



文京区水道 2-12-2
☎03-3943-4928
☀ 11:30~12:30 (LO)
🌙 18:00~21:30 (LO)
※完全预约制
休 周二、周三
¥ ☀ 12,000 円 (含税) ~
🌙 25,000 円 (含税) ~
📍 江户川桥站步行3分钟

<https://labarrique.jp>

10 拉面 MENSHO

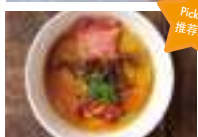
使用考究的日本产食材烹制而成的拉面精致美观,犹如一道法国料理。招牌面是体现了MENSHO理念Farm to Bowl的代表作品——“奥能登的盐味拉面”。日本产母鸡的清汤,用高级海带和贝类的高汤打底。用于调味汁的是奥能登的扬滨盐。店家寻访全日本,最终选定了这一款。

招牌菜单 Recommended



酱油拉面

¥950 (含税)



和牛担担面

¥1,200 (含税)

Pick up 推荐的

文京区音羽 1-17-16 1楼
☎03-6902-2878
☀ 11:00~21:00
休 周一
¥ 1,000 円 (含税)
不可使用信用卡
📍 护国寺站6号出口步行2分钟

www.menya-shono.com/mensho/

11 咖啡馆 玉露园食品工业株式会社 咖啡室

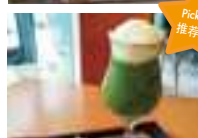
位于地藏通商店街,由因“昆布茶”而闻名的玉露园所经营的茶馆。日式风格不乏时尚,店前排放着盆栽。除了茶馆通常的经典品种,还有只有在玉露园才能品尝到的招牌商品的昆布茶、绿茶及抹茶。午餐还提供使用了昆布茶制成的料理。在店内还可以购买到玉露园的商品。

招牌菜单 Recommended



昆布茶 (附带糕点)

¥500 (含税)



冰绿茶配冰淇淋 ¥650 (含税)

Pick up 推荐的

☎ ☎03-3269-7060
☀ 10:00~17:00
休 星期六、星期日及公众假期
¥ 1,000 円~1,100 円 (含税)
不可使用信用卡
📍 江户川桥站步行2分钟

www.gyokuroen.co.jp

小知识 ⑤

文京区“开运特产”汇总

介绍一定要赠送给考生或参加求职活动等决定重大胜负的重要的家人、恋人或朋友的文京区“开运特产”。

汤岛天满宫



福梅

汤岛天满宫供奉着学问之神“菅原道真”,会有很多考生或祈祷合格的人前来祭拜。与菅原道真特别深爱的梅花颇有渊源、被称为“福梅”的精选梅干作为(撒下的供品)授予一般民众。听说是作为授予包括考生在内的众多民众大受欢迎的礼物。

根津神社



身代御守

在根津神社的境内,有祈愿榎树、乙女稻荷神社、日式景观的千本鸟居及楼门,是还吸引了众多外国人到访的人气景点。“身代御守”是象征干支的大约4cm大小的素烧陶铃。据说若持有自己所属干支的陶铃,当厄运或灾难降临时,陶铃会代受难。

北野神社 (牛天神)



御朱印帐

以相传源赖朝坐过的石头“愿牛”而闻名的牛天神北野神社。北野神社“御朱印帐”的封面上印有葛饰北斋所画的富岳三十六景中的“砾川雪旦”。这一景致,其实就是北斋先生从位于北野神社的茶室眺望富士山的景致。

12 面包房 & 咖啡馆 关口法式面包咖啡厅



以在日本最早制作正宗的法式面包而闻名。除了拿手的法式面包，还有广受好评的各种其他面包及三明治。为了面包或料理，周末也会有从远方而至的顾客。人气午餐是以有着铁板烤的烧烤痕迹的总汇三明治附带饮料的套餐（900日元～、含税）。

招牌菜单 Recommended



法式面包 法式长棍面包

¥ 303 (含税)



总汇三明治

¥ 767 (含税)

Pick up 推荐的

文京区关口 2-3-3
☎03-3943-1665
营 8:00~18:00 (星期日及公众假期17:00)
ランチ 11:00~14:00 (咖啡馆)
休 12/31~1/4
¥ 180 円~1,728 円 (含税)
🚶 江户川桥站步行5分钟

www.sekiguchipan.co.jp

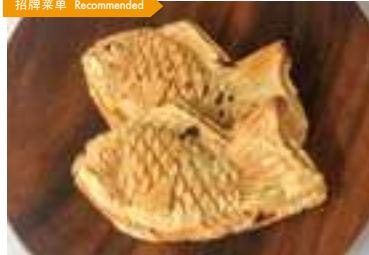


15 鲷鱼烧 江户川桥 浪花家



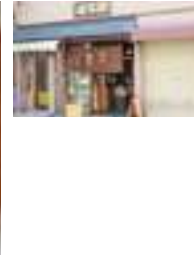
考究的鲷鱼烧，每个都是以专用烤模烤制而成。适当加入的少量盐，更能突出豆馅的甜味。香气扑鼻的鲷鱼烧，酥脆的薄皮中馅料十足。店内还烤制细豆沙馅的“迷你鲷鱼烧”的人形烧。一口大小的8个装，建议可作为特产。

招牌菜单 Recommended



鲷鱼烧 (仅有红豆沙馅)

¥ 180 (含税) 售完即止。



文京区关口 1-5-8
☎03-3268-6261
营 10:00~18:30
休 周二
¥ 180 円 (含税)
不可使用信用卡
🚶 江户川桥站步行3分钟

13 面包房 Pane & Olio



小林师傅的意大利面包店，甚至在意大利也获得认可。耗时5天制作的意大利水果面包，在意大利米兰的比赛中赢得了多个奖项。他对面包制作工艺及原材料精益求精，在意大利进修学到的技巧与日式的简洁风格受到全世界的喜爱。

招牌菜单 Recommended



意大利水果面包

¥ 4,752 (含税)



美味佛卡夏面包

¥ 300 (含税)

Pick up 推荐的

文京区音羽 1-20-13
☎03-6902-0190
营 10:00~18:00
休 周日、周一、节日
¥ 800 円 (含税)
不可使用信用卡
🚶 有乐町线 护国寺站步行3分钟

http://paneolio.co.jp/



17 日式点心 Kogetsudo



店中名品是与位于护国寺境内的被认定为国家指定重要文化遗产的“月光殿”相关的月光殿最中。有茶碗和圆筒竹刷图案的外皮香气怡人，有甜味适中的粗豆沙馅、细豆沙馅及白豆沙馅3种。还为您推荐利休豆沙饼。外皮加入了冲绳产的黑糖，有圆形的细豆沙馅和柱形的粗豆沙馅。每个甜味都适中。

招牌菜单 Recommended



月光殿最中

¥ 160 (含税)



利休豆沙饼

¥ 130 (含税)

Pick up 推荐的

文京区音羽 2-10-1 里弗斯通音羽 1 楼
☎03-3941-4355
营 10:00~19:00
※周六、周日及公众假期在18:00休息
休 周一、月底最后的周二
¥ -
不可使用信用卡
🚶 从护国寺站3番出口步行1分钟

14 面包・烤制点心 MAHLZEIT



在日本唯一一家使用自家培育的牛乳酵母自家制作面包的面包店。自家制作的使用自家培育的德国传统牛乳酵母面包与奶酪和葡萄酒极其相配，充满欧洲风味。以安全饮食带给人们幸福和健康为信念，只使用可令人放心食用的日本产面粉和有机坚果等食材。

招牌菜单 Recommended



燕麦乡村面包

大厅 (图片) ¥ 1,360 (含税)



法式咸派 (Quiche) ¥ 405 (含税)

Pick up 推荐的

文京区大塚 3-15-7Tryin 茗荷谷 102
☎03-5976-9886
营 11:00~19:00
休 周四、周日和节假日
¥ 130 円~1,620 円 (含税)
🚶 茗荷谷站步行7分钟

www.mahlzeit.jp

18 仙贝 手烧仙贝炭火烧 喜作



坚持传统制法，每块都以炭火手工烤制而成的喜作的仙贝。仙贝通常是烤得硬硬的酱油口味，每块都能感觉到它的十足分量。所使用的作为原料的大米，并非一般的加工大米，而是毫无吝啬地使用餐桌上的名牌大米。涂抹秘传酱油汁的同时，备长炭所具有的远红外线效果使中心部分都被充分烤制。

招牌菜单 Recommended



故意弄碎后蘸两次酱油汁 ¥ 730 (含税)



※图片仅供参考
各种手工烤制仙贝

Pick up 推荐的

文京区关口 1-7-2
☎03-3268-1121
营 10:00~18:00
休 周日和节假日
¥ -
🚶 江户川桥站步行3分钟

文京底力

文京底力官方网站面向大众，推广区内的商铺信息及优惠活动信息，包括充满魅力的餐饮店、零售店和生活相关服务等各个领域。除了介绍各店菜单和店家信息外，还刊登店家介绍视频及商业街活动。另外还通过LINE公众号和Instagram公众号每周提供商业街信息。



目前注册人数

截至 2023 年 11 月 30 日 637 店舗

读取二维码可获取详情信息。



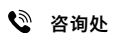
文京底力HP



LINE官方账号



Instagram公众号



咨询处
文京区经济课 产业振兴部门
TEL: 03-5803-1173

文京吃饭不剩协力店

在文京区，大家以“感恩食物、谢谢美食。”为口令，把积极推进食品浪费对策的商铺登录在“文京吃饭不剩协力店”中，并介绍他们的行动。



目前注册人数

截至 2023 年 11 月 30 日 74 店舗

读取二维码可获取详情信息。



文京吃饭不剩HP



咨询处
文京区再生利用清扫课再生利用推进部门
TEL: 03-5803-1135

关于文太郎

- 特徴 1 现身于文京区观光协会的神秘角色“文太郎”。
- 特徴 2 头戴蜜蜂一样的帽子，对文京区的情况相当了解。
- 特徴 3 以搬到文京区来居住的动物为对象，给大家做文京区的向导。



©2021 文京区观光协会 / 文太郎频道

极品甜点 & 饮品

文京咖啡店巡游

在文京区，每个地区都有许多提供极品甜点、可获得身心疗愈的名店。有些店比较时尚，有些店历史悠久，还有一些是开在老城区的日式甜品店。在此将为您介绍4家适合在街头漫步时顺道走访的店家。



在樱花飞舞的露台座位品尝“苔”

Patisserie L'essentielle →店铺信息请参照P31

位于播磨坂途中的“L'essentielle”总是飘散着与肉桂相似的香豆香气。香气的主要成分香豆素也存在于樱花树中，据说是对香气有着严格要求的厨师最喜欢的香料。当文京区最负盛名的樱花林荫道迎来盛开时节，如果您此时前来本店的开放式露台品尝蛋糕，香豆的香味再裹上一层樱花的芬芳，让人沉浸在幸福的感

受中。这是厨师倾注努力制作的新作品——蛋糕“苔”。把抹茶色的海绵蛋糕比喻成青苔的模样。果冻、慕斯和饼干也都采用了大量的抹茶，微苦的口味让它不仅好吃、还会让人上瘾。建议您在品尝时，搭配一杯红茶或咖啡拿铁。



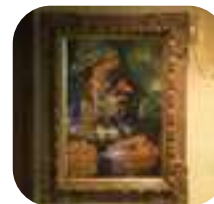
左：外观 右上：苔 611円、红茶（大吉岭）600円（含税） 右下：内观



采用传统工艺制作的经典口味

咖啡卢奥 →店铺信息请参照P16

如果您来到以美丽的银杏树林荫道而著称的东京大学正门附近，不妨顺道来“Rouault（鲁奥）”小坐吧。本店最著名的不仅有招牌菜锡兰风咖喱饭，还有使用自制的香草冰淇淋制作的各种“冰淇淋球饮料”。店主会介绍并力推这种“使用传统工艺坚守古早美味”的饮料。除了作为咖啡店菜单的常规饮品——奶油苏打水之外，冰淇淋球咖啡也很受欢迎。略带苦味的咖啡果冻和香草冰淇淋的甜味融合在一起，形成了层次丰富、滋味浓郁的一道饮品。



左上：装饰在店内的鲁奥的绘画 左下：奶油苏打水 730円（含税） 右：内观



店内烘焙的咖啡搭配法式吐司 **家庭烤咖啡 水蚤** →店铺信息请参照P16

“Mijinko（水蚤）”位于连接着汤岛天神和汤岛圣堂的坡道途中。提供丰富的饮品和餐点，如特制咖啡和厚烤松饼等。铁板烤法式吐司（仅限10月至5月）“蜂蜜和马斯卡彭奶酪”的表面呈焦糖色，里面是入口即化的布丁般的口感。百花蜜和马斯卡彭奶酪的浓郁风味瞬间充满唇齿之间。自制的布丁使用大量鸡蛋制成，淋上自制的咖啡焦糖。任何一道餐点都与店内烘焙的咖啡完美搭配。也非常推荐午餐时间来光顾。



上：内观 左下：特制混合No.1温和型 600円（含税） 铁板烤法式吐司 蜂蜜和马斯卡彭奶酪 880円（含税） 右下：外观

漫步“谷根千”时可顺道造访的日式甜品屋

甜点处 芋甚 →店铺信息请参照P36

“芋甚”位于根津的蓝染大道上，是一家在“谷根千”漫步途中想顺道造访的日式甜品屋。其招牌甜点是冰淇淋。第二代传人遭遇了关东大地震之后的大火灾后心有余悸，将原来的烤红薯店改为经营冰淇淋店。招牌甜点是香草和小仓冰淇淋并排在一起的双球冰淇淋，双球蜜豆寒天的冰淇淋把红豌豆和寒天衬托得格外美味。冰淇淋苏打水使用了用于刨冰的特制蜜瓜糖浆。昭和烧看起来就像特别厚的今川烧，客人可以在店内买到新鲜出炉的，在寒冷的季节里既能暖手又能暖心。



上：内观 左下：奶油苏打水 480円（含税） 右下：双球蜜豆寒天 680円（含税）



选择这个后定会令您爱不释手!

极具品味的特产

无论新旧品种，作为零食或饭后甜点，都深受当地人青睐的各种甜品。除了甜品，也不要错过自文京区推广至全国的人气佳品。从味道独特、外观及包装都赏心悦目的老字号店铺的日式糕点和名店的西式糕点，到想与人一起分享之物，品种丰富的特产可供挑选。为你推荐能使被赠之人因您“高品味”的礼物而欣喜不止、令人心动的文京区的佳品。



1



2



3



4



5

① 欧臣瓦洋果子店
草莓chandelier (大) ¥280

曲奇饼上的略带酸味的草莓和鲜奶油，再由巧克力包裹的内行人都知道的甜品。有名的艺人也会买作礼物而悄悄光顾。若确实要购买的话，建议您先预约后再来购买。
⇒有关商店的详细信息，请参见第19页

② 汤岛花月
花林糖 (小圆罐) ¥2,160

是被誉为“说起花月那就是圆罐”的经典商品。生动艳丽的红色圆罐中装有2袋各90g的拿手花林糖。当老顾客带往京都作为特产赠人时，竟经常有“在哪里可以买到”的话题。
⇒有关商店的详细信息，请参见第19页

③ 千驮木腰塚
盐腌牛肉的鲁宾三明治 ¥630

特制的方块面包里面夹了粗盐腌牛肉、卷心菜和奶酪，口味绝佳。卷心菜并非使用酸菜，而是用蛋黄酱凉拌而成。直接食用当然可口，但用烤面包机加热后食用也别有风味。
⇒有关商店的详细信息，请参见第37页

④ 江户川桥 浪花家
鲷鱼烧 ¥180

考究地使用专用烤模一个个烤制的“天然食物”。用十胜产的赤豆做成的粗豆沙馅中加入少量盐以突出甜味。不管是烤好后马上食用还是放冷后食用，味道都很不错，推荐作为特产。
⇒有关商店的详细信息，请参见第51页

⑤ 井泉
炸猪排三明治 (6块) ¥1,100

全国盛行的炸猪排三明治发源于此店。创立当初，因考虑了避免弄脏艺妓们的嘴角而创制、使用便于食用的较小面包制成的三明治，其作为特产的历史也很悠久。也有9块装 (1,450日元、含税)。
⇒有关商店的详细信息，请参见第6页

⑥ 次卢濂汤岛本店
豆大福 ¥240

大量加入北海道产红碗豆的颇具人气的豆大福。将十胜产的赤豆用中双糖汁腌制一晚，次日精心制成的馅堪称绝品。是一定会售尽的商品，最好上午前去购买。
⇒有关商店的详细信息，请参见第18页

⑦ 御茶之水 小川轩
葡萄干夹心饼干 (10个) ¥1,587

酥脆的曲奇饼夹有洋酒香味的葡萄干和甜味适中的奶油及点缀的杏仁。无论拿到哪里都显档次的文京区有名糕点，经常冰镇后食用。
⇒有关商店的详细信息，请参见第9页

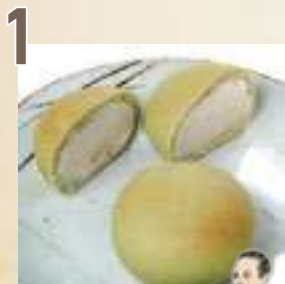
⑧ 手烧仙贝炭火烧作
故意弄碎后蘸两次酱油汁 ¥730

这是竟在那个人气美食电视剧上登场的实力派手烧仙贝专门店推荐的绝品。该店采用秘传的酱油佐料汁和优质的名牌大米制作，能使故意捣碎分开的仙贝 (又译“烤米饼”、“烤脆饼”) 充分入味，佐料汁的香味和大米的风味真诱人。
⇒有关商店的详细信息，请参见第51页

~文之京渊源深厚的~

文人铭菓

与跟本区有着深厚渊源的文人相关，文京区内糕点店的各位创作了与他们相关的糕点。请您在漫步文京区街区的时候，同时也把“只有在这里才能买到的”礼品“文之京渊源深厚的文人铭菓”的风味带回家。



本郷 三原堂
抹茶泡饭

1個 220円 (不含税)

用牛奶馅做成白米饭的样子，然后用加了茶的皮子包起来，用来表现森鸥外爱吃的“馒头泡饭”。咬上一口，牛奶馅和抹茶在口中融为一体，带来绝妙的味道。用作喝茶时的糕点是最适合不过。

〒113-0033 文京区本郷3-34-5
TEL: 03-3811-4489
FAX: 03-3811-8194
定休日: 周日
営業時間: 平日9:30-18:00
周六节日周日10:00-18:00
→ 店铺信息请参照P18

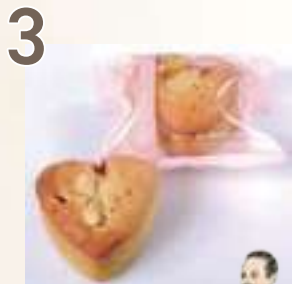


本郷真砂町 崑久月
漱石

1個 180円 (不含税)

夏目漱石据传最爱吃花生米。甚至还有这样的传说，即使医生告诫他不能再吃了，他还是偷偷地继续吃。制作手法是在花生里揉入类似牛皮糖的“求肥”，再用竹皮包起来。花生散发出强烈的香味，新奇口味独此一家。

〒113-0033 文京区本郷4-6-13
TEL: 03-3811-0467
FAX: 03-3811-0467
定休日: 周日
営業時間: 9:00-19:30
→ 参照地图P5・23



Patisserie Shimon
爱丽丝

1個 240円 (不含税)

森鸥外的小说《舞姬》的主人公丰太郎和舞女爱丽丝。两名年轻人的恋爱有一点青涩，却又那么热情，开心果和覆盆子的搭配，正是演绎了这样的爱情。心型的外观中隐藏着两种不同口味。这是一款让人感受到对爱丽丝火热情感的烘焙糕点。

〒113-0021 文京区本駒込1-3-3
TEL: 03-3947-3866
FAX: 03-3947-3866
定休日: 周二
営業時間: 10:00-18:00
→ 参照地图P33・39



Le Bon Vivant
观潮楼的银杏酥饼

1個 170円 (不含税)

在森鸥外的住所“观潮楼”的院子里，有一颗挺拔的银杏树。这款酥饼正是体现了这棵银杏树的叶子，它们默默守护在诸多文人墨客身边，看他们聚集在此并交谈。以温和的黄油奶油和在糖浆中煮调的橙皮混合为亮点。

〒113-0001 文京区白山1-30-10
红色的池塘一楼
TEL: 03-3815-3925
FAX: 03-3815-3925
定休日: 新年
営業時間: 10:00-18:30
→ 店铺信息请参照P43



松右衛門
鸥外餅

1個 280円 (不含税)

据说森鸥外喜欢把馒头掰开后放在米饭上，浇上茶水后美美地享用。这款点心的创意正是来自于“馒头泡饭”，在糯米饭中揉入绿茶后包裹豆沙，然后在表面撒上冰糕。这款糕点能同时品尝到米饭、豆沙和茶的味道。

〒112-0001 文京区白山5-1-9
TEL: 03-6801-5110
E-mail: info@matsuemon.co.jp
定休日: 不定期假期
営業時間: 11:00-19:00
→ 店铺信息请参照P43



喜作
观潮楼 铜锣之音

1個 204円 (不含税)
*以5个或更多的数量进行订购。

森鸥外地住所“观潮楼”对明治时代的文壇而言，也是一个重要的社交场所。我们想象这款“铜锣”有可能出现在观潮楼的茶室，把森鸥外的脸部做成烙印，盖在铜锣烧上面。松软的饼里面装着满满的粒状豆沙，风味浓郁。

〒112-0014 文京区关口1-7-2
TEL: 03-3268-1121
FAX: 03-3268-1122
定休日: 周日、节假日、其他不定期休
営業時間: 10:00-18:00 (周一~周六)
→ 店铺信息请参照P51

畅想
缅怀



森 鸥外

文太郎

夏目 漱石

那些文人墨客……



※刊载的糕点是在2012年度“森鸥外诞辰150周年纪念事业”中，通过公开征集由文京区认证的原创礼品糕点。

登载为截至2023年10月的信息，此后信息有可能变更，请再次确认。

索引

日本料理		西餐		各国料理		日式点心	
石桥弘	6	欧风料理 水仙	9	韩国家庭之味 田舍家	13	御果子处 扇屋	17
上野 井泉 本店	6	御茶之水 小川轩	9	DELHI 上野店	14	壶屋总本店	18
板仓茶屋 要	6	Cucina Italiana HARU	9	MALIKA 汤岛店	14	次卢瀬湯島本店	18
炸猪排吉 水道桥店	7	Clima di Toscana	10	烤肉阜月后乐园总店	14	本乡三原堂	18
荞麦切 森浓	7	严选洋食 Sakurai	10	汤岛天神旁 Raclette Grill	15	汤岛花月	19
乌 Tsune 汤岛天神前店	7	da GIORGIO	10	新雅	30	御果子调进所一幸庵	31
日本料理 丸岛	8	Bistro Grasso	11	玻璃家	41	糖果武藏屋	36
味噌煮込罍	8	BISTRO TAKA	11	拉面		菊见煎饼总本店	36
小福	8	美酒喰处 TAKEUCHI	11	阔雅面屋	15	根津八重垣煎饼	37
稻荷荞麦 万盛	24	FIRE HOUSE	12	MENSHO	48	根津的鲷鱼烧	37
御好烧金太郎	28	Camellia	12	居酒屋		荣泉堂网埜	42
金寿司	28	RESTAURANT SENGOKU 春日本店	12	En	15	御果子司 一炉庵	42
驰走 Dining 文藏	28	汤岛 Wine 食堂 PAPIN	13	章鱼三忠	35	松右卫门	43
乌安	34	艺术家 咖啡	24	Komori 亭	42	江户川桥 浪花家	51
根津 釜竹	34	Volo Così	29	咖啡·甜点		Kogetsudo	51
根津 鸡华本店	34	TantaRoba	29	咖啡卢奥	16	手烧仙贝炭火烧 喜作	51
酣亭 根津本店	35	CITTA' ALTA	29	SABO MATSUO	16	西式点心	
鳗鱼源氏	40	TXOKO	30	家庭烤咖啡 水蚤	16	欧匝瓦洋果子店	19
江戸荞麦 匠庄之助 肴町长寿庵	40	Squale Bistrot	41	蜜蜂	17	mammies an sourire	20
割烹 卡耐阔	40	SPERANZA	47	甜点处 芋甚	36	LISZT	24
喜三郎农场	41	Taverna I	47	玉露园食品工业株式会社 咖啡室	49	Patisserie L'essentielle	31
寿司柳	46	Bandiera	47	面包		手工西式点心 Le Bon Vivant	43
桥本	46	Bistro Le Soleil (太阳法式居酒屋)	48	aux pains gourmands	30	法式点心 艾莉提埃 (Héritier)	43
料亭 锦水	46	Ristorante La Barrique 东京	48	关口法式面包咖啡厅	50	其他	
				Pane & Olio	50	奥古斯啤酒株式会社	20
				MAHLZEIT	50	老铺 大佐和 汤岛本店	20
						汤岛丸赤	21
						日本酿造工业株式会社	31
						千驮木腰塚	37