

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) <https://www.hitachi-gr.com/b-guru>



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



税別価格については、本体価格とは別に消費税がかかります。また、飲食時にサービス料や室料がかかる場合がございます。

2025-01

2025
年版

文京 グルメ マップ

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

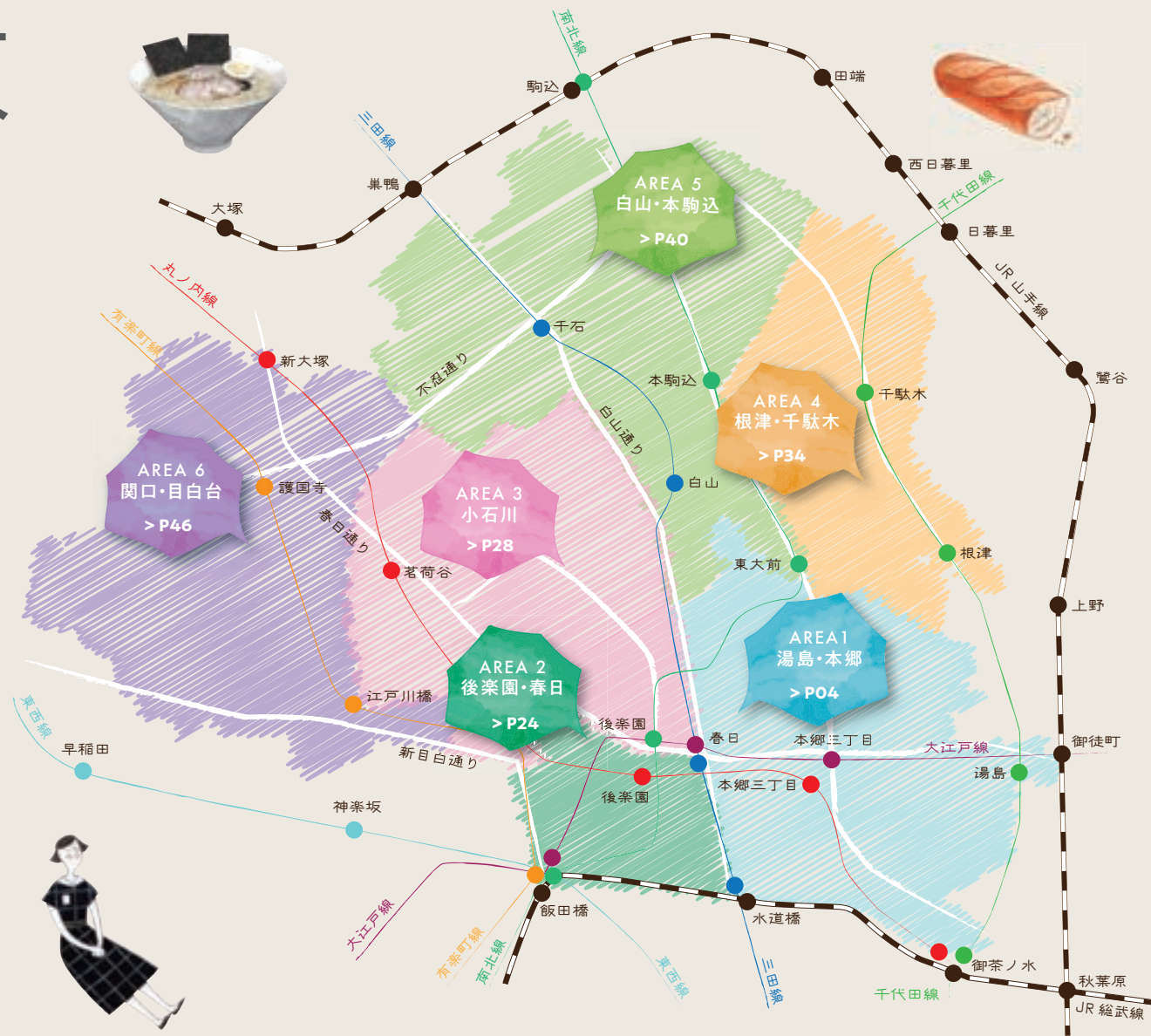
文京グルメマップ

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

文京グルメマップ

BUNKYO
Gourmet map

食と文化をむすぶ。
文京区ならではの美味しい
おすすめのお店を一挙公開！



QRコードを読み込むと、
『文京グルメマップ』に
掲載されている詳細情報を
パソコンやスマートフォンで
閲覧できます！
www.bunkyo-gourmet.jp/



「文京グルメマップ」公式サイト



「文京ソコジカラ」公式サイト

文京ソコジカラ公式サイトでは、
文京区内の飲食店や物販店などの
魅力あふれるお店を紹介してい
ます。



<https://bunkyosokojikara.com/>

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
組を紹介しています。



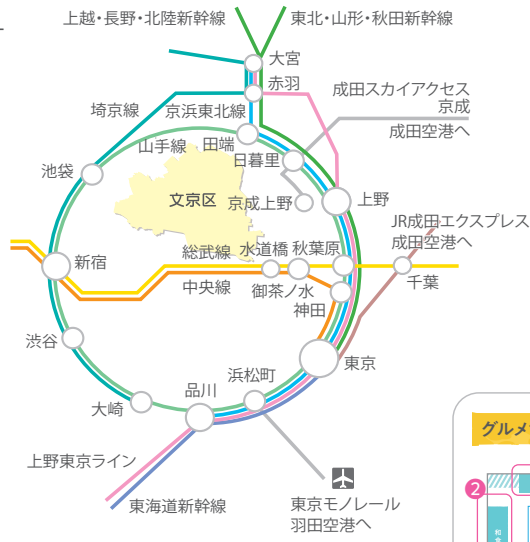
文京区ホームページ

<https://www.city.bunkyo.lg.jp/b038/p000799/index.html>

地下鉄路線図



JR路線図



CONTENTS

AREA1 湯島・本郷エリア	
エリアマップ	4
店舗紹介	6
AREA2 後楽園・春日エリア	
エリアマップ	24
店舗紹介	26
AREA3 小石川エリア	
エリアマップ	28
店舗紹介	30
AREA4 根津・千駄木エリア	
エリアマップ	34
店舗紹介	36
AREA5 白山・本駒込エリア	
エリアマップ	40
店舗紹介	42
AREA6 関口・目白エリア	
エリアマップ	46
店舗紹介	48
特集1 ぶんきょうカフェめぐり	56
特集2 センス抜群の勝負手土産	58
特集3 文の京ゆかりの～文人銘菓	60

INDEX

湯島・本郷エリア

1. 石橋亭
2. 井泉 本店
3. 板倉茶屋 要
4. 水道橋 かつ吉
5. すきうどん 満川
6. 鮎すゞ木
7. 蕎麦切 森の
8. 天ぶら天庄 湯島本店
9. 鳥つね 湯島天神前店
10. 鍋家
11. 日本料理 丸しま

味噌煮込屋

12. 味噌煮込屋
13. ゆしま 小福
14. 湯島女坂 季乃下
15. 欧風料理 すいせん
16. 御茶ノ水 小川軒
17. クチーナイタリアーナ ハル
18. クリマディトスカーナ
19. 厳選洋食さくらい
20. da GIORGIO
21. ビストロ グラッソ
22. ビストロ タカ (Bistrot Taka)
23. 美酒喰処 タケウチ

ファイヤーハウス

24. ファイヤーハウス
25. レストラン カメリア
26. レストラン せんごく 春日本店
27. レストラン せんごく 春日本店
28. 湯島ワイン食堂 PAPIN
29. 韓国家庭の味 いなか家
30. デリー上野店
31. プナマリカ (PUNA MALIKA) 湯島店
32. 焼肉 卓月 後楽園本店
33. 湯島天神横ラクレットグリル
34. こうや 麵房
35. 岩手屋本店
36. 隠れ家個室和食 空～くう～

もんじゃえん

37. もんじゃえん
38. 喫茶ルオー
39. 茶房松緒
40. 自家焙煎珈琲 みじんこ
41. みつばち
42. 御菓子処 扇屋
43. 壺屋総本店
44. つる瀬 湯島本店
45. 本郷 三原堂
46. ゆしま 花月
47. オザワ洋菓子店
48. アウグスビール株式会社

老舗 大佐和 湯島本店

50. 老舗 大佐和 湯島本店
51. 湯島 丸赤
52. 鉄板焼 grow 後楽園店
53. アーティストカフェ
54. LISZT (リスト)
55. 日本醸造工業株式会社
56. 根津・千駄木エリア
57. 小石川エリア
58. 根津・千駄木エリア
59. 小石川エリア
60. 根津・千駄木エリア

TantaRoba タンタローバ

61. TantaRoba タンタローバ
62. CITTA'ALTA チッタアルタ
63. TXOKO (チョコ)
64. 新雅
65. オーパングルマン
66. お菓子調進所 一幸庵
67. パティスリー レセンシエル
68. 日本醸造工業株式会社
69. 根津・千駄木エリア
70. 小石川エリア
71. 根津・千駄木エリア
72. 小石川エリア
73. 根津・千駄木エリア

はん亭 根津本店

74. はん亭 根津本店
75. たこや 三忠
76. 甘味処 芋基
77. 御菓子司 むさしや
78. 菊見せんべい総本店
79. 根津八重垣煎餅
80. 根津のたいやき
81. 千駄木腰塚
82. 白山・本駒込エリア
83. 根津・千駄木エリア
84. 小石川エリア
85. 根津・千駄木エリア
86. 小石川エリア
87. 根津・千駄木エリア

喜三郎農場

88. 喜三郎農場
89. スクアールビストロ
90. 玻璃家 (ボーリージャー)
91. こもり亭
92. 栄泉堂 岡埜
93. 御菓子司 一炉庵
94. 松右衛門
95. 手作り洋菓子 ルボン・ヴィヴァン
96. フランス洋菓子 エリティエ
97. 根津・千駄木エリア
98. 小石川エリア
99. 根津・千駄木エリア
100. 小石川エリア
101. 根津・千駄木エリア

関口・目白エリア

102. 関口・目白エリア
103. いちりづか
104. 鮎やなぎ
105. はし本
106. 料亭 錦水
107. スペランツァ
108. タベルナアイ
109. Bandiera (バンディエラ)
110. ビストロ・ソレイユ (Bistro Le Soleil)
111. リストランテラ・バリックトウキョウ
112. MENSHO
113. 玉露園食品工業株式会社

関口フランスパン 目白坂本店

114. 関口フランスパン 目白坂本店
115. パーネ・エ・オリオ
116. マールツァイト
117. 群林堂
118. 甲月堂
119. 手焼せんべい炭火焼 喜作

グルメマップの使い方



1. エリア別に色分けされたタブがついています
2. ジャンル別に色分けされたタブがついています
3. お店選びの時に知りたい情報がアイコンでわかります

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き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数御守殿門。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 9 min

⑤ 本郷 三原堂 (和菓子)

昭和7年創業の老舗和菓子店。東京大学に由来した「大学最中」が看板商品。



湯島・本郷エリア 店舗一覧

- 石橋亭
- 井泉本店
- 板倉茶屋 要
- 水道橋 かつ吉
- すきうどん 満川
- 鮎すゞ木
- 蕎麦切 森の
- 天ぶら天庄 湯島店本館
- 鳥つね 湯島天神前店
- 鍋家
- 日本料理 丸しま
- 味噌煮込 霞
- ゆしま 小福
- 湯島女坂 季乃下
- 欧風料理 すいせん
- 御茶ノ水 小川軒
- クチーナイタリアーナハル
- クリマデイトスカーナ
- 厳選洋食くらい
- da GIORGIO
- ビストロ グラッソ
- ビストロ タカ (Bistrot Taka)
- 美酒喰処 タケウチ
- ファイヤーハウス
- レストラン カメラリア
- レストラン せんごく 春日日本店
- 湯島ワイン食堂 PAPIN
- 韓国家庭の味 いなか家
- デリー上野店
- プナマリカ (PUNA MALIKA) 湯島店
- 焼肉 皇月 後楽園本店
- 湯島天神横ラクレットグリル



金魚坂

350年続く金魚問屋が経営するカフェには、金魚をモチーフにした絵画や資料が飾られている。午後ひとときを金魚に囲まれて過ごしたい。



- こうや 麺房
- 岩手屋本店
- 隠れ家個室和食 空く〜
- もんじゃ えん
- 喫茶ルオー
- 茶房松緒
- 自家焙煎珈琲 みじんこ
- みつばち
- 御菓子処 扇屋
- 壺屋総本店
- つる瀬 湯島本店
- 本郷 三原堂
- ゆしま 花月
- オザワ洋菓子店
- アウグスビル株式会社
- 老舗 大佐和 湯島本店
- 湯島 丸赤

01 うなぎ 石橋亭

個室 カジュアル レス ソコ デカラ TAKE OUT 和食

地域の人々に愛されている庶民的なうなぎ店。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。うな丼はお手頃な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)

本郷 3-24-3

☎03-3811-3612

営 ☀ 11:30~14:00 (LO)
※第2・第4土曜日は昼のみ営業
🌙 17:00~20:30 (LO20:00)
休 日・祝・第1、3土曜
¥ ☀ 2,000円~3,000円(税別)
🌙 3,000円~4,000円(税別)

🚶 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

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

¥2,100(税込)



盛り合わせ定食

¥2,400(税込)

湯島 3-40-3

☎03-3834-2901

営 ☀ 11:30~15:00 (LO)
🌙 16:30~20:10 (LO19:45)
休 水 (祝祭日営業)
¥ 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 カジュアル 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、先々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



鍋の河豚造り(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

湯島 3-44-9 湯島要ビル 5 階

☎03-3831-6265

営 ☀ 12:00~14:00 (LO13:30)
🌙 17:00~21:00 (LO19:00)
休 土・日・祝
(7名以上の予約があれば定休日でも対応)
¥ ☀ 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 カジュアル レス ソコ デカラ TAKE OUT 和食

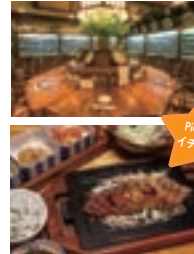
川端康成や三島由紀夫に愛されたかつ吉の揚げ物。選び抜かれた国産銘柄の豚や旬の素材を、地卵を使った溶き卵と最高級の生パン粉で包み、新鮮なコーン油とごま油をブレンドして一枚一枚、低温でじっくりと揚げる。2,000個にもおよぶ骨董や数々の書、拓本などで飾られた古民家のような店内も必見。

看板メニュー Recommended



特上岩中豚ひれかつ定食

¥3,100(税込)



牛ロースヒフテキ定食 ¥3,000(税込)

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 カジュアル 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種類の具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)

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

カジュアル 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)



のどくろ焼き

¥2,200(税込)

本郷 2-31-1

☎03-3817-7711

営 🌙 17:30~21:30
休 日・祝
¥ 🌙 12,000円(税別)~

🚶 東京メトロ丸ノ内線・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

和食

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。山賊そばが看板メニュー。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ぶ。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



山賊そば

¥1,950 (税込)



本郷 2-25-1

☎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 丸ノ内線・都営大江戸線
本郷三丁目駅より徒歩3分

08 天ぷら
天ぷら天庄 湯島店本館

個室

キャッシュレス

📞

ソコ

デカラ

TAKE OUT

🚶

和食

毎朝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



天丼

¥4,000 (税込)



天ぷらコース 藤

¥10,000 (税込)

湯島 2-26-9

☎03-3831-6571

営 ☀ 11:30~14:00
🌙 17:00~21:00 (LO20:30)

休 水

¥ ☀ 1,500円 (税込)~
🌙 5,800円 (税込)~

🚶 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

個室

キャッシュレス

📞

ソコ

デカラ

TAKE OUT

🚶

和食

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

¥1,800 (税込) ※ランチタイムの価格



鳥鍋

¥7,000 (税込)

湯島 3-29-3 白梅ハイツ1階

☎03-3831-2380

営 ☀ 11:00~13:30 (LO13:30)
🌙 17:00~21:00 (LO20:30)

休 日・祝

¥ ☀ 1,800円~3,000円 (税込)
🌙 2,000円~10,500円 (税込)

🚶 東京メトロ 千代田線
湯島駅より徒歩3分

10 日本料理
鍋家

キャッシュレス

📞

和食

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、注文は2人前から)

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に

11 日本料理 丸しま

個室

キャッシュレス

📞

和食

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が楽しめる。

看板メニュー Recommended



コース料理

¥12,128 (税込)



おまかせコース

¥17,325 (税込)

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 (LO20:00)

休 日・祝

¥ ☀ 2,420円~7,161円 (税込)
🌙 9,818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

キャッシュレス

📞

ソコ

デカラ

TAKE OUT

🚶

和食

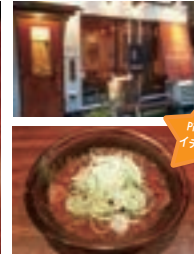
東京においしい味噌煮込みうどんの店がないことを知った愛知県出身の店主が、2007年に開業した。一番人気は定番の味噌煮込みうどん。麺は自家製麺、味噌は八丁味噌など4種類をブレンドしている。歯ごたえのある麺と濃厚な味噌だしが絡み合い、「巽」にはまったような癖になる味わい。夜には一品料理を肴に、なかなか手に入らない希少な日本酒に酔いしれたい。

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)

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 丸ノ内線
本郷三丁目駅より徒歩5分

www.misonikomin.net



13 うなぎ 割烹
ゆしま 小福

個室 電話 カッシュレス 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、ごぼうに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)

¥8,250円(税込)



コース料理(寿)

¥11,000(税込)

湯島 3-36-5

☎03-3831-7683

営 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 11:30～14:00 (LO13:30)

※夜の貸切予約 応相談

休 日・祝・月曜の昼又は連休明けの昼

¥ ☀ 4,400円～8,250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/

Pick up
イチャオン14 寿司
湯島女坂 季乃下

個室 カッシュレス 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

湯島 3-32-12

☎03-3831-2471

営 🌙 17:00～21:30 (LO21:00)

土・日 ☀ 12:00～14:00 (LO13:30)

🌙 17:00～20:30 (LO20:00)

休 予約制のため不定休

¥ ☀ 1,500円(税込)～

🌙 10,000円(税込)～

🚗 東京メトロ 千代田線

湯島駅より徒歩1分

Pick up
イチャオン15 欧風料理
すいせん

カッシュレス 個室 電話 カッシュレス 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、特製ベシャメ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)

湯島 3-33-2

☎03-3832-3737

営 🌙 17:30～24:30

休 日・祝

¥ 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

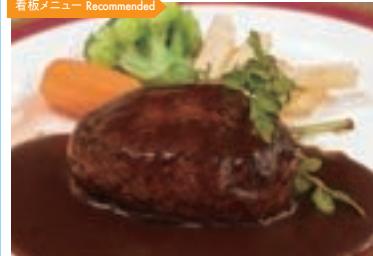
※21:00以降はBARメニュー有り

<https://tabelog.com/tokyo/A1311/A131101/13080284/>16 西洋料理
御茶ノ水 小川軒

カッシュレス 電話 洋食

創業明治38年の老舗で、都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)」「ビーフシチュー」に舌鼓を打ちたい。洋酒に漬け込んだレーズンと、特製バタークリームをサブレクッキ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 ¥2,300(税込)



湯島 1-9-3

☎03-5802-5420

営 ☀ 11:30～13:45 (LO)

🌙 17:30～19:00 (LO)

休 日・祝・第3土曜

¥ 平均予算 ☀ 2,300円(税込)

🌙 8,000円(税込)

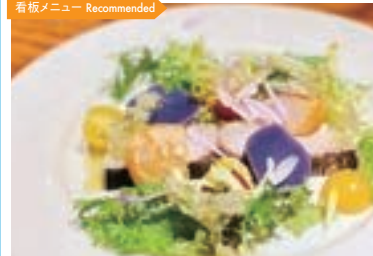
🚗 JR 御茶ノ水駅より徒歩5分

www.ogawaken.com17 イタリア料理
クチーナ イタリアーナ ハル

カッシュレス 電話 ソコデカラ TAKE OUT 洋食

湯島天神近くに店を構えて15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、定番のパスタやリゾットなど。アレルギーや味の好みにも気軽に応じる。

看板メニュー Recommended



コース料理

4,500円～(税込)

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

湯島 2-26-4 グレース湯島 1階

☎03-3833-8606

営 ☀ 11:30～(LO13:30)

🌙 18:00～(LO22:00)

休 日・月(臨時休業や貸し切り営業はHPやFBにてお知らせ)

¥ 平均予算 ☀ 3,000円(税込)

🌙 9,000円(税込)

ランチ:2,500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

丸ノ内線本郷三丁目駅より徒歩8分

<https://cucina-italiana-ha3.wixsite.com/haru>

TAKE OUT テイクアウトOK

🚗 車いす入店可

掲載情報は2024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。

18 イタリア料理
クリマ ディトスカーナ

個室 キャッシュレス ソコデカラ 電話 TAKE OUT 洋食

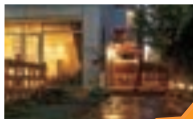
看板の無い隠れ家のようなイタリアンで、トスカナ地方の風土と伝統を熟知するシェフによる料理と100種以上のトスカナワインが堪能できる。ソムリエでもあるシェフが提案するワインで、コース料理との絶妙なマリアージュを楽しみたい。店の前には樹齢700年を超えるといわれる「本郷弓町のクス」が堂々とたたずむ。

看板メニュー Recommended



Sole 太陽 (コース料理)

¥12,100 (税込)



Filato 筋ぎ (コース料理) ¥8,800 (税込)

Pick up
イチオシ

本郷 1-28-32-101
☎03-5615-8258
営 12:00~15:00 (LO13:00)
18:00~23:00 (LO20:30)
休 日・隔週月曜日
¥ 平均予算 6,000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。
※通信販売も行っております。
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 電話 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

¥5,000 (税込)



オムライス

¥2,000 (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 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 月・火
¥ 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 電話 TAKE OUT 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窯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

¥2,900 (税込)



ピッツァジョルジョ

¥2,950 (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 火・水・木
17:00~22:00 (LO21:30)
土・日・祝
11:30~14:30 (LO14:00)
17:00~22:00 (LO21:15)
休 月曜日定休 (月曜日の場合は火曜日が振替休日となります)
¥ 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 高知直送の創作料理
ビストロ グラッソ

キャッシュレス 電話 食べきり TAKE OUT 洋食

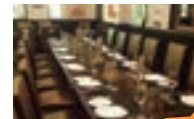
高知直送の食材を使った創作料理店。魚介や有機野菜、四万十鶏、四万十ボークなどを土佐、イタリアン、アジア風にアレンジした料理は華やか。ワインの種類も豊富で、世界のワインから好みを選ぶのも楽しい。パスタを中心としたコースやセットが手頃な値段で食べられるランチは、女性に人気が高い。

看板メニュー Recommended



旬野菜の温サラダ バーニャカウダソース

¥1,300 (税込)



ウニクリームのパスタ

¥1,700 (税込)

Pick up
イチオシ

湯島 3-9-11 エムビル1階
☎03-3835-1184
営 11:30~14:30 (LO14:00)
17:00~23:00 (LO22:00)
休 日、祝日、GW、年末年始
¥ 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
※店内は全面禁煙
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 電話 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※1



鴨のコンフィ※2

Pick up
イチオシ

湯島 2-33-1
☎03-3836-9250
営 12:00~14:30 (LO13:00)
18:00~22:30 (LO20:00)
休 月曜日・火曜日
(月曜日はランチのみ営業・翌火曜休み)
¥ 3,900円~9,900円 (税込)
7,700円~9,900円 (税込サ別)
東京メトロ千代田線 湯島駅より徒歩4分
※1:ランチおまかせコースのデザートとしてリクエスト可・要予約
(アラカルトで追加ご希望の場合は単品価格800円)
※2:鴨のコンフィはランチおまかせコース価格に+800円 (税込) で
メイン料理としてリクエスト可 (要予約)
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 電話 TAKE OUT 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 17:00~23:00 (土曜22:00)
休 日・祝
¥ 8,000円~12,000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
ファイヤーハウス

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)

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) ~

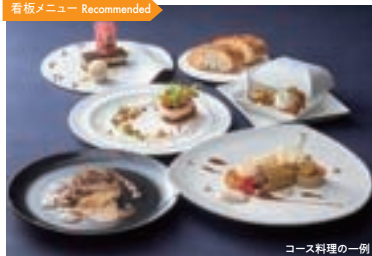
東京メトロ丸ノ内線・都営大江戸線
本郷三丁目駅より徒歩3分

www.firehouse.co.jp

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』

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。併設のカフェでは週替わりのフォレストプレートと季節のバスタやデザートが味わえる。

看板メニュー Recommended



フルコース (ディナー)

¥8,000 (税別)



ランチフルコース ¥5,500 (税込)

本郷 7-3-1 東京大学伊藤国際学術研究センター

☎03-3812-2766

営業 11:00 ~ 15:00 (LO14:30)

17:00 ~ 22:00 (LO20:00)

休 日・祝・年末年始・入学試験

平均予算 ☀ 1,800円 ~ 5,500円 (税込)

☾ 6,000円 ~ 12,000円

(サービス料10%別)

カフェ ¥550円 ~ 1,400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

※サービス料10%

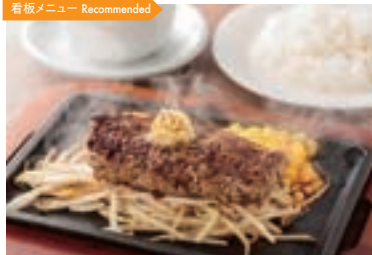
※サービスの詳細は事前に店舗にご確認ください

hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/u-tokyo/

27 ハンバーグ・ステーキ
レストランせんごく春日本店

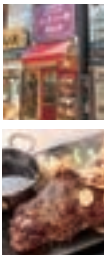
1970年代の後半、庶民には気軽に口にすることができなかったステーキのおいしさを、多くの人に届けたいとの思いで考案されたのが店の名物「ステーキハンバーグ」。肉料理に欠かせないワインは、料理に合わせて厳選されている。樽から直接グラスへ注がれる樽生ワインも楽しめる。春日で創業し、地域に密着して地元で愛され続けている。春日本店のほかに区内に3店舗を構える。

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

本郷 4-25-8 レッツフィールド本郷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

平均予算 ☀ 1,200円 (税込)

☾ 2,500円 (税込)

ランチ: 1,000円 (税込) ~

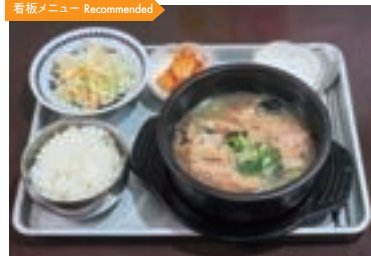
東京メトロ 都営三田・大江戸線
春日駅 徒歩 2分

https://sengokuga.com/

29 韓国家庭料理
韓国家庭の味 いなか家

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

¥1,380 (税込)



カルビ石焼きビビンバ ¥1,000 (税込)

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

平均予算 ☀ 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
※車いす入店の可否について…低い段差があります。
スタッフ等が助けて入店できる様になります。
また、椅子を片付けておあい致します。
※テイクアウト……一部可能30 インドカレー
デリー 上野店

インド・パキスタン料理店の店先に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カレーソース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。定番のカシミールカレー、コルマカレーのほか、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

¥1,200 (税込)



タンドーリチキンティカ ¥900 (税込)

湯島 3-42-2

☎03-3831-7311

営業 11:50 ~ 21:30

休 年末年始

平均予算 ¥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



31 インド・ネパール料理
プナ マリカ(PUNA MALIKA)湯島店

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。好みのカレーを選べ、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 2pc ¥583 (税込)

湯島 2-11-7 TS ビル 1 階

☎03-3814-3327

営 11:00 ~ 16:00

16:00 ~ 22:30

休 なし

¥ 890円 ~ 1,390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/

32 焼肉
焼肉阜月 後楽園本店

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

¥1,760 (税込)

本郷 4-17-6

☎03-6912-0429

営 11:30 ~ 14:30 (LO14:30)

※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

¥ 1,000円 ~ 1,800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
satsuki29.com/shop/satsuki/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

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

世界のラクレットチーズ
本場のスイス産チーズフォンデュ※画像はイメージ
1,260円 ~ (税別)
1人前 2,200円 (税別)※画像はイメージ
6〜8人用ソーセージ(ブレードス) 1,700円 (税別)

湯島 3-28-16

☎03-3839-0011

営 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)

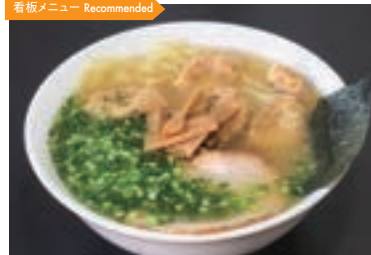
東京メトロ千代田線
湯島駅出口A5より徒歩1分

https://raclette.jp

34 ラーメン
こうや麺房

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個がのり、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 ¥1,100 (税込) / 3個入り ¥1,000 (税込)



涼麺(夏季のみ)

¥1,100 (税込)

本郷 2-10-8

☎03-3818-5855

営 月・火・木・金 11:00 ~ 14:45

18:00 ~ 21:00

水・土 11:00 ~ 14:45

休 第2土曜・日・祝

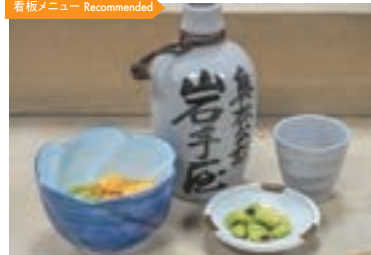
¥ 900円 (税込) ~

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35 居酒屋 奥様公認酒蔵
岩手屋本店

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で岩手県や東北地方の郷土料理が味わえる。海鞘(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

¥800 (税込)



めかじきの背びれの煮付け ¥550 (税込)

湯島 3-38-8

☎03-3836-9588

営 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」1kg 980円 (税込) 他36 和食
隠れ家 個室和食 空〜く〜

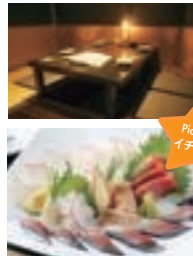
湯島の路地裏にある隠れ家のような和食ダイニング。ダウンライトがきいた古民家風の個室で、旬の食材を使った日替わり料理に舌鼓を打ちたい。自慢は刺身の盛り合わせと煮魚などの魚料理、A3ランクの山形牛を使ったステーキ。コース料理は5,500円からで、アラカルトもある。薄暗い店内にはカップル席も用意されている。

看板メニュー Recommended



山形牛炙り焼生ウニ割せ

¥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II 1 階

☎03-3837-4166

営 17:00 ~ 22:00 (LO) 22:30 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
きり 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のなかで、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

Pick up
イチオシ

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

¥ 600円 ~ 1,000円 (税込)

¥ 1,500円 ~ 3,000円 (税込)

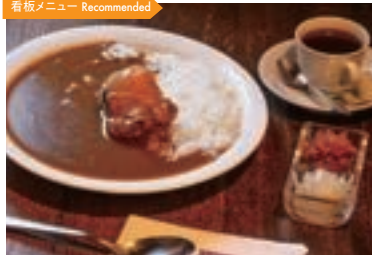
東京メトロ丸ノ内線・都営大江戸線
本郷三丁目駅より徒歩4分

monjyaen.owst.jp/

38 喫茶
喫茶ルオーキャッシュ
レス ソコ
デカラ 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)



クリームコーヒーゼリー

Pick up
イチオシ

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
デカラ TAKE
OUT 喫茶
甘味処

茶道の「おもてなしの心」を大切にする。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お茶を煮出し、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、おかずを多量に並べた数量限定のお膳も味わえる。

看板メニュー Recommended



おぼんざい手まり膳

¥1,650 (税込)



口福三味

¥1,320 (税込)

Pick up
イチオシ

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 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)

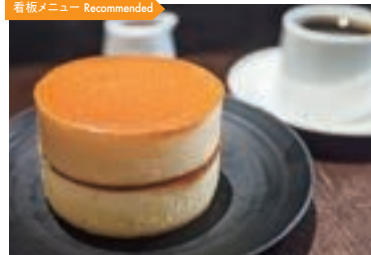
東京メトロ千代田線
湯島駅より徒歩3分

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 TAKE
OUT 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ホットサンドイッチ、ホットケーキなどの手作りメニューもそろう。

看板メニュー Recommended



ホットケーキ

¥930 (税込)



ハンバーグサンド

¥1,080 (税込)

Pick up
イチオシ

湯島 2-9-10 湯島三組ビル1階

☎03-6240-1429

営業 日 11:00 ~ 20:00 (LO19:00)

土・日・祝 10:00 ~ 19:30 (LO18:30)

休 なし(年末年始、臨時休業除く)

¥ 平均単価 ¥1,100円 (税込)

¥ 1,500円 (税込)

東京メトロ千代田線 湯島駅より徒歩6分
JR・東京メトロ丸ノ内線
御茶ノ水駅より徒歩8分

www.mijinco-coffee.com

41 甘味処
みつばちキャッシュ
レス ソコ
デカラ 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

¥370 (税込)



小倉白玉あんみつ

¥950 (税込)

Pick up
イチオシ

湯島 3-38-10

☎03-3831-3083

営業 11:00 ~ 19:00

休 臨時休業有り

¥ 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 扇屋キャッシュ
レス ソコ
デカラ TAKE
OUT 和菓子

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「文学散策」、江戸本郷銘菓「加賀鷹」をそろえ、季節感を大切にした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) ~

Pick up
イチオシ

本郷 5-26-5

☎03-3811-1120

営業 9:00 ~ 18:00

※祝日は 9:00 ~ 16:00
(祝日の臨時休業あり)

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

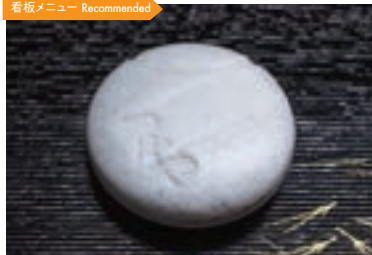
www.oogiya.co.jp/



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¥250、つぶあん¥270(税込)



壺形最中こし¥270、つぶ¥290(税込)

本郷 3-42-8

☎03-3811-4645

営 9:00~16:00

土曜 9:00~15:00

休 日

¥ 170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

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94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晚漬け込んで練り上げる。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

¥220(税込)



クリームあんみつ ¥730(税込)

湯島 3-35-8

☎03-3833-8516

営 10:00~19:00

※日・祝日は18時閉店

休 月(月曜が祝日の場合は火曜振替)

¥ 120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。ジャンヌトロワ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

¥320(税込)



塩せんべい

本郷 3-34-5

☎03-3811-4489

営 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

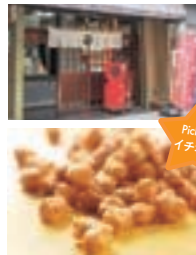
自慢のかりんとうは手間のかかる手仕事による逸品。きめ細やかな生地を温度の違う油で三度揚げ、アメ状になった上白糖を絡めて仕上っている。頬張ると外側はカリッとし、中はサクとした独特の食感がある。朱色があざやかな定番商品の丸缶や3段まで積み重ねることができる重ね箱など、パッケージにもこだわる。

看板メニュー Recommended



かりんとう(90g)

¥648(税込)



さざれ(75g)

¥594(税込)

湯島 3-39-6

☎03-3831-9762

営 9:30~20:00

※土・日・祝日は10:00~17:00

休 なし(年末年始・夏期休暇あり)

¥ 648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

文京区「開運みやげもの」コレクション

受験生や就職活動など大勝負を控える大切な家族や恋人・お友達にぜひ贈りたい、文京区の「開運みやげもの」を紹介します。

湯島天満宮



福梅

湯島天満宮は学問の神様「菅原道真」が祀られ、受験生や合格祈願をする人々が多く訪れます。菅原道真公がこよなく愛された梅の花にちなんで「福梅」という厳選された梅干を(おさがり)として一般に授与されています。受験生を始め多くの方に贈り物として人気があるのだそうです。

根津神社



身代わり守り

根津神社の境内には、願掛けカヤの木や乙女稲荷神社、和の景観の千本鳥居や楼門があり、外国人も多く訪れる人気のスポットです。「身代わり守り」は干支をかたどった4cmほどの小さな素焼きの土鈴。自分の干支を持っていると厄災が降りかかったとき、土鈴が身代わりになってくれるのだそうです。

牛天神北野神社



御朱印帳

源頼朝が腰掛けた石と伝わる「願い牛」で有名な牛天神北野神社。北野神社の「御朱印帳」の表紙には葛飾北斎が描いた富嶽三十六景の「礪川雪ノ旦」(こいしかわ ゆきのあした)がプリントされています。実はこの景色、北斎が北野神社にあった茶屋から富士山を眺めた景色なのだから。

47 洋菓子 オザワ洋菓子店

地元に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「イチゴシャンデ」。1日に100個ほどが売れ、遠方から買い求めにくる人もあるほど。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



イチゴシャンデ(小)※大・特大サイズもあり

¥260(税込)



苺ショートケーキ

¥570(税込)

本郷 3-22-9

☎03-3815-9554

営 10:30 ~ 18:00

休 日・月

¥ 生菓子240円~850円(税込)

焼き菓子200円~280円(税込)

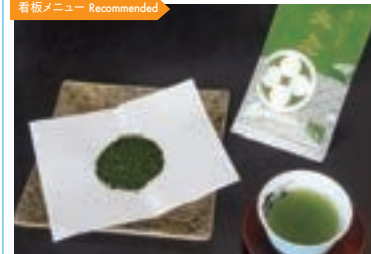
🚗 東京メトロ丸ノ内線・都営大江戸線
本郷三丁目駅より徒歩8分



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)

¥1,512(税込)



大佐和のり茶漬(5袋入) ¥540(税込)

湯島 3-36-5

☎03-3831-6359

営 9:00~18:00

休 日・祝

¥ 432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、脂ののったまあじを、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。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)を販売。

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.maruaka.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。熟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/



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合う、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

後樂園・春日^{エリア}

AREA INFORMATION

後樂園・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※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。「後樂園」は水戸黄門こと徳川光圀が築園し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樂園、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。



小石川後樂園

(※) 令和7年3月～改修工事のため閉鎖

おすすめモデルコース

recommended route

① 小石川後樂園

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める。

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。源頼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。

後樂園・春日エリア 店舗一覧

1. 稲荷蕎麦 萬盛
2. 鉄板焼grow 後樂園店
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

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「天ぶらそば」も食べてみたい。

看板メニュー Recommended



稲荷蕎麦

¥900(税込)



天ぶらそば

¥1,550(税込)

Pick up
イチオシ

春日 2-24-15

☎03-3811-2763

☀ 11:15~14:30

🌙 17:30~21:00 (LO20:15) (水・金のみ)

📅 休 日 (月曜不定休)

💡 ☀ 680 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。)

キャッシュレス ☎ ソコデカラ 食べきり TAKE OUT ♿ 和食

02 鉄板焼き Grow 後楽園店

春日駅・後楽園駅からすぐ、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店内で、黒毛和牛と和酒をカジュアルに味わうことができる。サーロインステーキ、ヒレなどの赤身ステーキはすべてに最高級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、ライブ感あふれるパフォーマンスと共に堪能あれ。

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

¥13,200(税込)

Pick up
イチオシ

小石川 2-24-2 高橋ビル1F

☎03-6801-6467

☀ 17:00~23:00 (平日はディナーのみ)

土日祝 ☀ 12:00~14:00

🌙 17:00~23:00

📅 休 不定休

💡 ☀ 6,600 円 (税込) ~

🌙 8,800 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/>

🍷 ☎ ソコデカラ 和食

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」

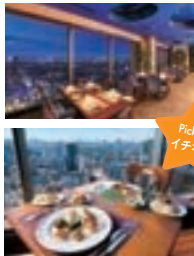
東京ドームホテル最上階の43階、地上150mの風景を一望しながら、シェフこだわりのイタリア料理をお楽しみいただけます。迫力のある眺望、色鮮やかな料理が掛けあわさることで実現する非日常の空間を演出します。

看板メニュー Recommended



ディナーコース「フェリーチェ」(イメージ)

¥14,000



パノラマランチコース (イメージ)

Pick up
イチオシ

後楽 1-3-61 東京ドームホテル 43F

☎03-5805-2237

《受付時間 10:00~19:00》

☀ 11:30~15:00 (LO14:00)

🌙 18:00~22:00

(LOコース20:00/アラカルト21:00)

ティータイム 15:00~18:00 (LO17:00)

📅 休 なし

💡 平均単価 ☀ 5,000 円 🌙 12,000 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。

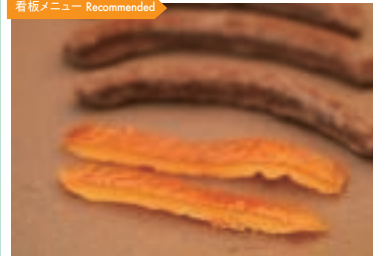
www.tokyodome-hotels.com.jp/restaurants/list/artistcafe/

キャッシュレス 個室 🍷 ☎ ♿ 洋食

04 チョコレート LISZT (リスト)

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 ¥2,980(税込)

春日 2-14-2

☎03-3815-6013

☀ 11:00~18:30

📅 休 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

キャッシュレス ☎ TAKE OUT 洋菓子

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



「かつ吉 水道橋店」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開店しました。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

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 オーパングルマン (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. オーパングルマン |
| 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 Cossi) | 8. 新雅 | 12. 日本醸造工業株式会社 |



ひとやすみスポット / 播磨坂

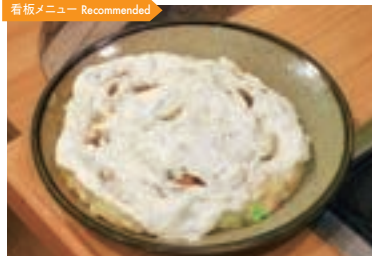


3月下旬~4月上旬頃に「文京さくらまつり」が催される区内随一の桜の名所。松平「播磨」守の広大な上屋敷があった。江戸時代を想像しながら、坂にあるベンチでひと休み。

01 鉄板焼
お好み焼き金太郎

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)

Pick up
イテオン

小石川 2-1-1-B1
☎03-3813-0801
営 ☀ 月～金11:30～14:30 (LO14:00)
🌙 17:00～23:00 (LO22:00)
※ランチは平日のみ
ドリンクのLOは22:30まで
休 不定休
¥ ☀ 900 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

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1,400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 ¥3,850 (税込)

看板メニュー
特選にごり
¥5,170 (税込)

お持ち帰り限定サービスランチ にごり/ちらし ¥1,400 (税込)

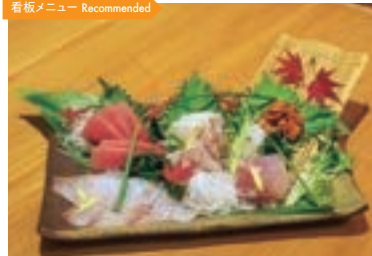
Pick up
イテオン

小石川 1-25-6
☎03-3811-5051
営 ☀ 11:30～13:30
🌙 17:00～21:00 (LO20:00)
休 水・木
¥ ☀ 上にぎり 2,530 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
最新の情報は
ホームページで
↓
www.kinsushi.com

03 和食店
馳走ダイニング文蔵

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」がそろう。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)

Pick up
イテオン

小日向 4-5-17 STK 茗荷谷 102
☎03-3944-6217
営 ☀ 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
www.myougadani-bunzou.com/

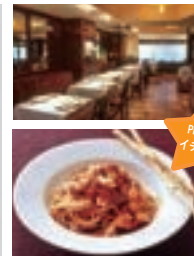
04 イタリア料理
ヴォーロ・コズィ (Volo Cosi)

イタリア料理に関する数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

Pick up
イテオン

白山 4-37-22
☎03-5319-3351
営 ☀ 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

www.volocosi.com

05 イタリア料理
TantaRoba タンタローバ

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のなせるわざだ。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



アニョロッティ ダル プリン (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)

Pick up
イテオン

小石川 4-18-7
☎03-3815-1122
営 ☀ 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/

www.tantaroba.jp/

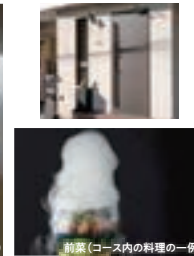
06 イタリア料理
CITTA'ALTA チッタアルタ

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ティック、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 ¥15,000～(税サ込)



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
営 ☀ 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

www.cittaalta.jp



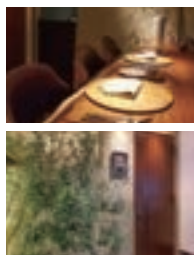
07 イタリア料理
TXOKO (チョコ)

キャッシュレス 電話 洋食

リストラテ・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、いずれも余計な手加えられていない。完全予約制。



季節のおまかせコース ¥19,800 (税込別別)



水道 2-19-14
☎03-6801-6921
営 18:00~23:00
休 不定休
¥ 30,000 円 (税込)
※完全予約制
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

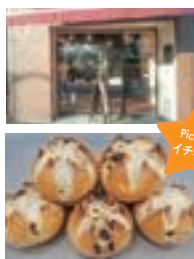
電話 TAKE OUT 椅子 バン

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い店。

看板メニュー Recommended



クロワッサン ¥280 (税込)



くるみレーズン ¥340 (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

TAKE OUT 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

キャッシュレス 電話 ソコテカラ TAKE OUT 椅子 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う。

看板メニュー Recommended



シュアラクレーム



ブーケ テイクアウト600円・イートイン610円(税込)

小石川 4-16-7 1F
☎03-6320-8669
営 10:00~18:00
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
営 商品の販売については事前にご連絡ください。

www.nihonjouzou.co.jp/

TAKE OUT テイクアウトOK 椅子 車いす入店可

掲載情報は2024年10月時点のものです。最新情報は出かけの際に各店舗にご確認ください。

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)年に五代将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」の焼きたてたい焼きが食べられます。

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 芋甚 | 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 |
| バリアフリー | 私鉄・駅 |
| 警察署 | 地下鉄・駅 |
| 交番 | 地下鉄出口 |
| 消防署 | 都電 |
| 税務署 | バス停(都営) |
| 郵便局 | Bーぐるバス停 |
| 病院 | 文京コミュニティバス |
| 神社 | 遺跡 |
| 寺院 | おすすり |
| 墓地 | モデルコース |
| 名所旧跡 | |
| ひとやすみスポット | |
| 文入路葉(60ページ) | |

ひとやすみスポット /

モリキネカフェ



森鷗外記念館の一階にある喫茶室。鷗外ゆかりの沙羅の木や三人冗語の石など庭園を眺めながらひとやすみ。展示内容に合わせたメニューも楽しめる。庭園の向こうにはスカイツリーも望める。

01 うなぎ・鳥料理
鳥安

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(1,750円、税込)を頬張りたい。鶏肉料理(840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)

¥3,200(税込)



焼き鳥

¥460(税込)

Pick up
イテオン

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
¥ ☀ 840 円 ~ 3,500 円 (税込)
🌙 980 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

大阪の名店「釜竹」が東京に進出。看板の釜揚げうどんの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鰯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

¥990(税込)



日本酒 1.5号 ¥1,650・グラス ¥770(税込)

Pick up
イテオン

根津 2-14-18
☎03-5815-4675

営 ☀ 11:30 ~ 14:30
🌙 17:30 ~ 21:30 (LO20:30)
※予約は夜のみのみ

休 日・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

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

¥4,100(税込)



東京軍鶏 親子丼

¥1,680(税込)

Pick up
イテオン

根津 1-27-1 第二高野ビル2階
☎03-5834-8079

営 ☀ 12:00 ~ 14:00 (LO13:30)
🌙 18:00 ~ 22:00 (LO21:00) 火 ~ 土
🌙 18:00 ~ 21:00 (LO20:00) 日・祝

休 月 (ランチ営業は不定休があります)
¥ ☀ 1,380 円 ~ 3,500 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

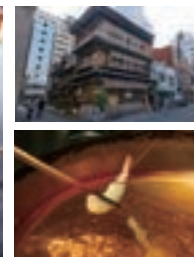
総櫓造りの3階建てが、根津界限で一際目を引く。料理は串揚げ12本とお通し2品の「はん亭享る膳」で始まる。揚げたての串はすべてお任せ。特注の細かいパン粉を衣にやや低めの温度で揚げることで、さっぱりと仕上がるのだとか。ランチタイムの串揚げ8種「ひる膳」はお値打ちのセット。

看板メニュー Recommended



はん亭ひる膳

¥3,630(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、翌火曜日休)
¥ ☀ 3,630 円 (税込) ~
🌙 5,500 円 (税込) ~

🚶 東京メトロ千代田線
根津駅より徒歩2分

www.hantel.co.jp/

05 タコ料理
たこや 三忠

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
イテオン

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



創業者の山田基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をのせたクリームあんみつや、バニラ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



アイスモナカ(テイクアウト)



クリームあんみつ

Pick up
イチャオン

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



地中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、今では区外にも知れわたるほどになった。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

¥170 (税込)



半熟どら焼

Pick up
イチャオン

千駄木 3-42-9

☎03-3822-1505

営 9:30~18:30

休 水

¥ 130 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 お菓子 米菓 菊見せんべい総本店



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」がー袋に入った「三色袋入り煎餅」。

看板メニュー Recommended



三色袋入り煎餅

1袋13枚入り¥1,100 (税込)



醤油せんべい

1枚¥80 (税込)

Pick up
イチャオン

千駄木 3-37-16

☎03-3821-1215

営 10:00~19:00

休 月

¥ 80 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

kikumisenbei.tokyo

09 せんべい あられ 根津八重垣煎餅



落語家の立川談志が愛用した煎餅店には、50種類以上の煎餅が揃う。看板は袋売りの「醤油煎餅」と「揚げつつじ煎餅」。定番の「醤油」は薄めて軽く、あと引くうまさ。スナック感覚で3枚くらいはあつという間に食べられてしまう。人気の「おこげ」も味わいたい。

看板メニュー Recommended



醤油煎餅 / 揚げつつじ煎餅

¥486 (税込)



おこげ

Pick up
イチャオン

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



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・他随休有

¥ 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



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。ソーセージやベ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

¥3,180 (税込)



自家製ベリーハム

¥1,580 (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

※東京ドームシティラクーア店もあり

www.koshizuka.co.jp/



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ごサブレ、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. スカールビストロ | 9. 御菓子司 一炉庵 |
| 2. 江戸蕎麦匠匠之助 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 岡塾 | 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 うなぎ源氏

愛知県三河一色産のブランドうなぎを使ったうな重は、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



極上うな重 ¥4,200 (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
¥ 2,750 円 ~ 5,400 円 (税込)
クレジット不可
JR 田端駅北口より徒歩8分

www.unagi-genji.com



04 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) ¥1,200 (税込)



地鶏の串揚げ親子丼特上定食 ¥1,200 (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)
¥ 1,000 円 ~ 2,500 円 (税込)
都営三田線
千石駅より徒歩2分

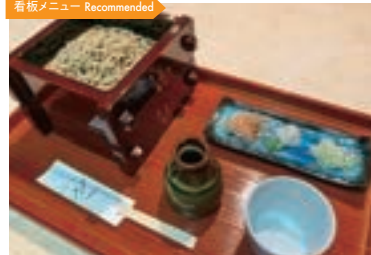
www.kisaburou-sengoku.com



02 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 11:00 ~ 14:30 (LO)
17:00 ~ 22:00 (LO21:00)
日・祝 ~ 21:00 (LO20:30)
休 水・木
¥ 1,000 円 ~ 3,000 円 (税込)
1,000 円 ~ 3,000 円 (税込)
東京メトロ南北線
本駒込駅より徒歩3分

www.tyoujuan.com

05 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 ¥5,478 (税込)



オードブル9種盛合せ ¥2,728 (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
¥ 1,450 円 ~ 7,678 円 (税込)
5,500 円 ~ 16,500 円 (税込)
都営三田線
千石駅より徒歩2分

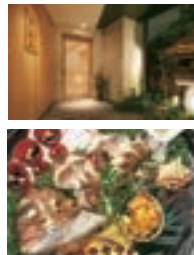
www.squale-bistro.co.jp/

03 日本料理 割烹 かねこ

※飲食のご提供は休止しています。

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。お客様の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。定期的に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



向丘 2-12-2
☎03-3821-1008

※カフェを含む部屋の貸出のみの営業となります。
※詳細はHPをご確認ください。
www.kappou-kaneko.com

東京メトロ南北線
東大前駅より徒歩4分



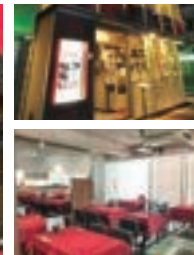
06 中国料理 玻璃家 (ボーリージャー)

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ができるお店です。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
¥ 1,000 円 ~ 2,000 円 (税込)
1,500 円 ~ 10,000 円 (税込)
東京メトロ南北線
東大前駅より徒歩2分



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そろ。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
イテオン

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

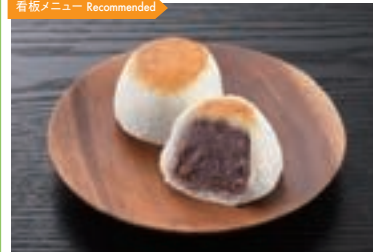


08 和菓子 栄泉堂 岡埜

TAKE OUT 和菓子

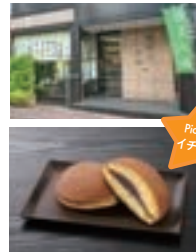
創業以来、長く手作りしてきた上生菓子はじめ、すべてに添加物をいっさい使っていない。看板の焼き豆大福は、こしあんの中に赤えんどう豆を入れた独特の味わい。あんの甘味に高級な「鬼ざら糖」を使い、餅の表面には焼きが入っている。最近人気なのはどら焼。皮にバターを塗り込んだこしあんのバターどら焼など3種類がある。

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
イテオン

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2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
イテオン

向丘 2-14-9
☎03-3823-1365
営 9:00~18:00
※土・日・祝は17:00まで
休 火
¥ 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

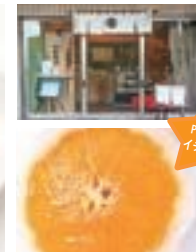
白山通りに面してひっそりとたたずむ和菓子和洋菓子の店。家紋入りの「松右衛門」のれんが目印。保存料や乳化剤、加工澱粉などを可能な限りつかわない菓子作りにこだわりがある。京都宇治の抹茶、北海道産大納言小豆から作られるのは、看板のどら焼きや抹茶ケーキ、抹茶ショコラなど。和と洋が見事に調和する。

看板メニュー Recommended



どら焼き 大納言

¥260 (税別)



丸ごと1個みかん大福 ¥520 (税別)

Pick up
イテオン

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

www.matsuemon.co.jp/



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「食べることと遊ぶことなどに歓びを持つ」の意味。季節のケーキや記念日、祝いのケーキ、生チョコレトロ、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¥1,760 (税込)、12個入り¥3,304 (税込)



白山の石畳

¥1,512 (税込)

Pick up
イテオン

白山 1-30-10 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

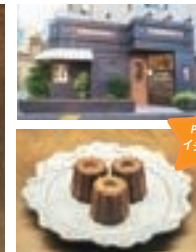
地元に愛される人気のパティスリー。HAKUSAN (モンブラン) が看板メニュー。「モンブラン」は日本語で「白い山」を意味するから、洒落がきいている。外はカリカリ中はしっとりのカヌレもフランスの伝統ある焼き菓子で定評がある。店内は焼き菓子のラインナップも豊富。フランス語エリティエ (H'eritier) は「引き継ぐもの」を意味し、フランス菓子の伝統的な製法を継承する想いが込められている。

看板メニュー Recommended



HAKUSAN (モンブラン)

¥702 (税込)



カヌレ・ドール ¥356 (税込)

Pick up
イテオン

白山 2-29-6 白山スカイビュー 101
☎03-3868-0512
営 11:00~19:00
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/



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くった店。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. リストランテ・パトリック・トウキョウ | 15. 江戸川ばし 浪花家 |
| 4. 料亭 錦水 | 10. MENSIO | 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 目白本店 | 18. 手焼せんべい炭火焼 喜作 |

東京カテドラル
聖マリア大聖堂

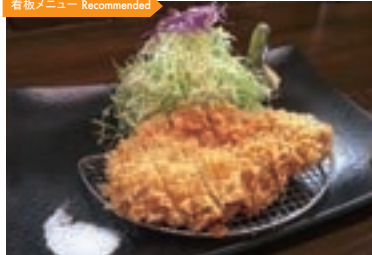
世界的にも有名な建築家・丹下健三氏の設計によって1964年に建設された。上空から見ると建物全体が巨大な十字架を象っている。

01 創作居酒屋 いちりづか

キャッシュレス 電話 車いす 和食

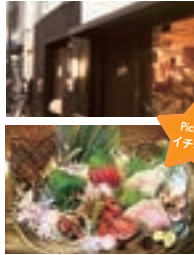
店内にジャズが流れる創作居酒屋の看板メニューはとにかくと鮮魚。ランチでは、とにかくはもちろんだんや焼き魚、天ぷらなどの定食が手頃な値段で食べられるのがうれしい。日替わりの「気まぐれ定食」も人気メニューのひとつ。夜にはおすすめの鮮魚を肴に、種類が豊富な焼酎や日本酒を堪能したい。

看板メニュー Recommended



おつまみカツ

¥990 (税込)



お造り盛り合わせ

Pick up
イチオシ

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

¥ 1,200 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/>

04 会席料理 料亭 錦水

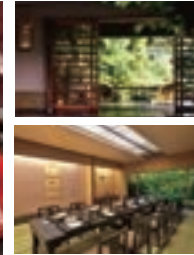
キャッシュレス 個室 電話 車いす 和食

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



完全個室

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

¥ 13,500 円 ~ (土日祝 21,500 円 ~)
21,500 円 ~

※料金は消費税込・サービス料別途・個室料別

東京メトロ有楽町線

江戸川橋駅より徒歩10分

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

02 寿司 鮨 やなぎ

キャッシュレス 電話 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1,200円税込、1.5人前1,800円税込)を試したい。

看板メニュー Recommended



にぎり(さくら)

¥2,750 (税込)



玉子焼に奥久慈の地卵を使用

Pick up
イチオシ

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3回ほど不定休

※詳細はHPよりご確認ください。

¥ 1,720 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 うなぎ はし本

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。伝統的な関東風の焼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、鰻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



上鰻重

¥4,800 (税込)



玉子焼き ※

1人前 ¥800 (税込)

Pick up
イチオシ

水道 2-5-7

☎03-3811-4850

営業 11:30 ~ 14:00 (LO 14:00)
16:30 ~ 20:00 (LO 19:30)

休日

木、他月一回連休あり

※詳しくは店舗にお問い合わせください。

¥ 4,000 円 ~ 6,000 円 (税込)

東京メトロ有楽町線

江戸川橋駅より徒歩4分

※ご注文は2人前より承ります。

www.unagi-hashimoto.jp

06 イタリア料理 タベルナアイ

キャッシュレス 個室 電話 ソコチカラ 食べきり TAKE OUT 洋食

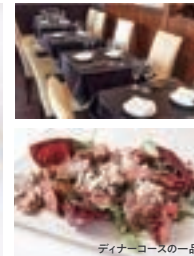
イタリア語「タベルナ」が大衆食堂を意味するように、オーナーシェフが得意とするのはイタリアの家庭に伝わる郷土料理。一皿一皿に温かみと素朴さを感じられる。ランチのセットは1,000円(税別)〜で、肉料理、魚料理、パスタから選べる。アットホームな店内には、子ども連れでも気兼ねなく食事ができるような安心感がある。

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 フェリーチェ目白台 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)

火(祝日の場合、翌水曜休)、第3月曜

¥ 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

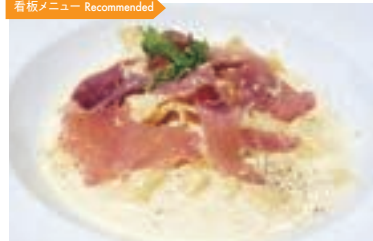
<http://www.taverna-l.net>

07 イタリア料理 Bandiera (バンディエラ)



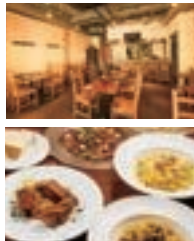
手打ちパスタを中心に、イタリアの郷土料理を再現。自慢のパスタはもちもちの食感で、ソースがしっかりとからむ。平たいリボン状の「タリアテッレ」や手で紐状に延ばした「トロフィエ」など、イタリアンレストランならではのパスタメニューがそろそろ。ディナータイムは基本的にはアラカルトだが、事前予約でコースの予約も可能。

看板メニュー Recommended



アマフィ風生ハムのレモンクリーム

¥1,980 (税込)



飲み放題付バーティープラン (要予約 6名〜) ¥7,700 (税込)

関口 1-5-9 ドーム関口 1 階
☎03-6228-1091
営 ☀ 11:30~14:30 (LO14:00)
🌙 18:00~22:00 (LO21:00)
休 月・火 (月祝の場合は翌火・水) 及び不定休あり
¥ ☀ 1,500円~2,500円 (税込)
🌙 4,000円~5,000円 (税込)
📍 東京メトロ有楽町線 江戸川橋駅より徒歩3分

bandiera2012.web.fc2.com



08 フランス料理 ビストロ・ソレイユ (Bistro Le Soleil)



南仏をイメージしたビストロ。カジュアルランチがお手頃価格¥1,100 (税込) で味わえます。各テーブルを仕切りで分け、お一人様でも入りやすい店内となっています。ディナータイムはアラカルトで¥520 (税込) からとリーズナブル。ビーフシチューやステックフリット (サーロインステーキ) もおすすめ! ボトルワインも¥2,640 (税込) から。普段使いのちょうど良いレストランです。

看板メニュー Recommended



本日の魚 プロヴァンス風煮込み (ディナーのみ)

¥2,280 (税込)



ローストビーフ井温玉添え ¥1,300 (税込)

音羽 1-3-3 サカエ音羽マンション101
☎03-3943-1440
営 ☀ 11:45~14:30 (LO 14:00)
🌙 18:00~22:00 (LO 20:30)
※日・祝は~21:30 (LO 20:00)
休 月・第2、4火曜日
¥ ☀ 1,100 円~1,900 円 (税込)
🌙 3,000 円~4,000 円 (税込)
📍 東京メトロ有楽町線 江戸川橋駅より徒歩3分

09 イタリア料理 リストランテ ラ・バリック トウキョウ



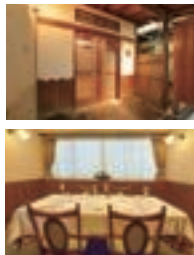
築70年の日本家屋を改装した一軒家のリストランテ。日本ならではの旬の食材を使った上質な料理で構成したおまかせコースをソムリエが提供する500種類以上あるイタリアワインと共にお楽しみいただけます。※ランチ、ディナーともに利用の際は予約が必要

看板メニュー Recommended



お任せフルコース ※写真はイメージ

¥22,000 (税込)



水道 2-12-2
☎03-3943-4928
営 ☀ 11:30 ~12:30 (LO)
🌙 18:00~21:30 (LO)
※完全予約制
休 日・月
¥ ☀ 15,000 円 (税込) ~
🌙 28,000 円 (税込) ~
📍 東京メトロ有楽町線 江戸川橋駅より徒歩3分

https://labarrique.jp

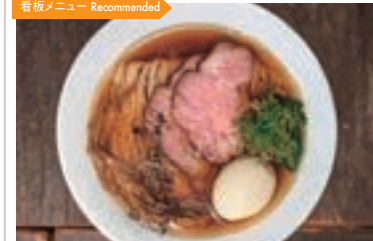


10 ラーメン MENSHO



こだわりの国産食材を使ったラーメンは見た目も美しく、フランス料理の一品のよう。看板は、MENSHOのコンセプトFarm to Bowlを表現する代表的な一杯「醤油らぁめん」。真昆布と貝の出汁が支える国産親鳥の清湯スープ。タレに使用するのは蔵元直送の再仕込み醤油。日本各地の生産地を巡って選び抜かれた食材を使用している。

看板メニュー Recommended



醤油らぁめん

¥1,000 (税込)



和牛坦々麺

¥1,400 (税込)

音羽 1-17-16 1 階
☎03-6902-2878
営 11:00~21:00
休 月・年末年始 (12/29~1/3)
¥ ☀ 1,000 円 (税込) ~
📍 東京メトロ有楽町線 護国寺駅6番出口より徒歩2分

www.menya-shono.com/mensho/



番外編 ④

文京区発祥のグルメ

文京区は日本有数の文教地区として知られています。江戸時代に設けられた湯島の孔子廟 (湯島聖堂) は、昌平坂学問所として幕府の官学を学ぶ場となり、日本の学校教育発祥の地とされています。歴史と文化の香り高い文京区、ここでは文京区発祥のとっても美味しいグルメを紹介します。

小石川



大福

江戸・小石川筆管町の未亡人が、甘く煮たあんこを餅で包んだ特大の鶏餅を「腹太餅」として売り出しました。これが大人気となり、食べやすい小ぶりの大きさに改良され「大福餅 (だいくもち)」が生まれました。その後、大福の「腹」の字は、「福」に書き換えられ、「大福餅」となりました。

湯島



カツサンド

文京区湯島にあるとんかつの井泉。創業当時、東京の花街として賑わっていた下谷の地で、芸者衆の口元が汚れないようにとの気遣いから考案されたのがこの「かつサンド」。食べやすいように、パンを特注し、普通の食パンより一回り小さいサイズにするなどこだわりが溢れています。

⇒店舗詳細は6ページ

本郷



クリームパン

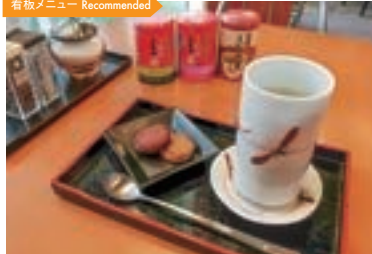
老舗パン屋の新宿中村屋、実は創業当時、文京区本郷の東大正門前にありました。創業者の相馬夫妻が初めて食べたシュークリームの美味しさに感動。「このクリームをパンに入れたら、きっと美味しいに違いない!」と試行錯誤の末、クリームパンは完成しました。

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

Pick up
イテオン

関口 1-14-1

☎03-3269-7060

営 10:00~17:00

休 土・日・祝

¥ 1,000 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2分

www.gyokuroen.co.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¥1,000(税込)~。

看板メニュー Recommended



フランスパンバゲット

¥346(税込)



クラブハウスサンドイッチ

Pick up
イテオン

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日ば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)



グレルメフォカッチャ

¥300(税込)

Pick up
イテオン

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://paneeolio.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)

Pick up
イテオン

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

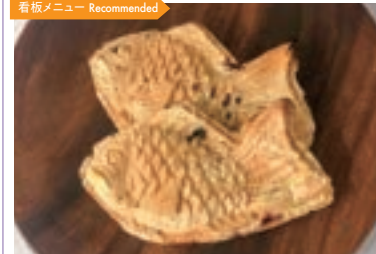


15 たいやき 江戸川ばし 浪花家



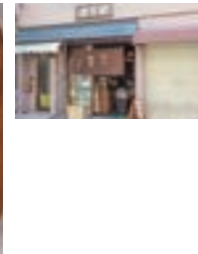
こだわりのたいやきは、一匹ずつの専用の焼き型で焼き上げられる。少量の塩がひかえめなあの甘味を引き立てている。香ばしさに包まれたたいやきは、ばりばりの薄皮のなかにあんがたっぷり。

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

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 ¥240 (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)
¥ -
クレジットカード不可
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 ¥130 (税込)

音羽 2-10-1 リバーストーン音羽 1 階
☎03-3941-4355
営 10:00~18:00
休 月曜日、月末最終火曜日
¥ -
クレジットカード不可
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、食卓にもほろ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・木・他不定休
¥ -
東京メトロ有楽町線
江戸川橋駅より徒歩3分



文京ソコデカラ

文京ソコデカラ公式サイトは、飲食店・小売店・生活関連サービス等の魅力ある区内商店の情報やお得なキャンペーン情報を幅広く発信するサイトです。各商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公式アカウントや公式Instagramアカウントからも素敵なお店情報や商店街情報について配信しています。



現在の登録者数

2024年11月30日現在 706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



Instagram
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

COLUMN

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、その取組を紹介しています。



現在の登録者数

2024年11月30日現在 89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協力店 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たいおすすめのお店4軒をご紹介します。



桜花舞い散るテラス席で「コケ」

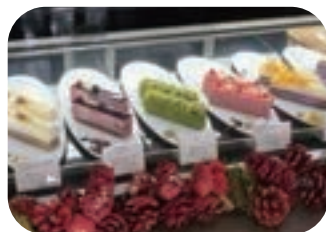
パティスリー レセンシエル →お店のデータはP33参照

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なる。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苺に見立てたケーキ。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。



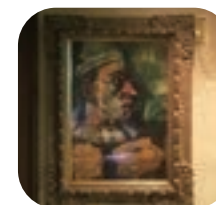
左:外観 右上:コケ 611円、紅茶(ダーズリン) 600円(税込) 右下:内観



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

イチョ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。



左上:店内に飾られたルオーの絵 左下:クリームソーダ 730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そろ。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 650円(税込) 鉄板フレンチトースト ハニー&マスカルポーネ 980円(税込) 右下:外観

「谷根千」歩きで立ち寄りたい甘味処

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。



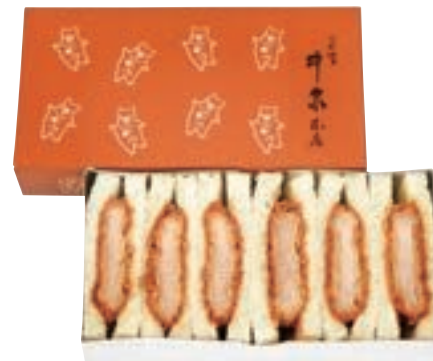
上:内観 左下:クリームソーダ 480円(税込) 右下:アベックまめかん 680円(税込)



1



2



5



6

これを選べば絶対にはずさない!

センス抜群の

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のもまで、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。



3



4



7



8

① オザワ洋菓子店
いちごシャンデ(大) ¥300

酸味がきいたイチゴと生クリームをクッキーにのせ、チョコレー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忍びで訪れるとか。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) ¥2,322

「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サンド ¥680

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。十勝産の小豆でできた粒あんの隠し味に少量の塩をしのばせ、甘味を引き立てる。焼きたてもよいが、冷めてもおいしいので、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) ¥1,080

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(1,580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 ¥220

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) ¥1,728

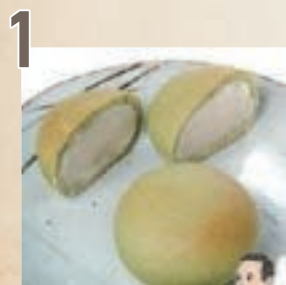
香ばしいサブレックキーに、洋酒が香るレーズンと、甘さ控えめなクリームをはさみ、アーモンドをトッピング。どこへ持参しても誇らしい文京区の銘菓を、よく冷やしてから味わいたい。
⇒店舗詳細は11ページ

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 220円(税込)

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、口の中で溶け合って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
土曜日10:00-18:00
→ 店舗詳細は20ページ

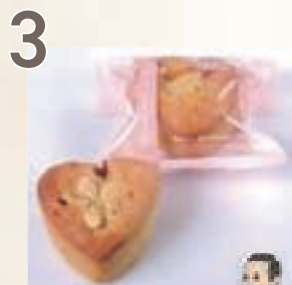


本郷真砂町 崑久月
そうせき

1個 194円(税込)

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

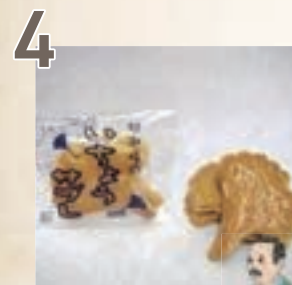


パティスリーシモン
エリス

1個 280円(税込)

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、月曜日不定休
営業時間:10:00-18:00
→ 34・41ページ地図参照

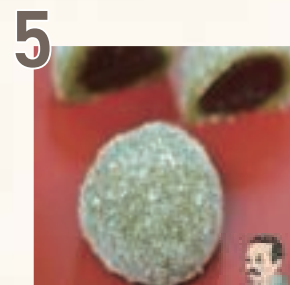


ル・ボン・ヴィヴァン
観潮楼のいちようサブレ

1個 183円(税込)

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 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

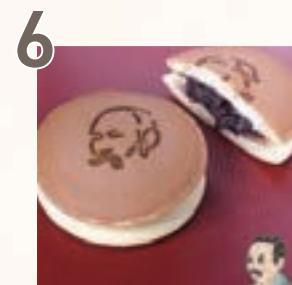


松右衛門
鷗外餅

1個 324円(税込)

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われています。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@matsueumon.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 250円(税込)
※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・他不定休あり
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……



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	19
井泉 本店	6	御茶ノ水 小川軒	11	デリー上野店	15	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	プナ マリカ (PUNA 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	20
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	16	ゆしま 花月	21
鮎すゞ木	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 (ボーリージャー)	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	レストラン カメリア	14	居酒屋		栄泉堂 岡埜	44
味噌煮込 巽	9	レストランせんごく 春日本店	14	岩手屋本店	17	御菓子司 一炉庵	44
ゆしま 小福	10	湯島ワイン食堂 PAPIN	15	隠れ家個室和食 空〜くう〜	17	松右衛門	45
湯島女坂 季乃下	10	アーティストカフェ	26	もんじゃ えん	18	江戸川ばし 浪花家	53
稻荷蕎麦 萬盛	26	ヴォーロ・コズィ (VoLo Cosi)	31	たこや 三忠	37	群林堂	54
鉄板焼 grow 後楽園店	26	TantaRoba タンタローバ	31	こもり亭	44	甲月堂	54
お好み焼き金太郎	30	CITTA'ALTA チッタアルタ	31	喫茶・甘味処		手焼せんべい炭火焼 喜作	54
金寿し	30	TXOKO (チョコ)	32	喫茶ルオー	18	洋菓子	
馳走ダイニング文蔵	30	スクアールビストロ	43	茶房松緒	18	オザワ洋菓子店	22
鳥安	36	スベランツァ	49	自家焙煎珈琲 みじんこ	19	LISZT (リスト)	27
根津 釜竹	36	タベルナアイ	49	みつばち	19	パティスリーレセンシエル	33
根津 鶏はな 本店	36	Bandiera (バンディエラ)	50	甘味処 芋甚	38	手作り洋菓子ル・ボン・ヴィヴアン	45
はん亭 根津本店	37	ビストロ・ソレイユ (Bistro Le Soleil)	50	玉露園食品工業株式会社	52	フランス洋菓子 エリティエ	45
うなぎ 源氏	42	リストランテラ・バリック トウキョウ	50	パン		その他	
江戸蕎麦匠庄之助 肴町長寿庵	42			オーバングルマン	32	アウグスビール株式会社	22
割烹 かねこ	42			関口フランスパン	52	老舗 大佐和 湯島本店	23
喜三郎農場	43			バーネ・エ・オリオ	52	湯島 丸赤	23
いちりづか	48			マールツァイト	53	日本醸造工業株式会社	33
鮎 やなぎ	48					千駄木腰塚	39
はし本	48						
料亭 錦水	49						