

おいだおじいんの グルナマウス

発行元 浅草 3-22-12 5246-6309
台東区北上野2-1-2

大福は下町風味 花月堂

味折、妙に食べたくなる豆太福がある。
最近甘みとやわらかいのが流行のようだが、
この店のは長年の技と選ばれた素材で
小細工をしない。うまさと満足感に満ちあふ
ついでに足を向けてみよう。(和歌山県)おじいん
勘定流の染め抜きのめんが小粋なのは
歌謡界の役者さんが最良第...
味が癖になり、伝統の味が根幹に伝わる。

根岸5-16 3872-8830

おひ田の田舎まんじゅう

浅草 3-10-3 3872-6557

とこじん小豆にこだわった
昔の味になつてしまった。
なにしろ百年近くもこれ一筋なんだ。
丹精こめてつぶしあんとして
生地、素材がうまみの原点。
知らんないのが不思議だが
知らんすまてと困ります。

和風デザート 花むら豆かん

浅草 3-22-12 (日曜休)
3872-6972

新島の豆かん。
豆かん、あんこ、上質の黒蜜。
三素材だけでこだわった。
本物のデザート、450円。
一冷やすと格別なおいしさになる。

café Bach

台東区日本堤1-23
(3875) 2669

香ばしい、香り、喉ごしの良さ。洗練、スタッフ。
おひ田の豆かん、おひ田の豆かん。
沖波カシートの晩餐会、首座に提供された。
おひ田の豆かん、おひ田の豆かん。
おひ田の豆かん、おひ田の豆かん。
おひ田の豆かん、おひ田の豆かん。

浅草の逸品 晴月の唐まんじゅう

浅草 6-17-11 03-3876-0386

真摯な姿勢で50年近くを焼いている。
おひ田の豆かん、おひ田の豆かん。
おひ田の豆かん、おひ田の豆かん。
おひ田の豆かん、おひ田の豆かん。
おひ田の豆かん、おひ田の豆かん。

吉原士手 伊勢屋の天丼

創業明治22年。吉原の風情に酔い、知る。
おひ田の豆かん、おひ田の豆かん。
おひ田の豆かん、おひ田の豆かん。
おひ田の豆かん、おひ田の豆かん。
おひ田の豆かん、おひ田の豆かん。

うまさで申し訳けないス！ 洋食屋 ヨシカミ

浅草 3-22-12 3872-6972

ピーフッシュ、オムライス、カニサラダ。
おひ田の豆かん、おひ田の豆かん。
おひ田の豆かん、おひ田の豆かん。
おひ田の豆かん、おひ田の豆かん。
おひ田の豆かん、おひ田の豆かん。

エコノミーホテル ほていや

台東区日本堤1-23-9
3875-5912
¥2,600~¥2,800

詳細は <http://www.spocom.net>

えびすや

台東区日本堤1-24-2
3876-5391
¥1,500

これぞ江戸前、なるうなぎの名店 前川

東京都台東区駒形2-1-29
TEL.03-3841-6314

江戸時代から続く「前川」
肉厚でふっくら、板東太郎が
すすみた辛口タレ、黄金うなぎに
は立てられる。
太川の川魚、江戸前風味「創客商売」
池波正太郎の世界である。

キッチンアリソナ

台東区浅草1-31-12 03-3841-7581

浅草をこよなく愛した永井荷風が
通った洋食店。昔ながらの味に
こだわ。雰囲気も本村伊兵衛の
実家、焼く焼くが感じを出している。
近くの「蕎麦屋」を経営の同じ。
一杯やるなら、浅草一の店。

来集軒

浅草 3-22-12 3872-6972

ラーメン文化は花盛り...古い店が目の前に。
でも、おいだおじいんは懐かしい醤油味
が好き。この店のラーメンには、40年。
10日に一度は顔を出ないと体調が悪くなる。
ラーメン文化の発展が、笑顔で迎える。昔ながら
の味。出番を終えた落語家が多い。浅草
らしい。チャンポン、シューマイ、台湾麺、あま、だんご。

大学いもの丸屋

浅草 6-17-11 03-3876-0386

この店に、三度場には、浅草。
原に入った味になる。
おひ田の豆かん、おひ田の豆かん。
おひ田の豆かん、おひ田の豆かん。
おひ田の豆かん、おひ田の豆かん。