

江東区観光協会 ×  タボあるキング



コ ト ノ ミ  
KOTONO MI


江東区でしかできない、夕方から夜にかけての楽しみ方




この1冊を手に、江東区にでかけよう。



江東区のビュースポットを  
夜景プロカメラマンがご紹介



人気グルメブロガーが  
オススメ店舗をご紹介





# 江東区でしかできない楽しみ方 KOTONOMI

伝統・未来・水彩都市、  
3つの魅力的な顔をもつ江東区。  
KOTONOMIでは、“江東区ならではの”の楽しみ方をご紹介します。  
オススメの観光スポットを訪ねた後は  
人気グルメブローガー集団「たべあるキング」の  
イチオシのお酒と料理で乾杯！  
夜のとばりが下りたら、  
夜景プロカメラマン岩崎拓哉氏が選んだ  
夜景スポットへ！  
さあ、あなたも江東区の夜を楽しみつくす1冊  
「KOTONOMI」を持ってでかけてみましょう。

## INDEX

全体 MAP ..... P2-P3

たべあるキング  
インタビュー特集 ..... P4-P7

夜景スポット  
紹介特集 ..... P9-P11

## 江東区エリア別グルメ情報

### × 深川エリア ×

FEBO (フェボ)	P14
山利喜 本館 (やまりき)	P15
ベッラ・ナポリ	P16
イベリコ・バル 門仲 (IBELRICO BAR)	P17
びす寅	P18
ビストロ エン (wine&fun bistro en)	P19
九四八(きゅうよんぱ)	P20
イ・ビスケロ	P21
カマルプール	P22
深川観光情報	P23

### × 城東エリア ×

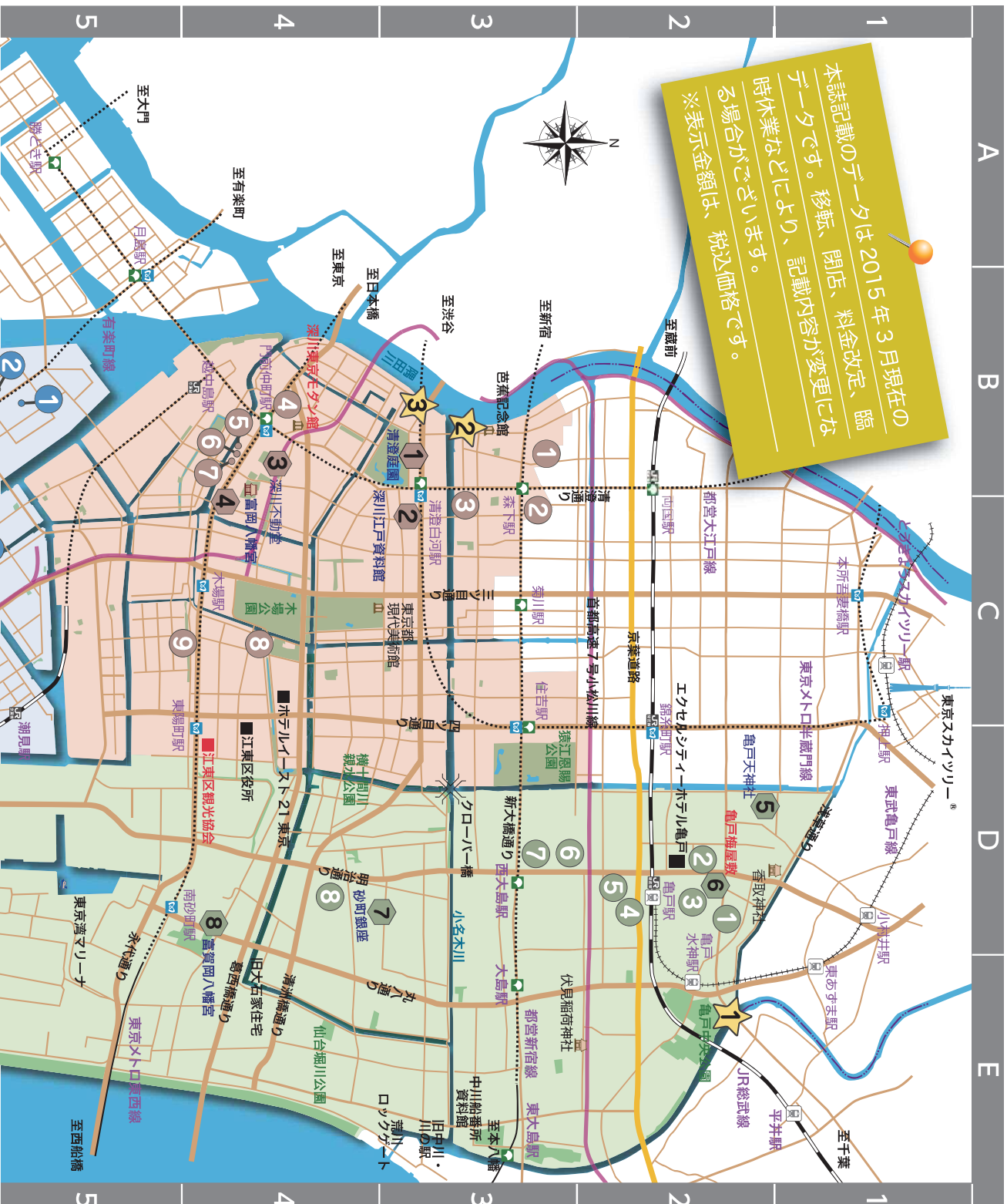
MIYA (ミヤ)	P26
酉 (TORIYA トリヤ)	P27
ホルモン青木	P28
珈琲道場 侍 (コーヒードウジョウ・サムライ)	P29
アルブレーヴ (ARBRÈVE)	P30
こん平 (こんぺい)	P31
クチーナ・シゲ (Cucina Shige)	P32
海幸 (かいこう)	P33
城東観光情報	P34

### × 臨海エリア ×

芝蘭 (チーラン)	P36
CAFE ; HAUS (カフェハウス)	P37
ベル・オーブ ららぽーと豊洲店	P38
焼肉 大喜 (タイキ)	P39
ネプチューン	P40
アルポルト 東京ビッグサイト店	P41
RISTORANTE OZIO (オッツィオ)	P42
臨海観光情報	P43

# KOTONOMI 江東区全域MAP

本誌記載のデータは2015年3月現在の  
 臨時データです。移転、閉店、料金改定、  
 臨時休業などにより、記載内容が変更にな  
 る場合がございます。  
 ※表示金額は、税込価格です。



## 深川エリア

- 1 FEBO (フエボ)
- 2 山利喜本館 (やまりき)
- 3 ベッラ・ナポリ
- 4 イベリコ・バル門仲 (IBELRICO BAR)
- 5 びす寅
- 6 ビストロ エン (wine&fun bistro en)
- 7 九四八 (きゅうよんぱ)
- 8 イ・ビスケロ
- 9 カマルプール

## 城東エリア

- 1 MIYA (ミヤ)
- 2 酉 (TORIYA トリヤ)
- 3 ホルモン青木
- 4 珈琲道場 侍 (コーヒードジョウ・サムライ)
- 5 アルブレーヴ (ARBREVE)
- 6 こん平 (こんぺい)
- 7 クチーナ・シゲ (Cucina Shige)
- 8 海幸 (かいこう)

## 臨海エリア

- 1 芝蘭 (チーラン)
- 2 CAFE; HAUS (カフェハウス)
- 3 ベル・オーブららぼーと豊洲店



- 4 焼肉 大喜 (タイキ)
- 5 ネプチューン
- 6 アルポルト 東京ビッグサイト店
- 7 RISTORANTE OZIO (オツィオ)

**夜景スポット**

- 1 亀戸中央公園
- 2 隅田川テラス
- 3 清洲橋
- 4 春海橋公園
- 5 富士見橋
- 6 テレコムセンター展望台
- 7 若洲公園

**オアシス観光スポット**

- 1 清澄庭園
- 2 深川江戸資料館
- 3 深川不動堂
- 4 伊能忠敬像 (富岡八幡宮内)
- 5 亀戸天神社
- 6 亀戸梅屋敷
- 7 砂町銀座商店街
- 8 富賀岡八幡宮
- 9 がすてなーに ガスの科学館
- 10 夢の島熱帯植物館
- 11 木材・合板博物館
- 12 東京都水の科学館

## 江東区観光案内所

区内には門前仲町・亀戸の2ヶ所に観光案内を行う施設があります。まちあるきの情報集めや、まちあるき後の一休みにお立ち寄りください。

### 深川東京モダン館

所在地：江東区門前仲町1-19-15  
 電話：03-5639-1776  
 URL: <http://www.fukagawatokyo.com>  
 開館時間：10時～18時(金・土曜日は19時まで)  
 休館日：月曜日(月曜日が祝日の場合、翌火曜日が休館)  
 入館料：無料(2階はイベントにより有料の場合あり)  
 運営：深川観光協会



### 亀戸梅屋敷

所在地：江東区亀戸4-18-8  
 電話：03-6802-9550  
 URL: <http://www.kanume.com>  
 開館時間：10時～18時30分  
 休館日：月曜日(月曜日が祝日の場合、翌火曜日が休館)  
 入館料：無料  
 運営：亀戸いざいぎ事業協同組合







# たべあるキングが語る『江東グルメの魅力』



今回 KOTONOMI でオススメのお店を紹介してくれる「たべあるキング」のメンバーに、グルメという観点から見た、江東区の魅力伺いました！グルメブロガーならではの江東区の楽しみ方を教えてください！

## たべあるキングとは

食べ歩きのスペシャリスト、人気グルメブロガー集団。それぞれが得意分野を持ち、定期的に集まっては常日頃情報交換をしています。彼らが大切にしているのはズバリ「生活者目線」。テレビや雑誌などのメディアに露出しながらも、あくまで一般人としての感覚を大切に、自分の目と舌で確かめたものだけを発信しています。「食を通じて日本を元気に！」を合言葉に、外食を盛り上げるだけではなく、食に関する社会貢献にも積極的に取り組んでいます。今回はそんなスペシャリストの中からこのお二人にグルメを通して江東区の魅力を語っていただきました。

とにかくごはんが大好き。「お米ソムリエ」の資格も持ち、ごはんに合うおかずを日々探し求めている。ごはんを片手に、様々なものを「オンザライス」するスタイルでお馴染みのフォーリンデブ★はっしー（橋本陽）さんとワインスクールの講師を務め、

「フードアナリスト」「ワインエキスパート」「日本酒唎酒師」の資格を所有し、幅広く活躍している瀬川あずささんです。このお二人に江東区の魅力をつぶり語っていただきました！

## 江東区の魅力とは？

『下町と進化し続ける街』



はっしーさん…やはり、新しさと古さが混在している魅力は、他に替えがたいものがありますね。斬新でオシャレなお店と、古き良き老舗店が、上手に共存し、進化しているなと思います。

瀬川さん…私は「たべあるキング」のメンバーの中ではワイン担当なんですけど、ワイン界への入り口としても、江東区は良いと思いますよ。ワインって、初心者には取っつきにくい印象がありますよね。ウンチクを語りながら飲むようなイメージがあったり、マナーが多くて面倒だと思われがちだったり。でも、私は、もうちょっと気軽にワインというものを楽しんでほしいんですよ。そういった気軽な楽しみ方ができるのが江東区ですね。

はっしーさん…江東区には、お財布に優しくおいしいお店が、たくさんありますもんね！

## 江東区のグルメとは？

### 『下町グルメと

### 洗練されたグルメが楽しめる』

はっしーさん…『KOTONOMI』では、江東区を深川・城東・臨海と3つのエリアに分けていますが、臨海エリアは、圧倒的に新しいお店が多く、近未来的な印象ですね。その臨海エリアの雰囲気、深川・城東エリアが徐々に受け入れている感があります。ただ、受容はしても飲み込まれていないというか、古き良き部分をきちんと守りながら共存しているんですよ。



瀬川さん…そうそう、共存ですよね。「ミステリアス」な部分が江東区にはあると思うていて、実に様々な顔があるのが魅力です。表現すると、「北側は下町のグルメ」、「南は開発が進んだ洗練されたグルメ」みたいな言葉になると思うのですが、それだけじゃない。

はっしーさん…ざっくりばらんに楽しめる毛ツ煮店のすぐ近くにオシャレなイタリアンがあったり、屋外でBBQが出来るカフェのそばに本格的な四川料理が食べられる中華料理があるなんて、なかなかないシチュエーションですよ。昼間と夕方以降でガラリと雰囲気が変わるのも、また面白いんですよ！



## × まちあるきの魅力とは？ ×

『メディアでは伝わらない

臨場感がある』

はっしーさん…やっぱり「臨場感」かな。僕も、ネットや雑誌で情報収集はしますが、それは、大人数で集まる時なんかには、あくまで大ハズレを引かないための保険みたいなもの。そもそもメディアに載らない・載せないというお店もあるわけだから。そういうお店は、まちあるきの中でしか見つけられない。

瀬川さん…想定外のこと起きる「臨場感」、同感です！私は以前、清澄白河にあるデザイナーさんのお店を取材した時、そこで売っているマフィンに魅せられて、まっすぐ帰るつもりだったけれど、取材後残って食べました。後から聞いたたら、そのマフィンはこだわりの一品で、週に三回しかお店に並ばないそう。二期一会の出会いがあるのが、まちあるきの魅力です。どんなにメディア

アが進化しても、匂いまでは伝えられないですものね。自分で歩いてこそ！

## × KOTONOMIについて ×

『自分だけの

お気に入りを探す冒険』

はっしーさん…行けば行くほど魅力のある体験型の街なので、ぜひ生の江東区を体験してください！以前、僕のブログの読者で病気療養中の方が、「はっしーさんのブログに出ているお店に行きたいという気持ちを支えにして頑張っています」と言ってくださって、とても嬉しかった。自分が伝えることで、そんな食のパワーが少しでも誰かに伝わるといいなと日々思っています。『KOTONOMI』で疑似体験した後は、ぜひ、「ちよいのみ」でハシゴして、自分に合ったお店を探してほしいですね。

瀬川さん…「自分に合う」という感覚は、私も本当に大切にしています。おいしいもの

は誰が食べてもおいしいですが、自分にぴったりくるお気に入りのお店というのは、雰囲気も全部ひっくるめて居心地がいい。情報を仕入れて「このお店！」と決めて行くのももちろん楽しいですが、自分だけのお気に入りスポットを探す冒険は、とてもワクワクしますよ。この冊子が、新しい体験のきっかけ作りになったら嬉しいです。



はっしーさん…ランチとディナーで雰囲気  
が変わるお店も多いので、ランチに訪れた



はっしーさん…夜景スポットも載っている  
し、カップルなんかはデートコースの見本  
としても活用できるんじゃないかと思いま  
す。  
瀬川さん…たしかにそうですね！  
新しいお店を探す時はいつもその筋の専門  
家に教えてもらってまちあるきをするので  
すが、「KOTONOMI」を手にデートしながら  
ら新しいお店を探すのも面白そう(笑)



はっしーさん…臨海エリアに大きな家具屋さ  
んができたので、友人と行きました。新しい  
ものと古いものが共存している江東区は  
遊んでも食べても楽しい街ですね！  
瀬川さん…臨海エリアに大きな家具屋さ  
んができたので、友人と行きました。新しい  
ものと古いものが共存している江東区は  
遊んでも食べても楽しい街ですね！  
お店を再度デートがてらにディナーの時間  
に行くのもいいですね。臨海エリアは新  
しい商業施設やスポットがどんどんできて  
いるので、よく家族で訪れたりしています。



## KOTONOMI参加たべあるキングメンバーのご紹介



日本グルメブログの創設期、2004年から続く「漢(オトコ)の粹」の著者。圧倒的な写真クオリティと、徹底したユーザ視点の切口中、食通の読者をはじめ、デート、女子会の店探しで活用されるなど、幅広い層の読者から支持を受けている。読者モデルとして数多くのファッション誌に登場しており、目の前の料理を愉しむだけでなく、空間やサービス、ファッションまで含めた“大人のレストラン遊び”を提唱。

kyah



大学卒業後、施工会社の秘書として多くの飲食店の施工業務に携わり、「食」に特化した仕事にリスト、ワインエキスパート、ならびに日本酒醸造師の資格を取得。現在は、記者・ライター・インフルエンサーとして、飲食コンサルタントとして「食」を通じた豊かな生活を提案するべく幅広く活動中。

瀬川あずさ



作り手の資格「調理師免許」と食べ手の資格“フードアナリスト”(1級)を取得し、一般社団法人日本フードアナリスト協会の事務局として、食のリサーチ・講座・イベント・商品開発等に関わる。現在は、食や飲食店の情報をもとに、食や飲食店のWEBディレクター・イベントプロデュース・商品開発)としても活躍中。

金成姫



炭水化物を愛し、オンザライスを極めた、「炭水化物スペシャリスト」兼「オンザライス・プロフェッショナル」。お米ソムリエの資格も所有し、年間1000杯のお米を食べながら、お米と料理のマリアージュを日々研究している。特にお米と相性の良い「肉」についても専門性があり、数々の肉特集でも白米がスむ肉を推薦。

フォーリンデブ★はっしー



# 夜景カメラマンが選ぶ

## 江東区オススメ夜景 7 選



### おすすめ 1 臨海エリア 若洲公園

**住所** 江東区若洲3丁目 付近  
**アクセス** JR京葉線・東京メトロ有楽町線・りんかい線「新木場駅」下車 都バス乗り換え「若洲キャンプ場前」下車徒歩3分  
全長約2.6kmにもなる東京ゲートブリッジは、夜間にライトアップが施される人気スポット。



この夜景のココがオススメ!  
恐竜をイメージした東京ゲートブリッジのライトアップを間近で鑑賞できる人気スポット。夏になると曜日・時間限定で東京ゲートブリッジの歩道からも夜景が楽しめます。

江東区は東京都内随一の夜景が見られるまち。テレコムセンター展望台、富士見橋、春海橋公園など、臨海エリアは美しい夜景をゆったりと鑑賞でき、清洲橋、隅田川テラス、深川エリア、城東エリアでも、夜になるとライトアップされた夜景を楽しめるスポットがたくさんあります。そんな夜景の美しいまち江東区の“オススメ夜景スポット”を夜景プロカメラマンである岩崎氏をご紹介します！

### 岩崎氏が教える夜景をきれいに撮るコツとは！

夜景写真は手ぶれを起こしたり、街明かりが真っ暗になったりと難易度が高いのが特徴。そこで、キレイに写真を撮るポイントは3つ。フラッシュは必ずOFFにし、三脚や台の上にカメラを固定。最後にセルフタイマー(2秒程度)でシャッターを押しましょう。これだけでよりキレイに写ります。江東区のキレイな夜景写真を思い出に持って帰りましょう！



### 夜景カメラマンプロフィール

#### 岩崎拓哉(いわさき たくや)

1980年大阪府出身。神奈川県川崎市在住。法政大学経済学部卒。All About「夜景・イルミネーション」ガイド。2003年夏、日本三大夜景「長崎・稲佐山」の夜景に感動し、同年より夜景写真家として活動。現在は日本全国や海外で夜景撮影を続けながら、テレビ・新聞・ラジオなどのメディア出演、セミナー講師、夜景情報サイト「夜景INFO」の運営などを手掛ける。総合・国内旅行業務取扱管理者の資格も持つ。

HP <http://www.nightview.info/>



おすすめ 臨海エリア  
★2 富士見橋

**住所** 江東区豊洲6丁目～有明2丁目間  
**アクセス** ゆりかもめ「市場前駅」から徒歩13分

富士見橋は東雲運河をまたぎ、江東区豊洲6丁目と有明1丁目にかかる道路橋で、空気の澄んだ日の夕方にはその名の通り、富士山を拝むこともできます。

この夜景のココがオススメ!

★ フットライトで照らされた橋の歩道からはレインボーブリッジや東京スカイツリー®の夜景が見渡せます。歩道は雰囲気も良いので、お散歩やデートにもオススメ!

おすすめ 臨海エリア  
★3 テレコムセンター展望台

**住所** 江東区青海2-5-10  
**アクセス** ゆりかもめ「テレコムセンター駅」から徒歩1分

臨海エリアを見渡せ、東京タワーとレインボーブリッジ、東京都心部のビル群が一望できます。



この夜景のココがオススメ!

★ 東京のまちなみが一望できる区内随一の展望台です。落ち着いた雰囲気の中、ゆったりと楽しめる穴場スポットと言えるでしょう。



おすすめ 臨海エリア  
★4 春海橋公園

**住所** 江東区豊洲2丁目 付近  
**アクセス** 東京メトロ有楽町線・ゆりかもめ「豊洲駅」から徒歩5分

1978年に開園した春海橋公園はアーバンドッグららぽーと豊洲に隣接する広大な公園です。

この夜景のココがオススメ!

★ 運河越しに晴海トリトンスクエアや晴海大橋、レインボーブリッジなどの夜景を眺められます。開放感ある公園は雰囲気も良く、夜間も公園全体がほどよく照らされていて、東京ウォーターフロントの夜景を気軽に楽しめる環境が整っています。





おすすめ 5 深川エリア  
隅田川テラス

住所 江東区常盤1丁目 付近  
アクセス 都営大江戸線・都営新宿線「森下駅」から徒歩10分

散歩やジョギングコースとして親しまれている隅田川テラス。隅田川の河川沿いには夜景が見渡せるポイントが点在しており、夜景を見ながら、散歩やジョギングが楽しめます。

この夜景のココがオススメ!

新大橋の南側にあり、芭蕉記念館からほど近いテラスからはライトアップされた新大橋と清洲橋を眺めることができます。夜になると夜景鑑賞や宴会を楽しむ屋形船が通り、下町らしい風情を感じさせてくれます。

おすすめ 6 城東エリア  
亀戸中央公園



住所 江東区亀戸8・9丁目  
アクセス 東武亀戸線「亀戸水神社」から徒歩2分  
JR総武線「亀戸駅」から徒歩14分

日立製作所亀戸工場跡地を整備した広大な敷地を持つ亀戸中央公園は、アスレチック風木造遊具が設置されたA地区、人工池、芝生広場のあるB地区、亀戸スポーツセンター等の運動施設のあるC地区に分かれています。江東区の花であるサザンカの名所としても知られています。



この夜景のココがオススメ!

旧中川の河川敷から東京スカイツリー®と江東新橋の夜景が見渡せるスポットです。キレイに夜景が見えるので、写真撮影に向いているスポットです。



おすすめ 7 深川エリア  
清洲橋

住所 江東区清澄1丁目 付近  
アクセス 都営地下鉄大江戸線・東京メトロ半蔵門線「清澄白河駅」から徒歩8分

「清洲」という名称は公募により、建設当時の両岸である深川区清住町と日本橋区中洲町から採られたものです。心地良い夜風にあたりながら川のほとりを散策している方も多いエリアです。

この夜景のココがオススメ!

隅田川ライトアップ橋の中でも清洲橋は可愛いピンク色の電飾を用いており、緩やかなラインを描くその色彩は夜になればひときわ目立ち、見る人を魅了します。

たべあるキングがオススメするBESTメニュー

# 深川エリア

森下・清澄白河・門前仲町・木場

## 紹介店舗

地中海料理 FEBO (フェボ)	P14
モツ煮込み・やきとん 山利喜 本館 (やまりき)	P15
イタリアン ベッラ・ナポリ	P16
スペイン料理 イベリコ・バル門仲 (IBELRICO BAR)	P17
イタリアン びす寅	P18
イタリアン & フレンチ ビストロ エン (wine&fun bistro en)	P19
串焼き 九四八 (きゅうよんぱ)	P20
イタリアン イ・ビスケロ	P21
インド料理 カマルプール	P22



☎:03-3635-5005 住所:江東区森下1-14-11



フムス(780円) スペインの自然派白ワイン(ボトル/3,800円~)

## たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

### フムス

(ひよこ豆のペースト)

×

### スペインの 自然派白ワイン

自家製フムスは香ばしいバゲットに乗せると美味しさもひとしお。スペイン産自然派ワインの優しい果実味が調和します。



### お店のこだわりポイント!

店内の灯りはテーブルを照らす照明とキャンドルのみに抑え、温かく落ち着いた雰囲気を作り出しています。漆喰職人の方が手掛けた壁面の装飾や、高知県産の杉を「ちぎり」というリボン型の木材で繋いだバーカウンターなど、内装にはとてもこだわりました。



森下駅から徒歩近い場所に位置する「FEBO」は、「国籍にとらわれない美味しい料理」をコンセプトとしたカフェレストラン。「タコ」のガールシア風」のようなスペイン料理や「イタリア産の生ハム・サラミ、つぶ貝と山芋のブルゴーニュ風」のようなフランス料理など、さまざまなメニューが揃っています。中でも、ひよこ豆を潰して香辛料で味付けし、フライにした中東料理の「ファラフェル」など、ベジタリアンも美味しく食べられるヘルシーフードが人気を集めています。

**営業時間** [平日・土曜・日曜・祝日]  
18:00~25:00(L.O.24:30)

**定休日** 月曜・不定休あり

**総席数** 26席

**アクセス** 都営大江戸線・都営新宿線「森下駅」  
A4出口から徒歩1分

### その他オススメメニュー

- ・牛フィレ肉のグリル (2,980円)
- ・田舎風パテ (980円)
- ・子羊のスパイスソーセージグリル (1,480円)
- ・焼きポークリエット (1,280円)



☎:03-3633-1638 住所:江東区森下2-18-8



煮込み(626円) 赤ワイン(ボトル/3,240円、グラス/756円)

たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

## 煮込み × 赤ワイン

まるでシチューのようなモツ煮込みに合わせるのには、パンとワイン。和のモツ煮込み × 洋のワインで、新感覚の組み合わせでどうぞ!



### お店のこだわりポイント!

店主は私で三代目。以前はフランス料理店で修業をしていたため、和と洋を融合させた様々な料理をご提供しています。そのため、看板メニューの煮込みにガーリックトーストを合わせたり、「自家製 豚肉と鶏レバのテリーヌ」などのフランス料理もラインナップしています。



森下駅から徒歩約2分のところにある「山利喜」は、戦前から営業している老舗店。オススメの「モツ煮込み」はアクや油を丁寧に取り除きながら、40年近く継ぎ足しを繰り返してきた濃厚なつゆで、毎日6時間も煮込んでできる看板メニュー。一緒に煮込む赤ワインの豊かなコクとブーケガルニの薫りが、具材である牛のシロ(小腸)やギアラ(第四胃)の芯までしっかりとしみ込んでいます。グツグツと音がするほど煮立った状態で運ばれてくるので、初めての人はやけどにご注意を。

**営業時間** [平日・土曜]  
17:00~23:00(L.O.22:00)

**定休日** 日曜・祝日

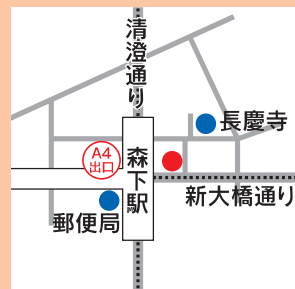
**総席数** 78席

**HP** <http://www.yamariki.com/>

**アクセス** 都営大江戸線・都営新宿線「森下駅」  
A4出口から徒歩2分

### その他オススメメニュー

- ・ やきとん (1人前 302円)
- ・ ガツ刺し生姜醤油 (572円)
- ・ フランス産うずら焼き (594円)
- ・ 自家製ピクルス (378円)





# ベッラ・ナポリ

MAP  
深川エリア C-3

☎:03-5600-8986 住所:江東区高橋9-3



マルゲリータ(2,160円) スプマンテ(702円)

たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

## マルゲリータ (ピッツア) × スプマンテ

ピッツアの名店でまず頼むべきは、マルゲリータ。スキッとした泡のスプマンテとの組み合わせをお楽しみください。



### お店のこだわりポイント!

店内のインテリアはすべてイタリアで買い付けたものばかりなので、一歩足を踏み入ると、本場ナポリのレストランのような雰囲気をお楽しみいただけます。ぜひ、本場の味と雰囲気を堪能しながら、プチイタリア旅行気分を味わってください。



清澄白河駅と森下駅の間回り、東西に伸びる「のらくろード」沿いの本格イタリアンのお店。特に評判が高いのがピッツアで、ベースとなる小麦粉とチーズは日本の水質との相性をみて厳選しているそう。生地は手ごねで作られ、イタリア職人が手掛けたという特注のピッツア窯でもっちりジューシーな食感に焼き上げられます。ワインの種類も豊富で、コレクターをうならせるヴィンテージワインが入ることもあるとか。週末には40近くある席がすべて埋まることも珍しくない人気店なので、予約がオススメです。

**営業時間** [平日・土曜]  
18:00~23:30(L.O.22:00)  
[日曜・祝日]  
17:00~21:30(L.O.21:00)

**定休日** 月曜日・夏季・年末年始連休有

**総席数** 40席

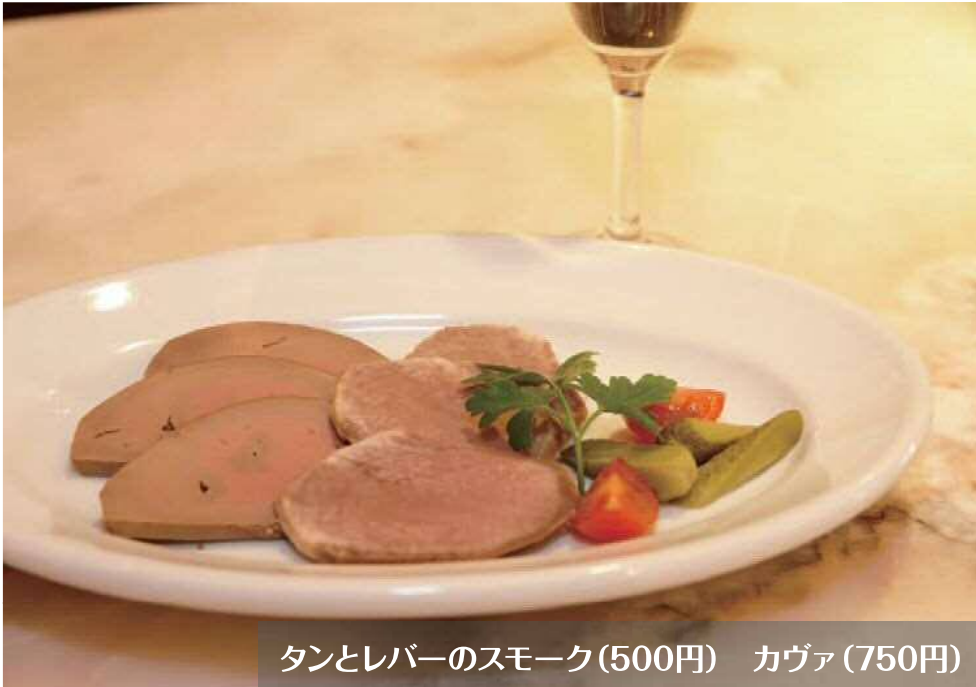
**アクセス** 都営大江戸線・東京メトロ半蔵門線「清澄白河駅」A1出口から徒歩5分

### その他オススメメニュー

- ・カプレーゼ アパラゴーネ (1,620円)
- ・アンフェーターティ ミスティ (1,620円)



☎:03-5620-3161 住所:江東区門前仲町1-15-5 門前仲町ビル



タンとレバーのスモーク (500円) カヴァ (750円)

たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

## タンとレバーの スモーク × カヴァ

(スペイン産スパークリングワイン)

ビールで乾杯もいいですが、折角のスペイン料理なので、カヴァで気分を盛り上げましょう。スモークされたレバーとの相性は抜群です。



### お店のこだわりポイント!

スペイン食材の輸入商社としてスタートしたので、食材やワインを仕入れる際の目利きには自信があります。イベリコ豚の魅力を知り尽くした私たちが作る料理は、どんな組み合わせでオーダーいただいてもバランスよく召し上がっていただけます。



深川東京モダン館の近くに8年前にオープンしたイベリコ豚料理専門店。1階では、シンプルな味付けで素材本来の旨みをじっくり楽しめる鉄板焼き、2階ではガスパチヨソースとオニオンソースでスペイン風にした、だく厚切りのしゃぶしゃぶと、それぞれ異なる食べ方を提案してくれるほか、両フロアで豚の濃厚な味わいが凝縮されたタパスなどもオーダーできます。またこだわって仕入れるスペインワインは赤白合わせて常時約30種類をラインナップ。イベリコ豚の様々な部位と合わせて楽しめます。

**営業時間** [平日]  
17:30~22:00(L.O.21:00)  
[土曜・日曜・祝日]  
17:00~22:00(L.O.21:00)

**定休日** 無休

**総席数** 70席

**HP** <http://www.spainclub.jp/monnaka/>

**アクセス** 都営大江戸線・東京メトロ東西線「門前仲町駅」3番出口から徒歩3分

### その他オススメメニュー

- ・イベリコ生ハムの盛り合わせ (2,300円)
- ・イベリコ豚のレバーパテ (1,380円)





☎:03-5620-9944 住所:江東区富岡1-3-2 山田ビル 1F



前菜の盛り合わせ(1,296円) ポルトガルのスパークリングワイン(グラス/648円)

## たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

### 前菜の盛り合わせ

×

### ポルトガルの スパークリングワイン

前菜の盛り合わせは、お魚&お肉料理さらにチーズや海苔まで添えられ、下町ビストロの粋さを感じます。乾杯のワインにはまずこちらをセットで!



### お店のこだわりポイント!

ワインは常時 50 ~ 70 種類を取り揃えており、お好みと予算をお伝えいただければ、その方にぴったりの1本をオススメします。料理は全体的にしっかりとした味付けを心がけているので、思わずワインが進んでしまうと思いますよ。



永代通りから1本裏に入った、飲食店が立ち並びエリアに5年前にオープンしたイタリアンレストラン。もとは和食店だった店舗を改装しているの、ほっこりと居心地のよい和の雰囲気広がっています。「ラタトゥイユ」や「レバーパテ」、女性に人気の「アクアパツァ」など、洋食をベースとしたメニューが豊富で、さらに「近くにあったらうれしいお店」というコンセプトのもと、メニューにはないリクエストに気軽に応じてもらえるのも、多くの人々に愛されているポイントです。

**営業時間** [平日・土曜・日曜・祝日]  
18:00~28:00

**定休日** 不定休

**総席数** 20席

**HP** <http://bistra.nomaki.jp>

**アクセス** 都営大江戸線・東京メトロ東西線  
「門前仲町駅」2番出口から徒歩2分

※営業時間に変更になる可能性がありますので、当日の営業時間についてはお電話にてお問い合わせください。

### その他オススメメニュー

- ・トリッパとペンネのトマト煮 (864円)
- ・豚のリエット (648円)
- ・タコと野菜のガーリックソテー (1,080円)



☎:03-5875-9779 住所:江東区富岡1-6-5 白石ビル B1



たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

牛ほほ肉のとろとろ  
赤ワイン煮込み

×  
1,980円のリーズナブルな  
赤ワイン

赤ワイン好きの方は是非この  
トロトロ牛ほほ肉と楽しんで。  
ワインがどんど  
ん進みますが、  
1,980円均一な  
ので安心です!



牛ほほ肉のとろとろ赤ワイン煮込み(1,700円) 赤ワイン(ボトル/1,980円~)

## お店のこだわりポイント!

「良いものを安く」が当店のモットーです!そのため、ポイントカードをご用意しているほか、水曜日はレディースデーとして、女性のみでご利用されたお客様にグラスワイン or スパークリングワイン or ビールのいずれかをサービスしています。



東京の下町、門前仲町に突如現れるオシャレなワインバー。店内に入ってまず驚かされるのは壁に飾られたコルクアートで、なんと1万本以上のボトルを使って仕上げているそう。ワインは常時約100種類を揃え、上質なボトルワインを1980円均一という低価格で味わえるのが特長。飲みきれなかったボトルは持ち帰ることもできます。旬の食材を取り入れた本格ビストロ料理を提供しており、野菜は契約農家から仕入れているというこだわりぶり。食材本来の味わいを存分に活かした料理を楽しめます。

**営業時間** [平日・土曜・日曜・祝日]  
17:00~26:00  
(食事L.O.23:00、  
ドリンクL.O.23:30)

**定休日** 不定休

**総席数** 40席

**HP** <http://www.bistro-en.com/food.html>

**アクセス** 都営大江戸線・東京メトロ東西線「門前仲町駅」2番出口から徒歩1分

## その他オススメメニュー

- ・シャルキュトリー盛り合わせ(1,100円)
- ・ブラータチーズとアメルマトのカプレーゼ (1,000円)





☎:03-3641-8888 住所:江東区富岡1-5-1 1F



ハツ(1本/184円) 生ビール(508円)

たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

## ハツ × 生ビール

フレッシュな弾力感のある大山鶏は、心もお腹も踊る美味しさ。焼鳥のおともにビールも合わせれば、ほっと一息つけるはず。



### お店のこだわりポイント!

「焼き鳥はぜひ塩で食べてほしい」という思いから、香ばしい焼き鳥に合う塩を求め、探求を重ねて選り抜いたフランス産の塩でお出ししています。赤を基調とした落ち着いた内装の店内は、女性も来店しやすい雰囲気大切にしています。



下町風情溢れる門前仲町、永代通りから路地を少し入ったところにある「九四八」は、「くしや」ではなく「きゅうよんぱ」と読みます。メインの串料理は随所にこだわりが盛り込まれ、串の種類によって違う銘柄の鶏を使ったり、焼き鳥に一番合う塩を求めて各地の物を試したりと、店主の飽くなき探究心がうかがえます。その中でも、プリツとした歯応えでジューシーなハツはイチオシのメニュー。つつい追加注文してしまいます。全国のこだわりの純米酒を飲み比べることができるのも、このお店ならではの楽しみです。

**営業時間** [平日・土曜]  
17:00~23:30  
(食事L.O.22:30、  
ドリンクL.O.23:00)

**定休日** 日曜・祝日

**総席数** 48席

**アクセス** 都営大江戸線・東京メトロ東西線  
「門前仲町駅」2番出口から徒歩1分

### その他オススメメニュー

- ・ナンコツの唐揚げ (562円)
- ・鶏塩もつ煮込み (518円)
- ・鶏ささみのみそ漬 (616円)



☎:03-5635-5077 住所:江東区東陽5-11-2 ルミナス木場公園 2F



## たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

### トスカーナ風 前菜盛り合わせ × キャンティ・クラシコ (赤ワイン)

トスカーナといえば、赤ワインのキャンティ・クラシコ。地元の料理に地元のワインを合わせるの、アッピナメントの基本です。



トスカーナ風前菜盛り合わせ(2人前2,200円) キャンティ・クラシコ(ボトル/4,600円~)

### お店のこだわりポイント!

「トスカーナの味をそのまま届けたい」と日々励んでいます。各種アラカルト、自慢の Pasta、厳選したワイン、そして接客を通して、友人の家に招かれたようなリラックスした楽しい時間を過ごしていただけるよう、スタッフ一同おもてなしいたします。



木場公園の近くにある「イ・ビスケロ」は、江東区出身のオーナーがフィレンツェでの修行後、1998年に開店。パスタ一つとっても、茹で加減やソースとのバランスなど、本場イタリアの調理法と味に忠実で、そのオーセンティックな味わいが食通たちを虜にしています。ワインはすべてイタリア産で、イタリア各州の白ワイン、トスカーナを中心とした赤ワイン、スプマンテ、デザインワインなど種類も豊富。デザートも充実しているの、本場のイタリアンを食したいのなら、ぜひ、訪れてほしい一軒です。

**営業時間** [平日・土曜]  
18:00~22:00(L.O.)  
[日曜・祝日]  
18:00~21:00(L.O.)

**定休日** 月曜日・第2及び最終日曜日

**総席数** 42席

**HP** <http://www.ibischer.com/>

**アクセス** 東京メトロ東西線「木場駅」1番出口から徒歩5分

### その他オススメメニュー

- ・パルマ産生ハムサラダ (1,500円)
- ・子羊のロースト (2,800円)
- ・鶏もも肉のグリル (2,000円)





# ✂ カマルプール ✂

MAP  
深川エリア C-4

☎:03-5633-5966 住所:江東区東陽3-20-9 鈴木ビル 1F



王様のラム(1,150円) カマルビア(580円)

たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

## 王様のラム × カマルビア (パクチービール)

王様の名前がつけられたラムは、スパイスな高貴さをまとい、パクチー入りビールも合わせれば、下町で優雅な気分。



### お店のこだわりポイント!

「カレーだけじゃないインド料理」を楽しんでほしいです!特にラム肉はクセがなく柔らかく、一度食べた方はやみつきになるおいしさです。中でも「王様のラム」はしっかりとレアにグリルしていますので、口の中でジュワツと旨みが広がりますよ。



木場駅と東陽町駅のほぼ中間に位置し、洲崎川緑道公園脇にある「カマルプール」は、京橋の有名インド料理店から独立した店主が、2011年に開店。インド料理ならではの本格的なスパイス使いを大切にしながらも、日本人にも好まれる味付けになっています。コンセプトは、「インド料理の世界で遊ぶ」。鯖カレーやカキチャーハンなど、その言葉どおり、インドでは使われない食材を積極的に取り入れたメニューがズバリ。パクチー入りのカクテルビールやインド産ワインなど、日本では珍しいアルコールドリンクに誘われ、女性同士で飲みに来るお客さんも多いそう。

**営業時間** [平日・土曜・祝日]  
17:00~23:00(L.O.22:00)  
[日曜]  
17:00~22:00(L.O.21:00)

**定休日** 年中無休

**総席数** 20席

**アクセス** 東京メトロ東西線「木場駅」  
1番出口から徒歩5分

### その他オススメメニュー

- ・ブナオイスター (1,000円)
- ・ラムミントカレー (1,380円)
- ・砂肝のコンフィ (480円)
- ・チーズクルチャ (650円)



# 深川エリアで江戸を探る

江戸の文化が息づく深川エリアは、深川八郎右衛門らがこの付近で新田の開拓をしたことから名付けられたと伝えられています。江戸時代の深川の町並みを再現した深川江戸資料館は、深川寺町の面影を感じることでできる周辺散策とセットで楽しむのがオススメ。迫力ある護摩焚きで有名な深川不動堂では毎月3回縁日が開かれています。

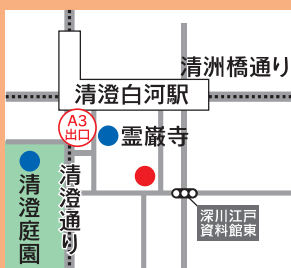
## 深川江戸資料館

MAP  
C-3



江戸時代の町並みや庶民の生活ぶりを細部まで再現する深川江戸資料館は、長屋2棟をはじめ八百屋、つき米屋、火の見櫓、猪牙舟が浮かぶ掘割、家の中の生活用品類一つ一つにまで細かく気を配り造り込まれています。さらに深川の1日の暮らしの様子を音響と照明効果で演出しています。

都営大江戸線・東京メトロ半蔵門線「清澄白河駅」A3出口から徒歩3分  
住所：江東区白河 1-3-28 電話：03-3630-8625



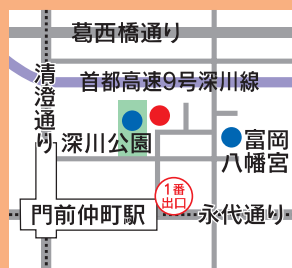
## 深川不動堂

MAP  
B-4



深川のお不動様として江東区民に親しまれている深川不動堂は、平成23年9月に現在の本堂（新本堂）が落慶したもので、建物を包む不動明王のご真言（真言梵字壁）がとても印象的です。毎日定時に行われる護摩祈祷は迫力満点で必見です。

都営大江戸線・東京メトロ東西線「門前仲町駅」1番出口から徒歩3分  
住所：江東区富岡 1-17-13 電話：03-3641-8288



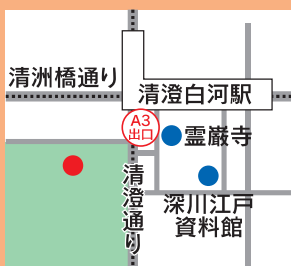
## 清澄庭園

MAP  
B-3



都立清澄庭園は、昭和54年3月に都の名勝第1号として指定されました。広大な池を囲んで、大小島々の配置の景観が美しく、都内随一といわれる名石奇岩に恵まれた、四季を通じて眺望の良い庭園です。とくに新緑の頃と雪景色はすばらしいものです。

都営大江戸線・東京メトロ半蔵門線「清澄白河駅」A3出口から徒歩3分  
住所：江東区清澄 3-3-9 電話：03-3641-5892



## 伊能忠敬像

MAP  
C-4



伊能忠敬は、測量の際に富岡八幡宮にお参りをして旅立ったことが伝えられています。このことにちなみ、測量の原点とした地を記念し、平成13年に富岡八幡宮境内に伊能忠敬像が建立されました。

都営大江戸線・東京メトロ東西線「門前仲町駅」1番出口から徒歩3分  
住所：江東区富岡 1-21-3（富岡八幡宮内）





たべあるキングがオススメするBESTメニュー

# 城東エリア

亀戸・大島・砂町

## 紹介店舗

フレンチ&イタリアン MIYA (ミヤ)	P26
串焼き 西 (TORIYA トリヤ)	P27
モツ焼き ホルモン青木	P28
カフェ 珈琲道場 侍 (コーヒードウジョウ・サムライ)	P29
フレンチ アルブレーヴ (ARBREVE)	P30
串焼き こん平 (こんぺい)	P31
イタリアン クチーナ・シゲ (Cucina Shige)	P32
寿司 海幸 (かいこう)	P33

☎:03-5875-0376 住所:江東区亀戸5-16-5



カニクリームコロッケ(1個/800円) 白ワイン(グラス/420円)

## たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

### カニクリーム コロッケ × 白ワイン

どこか懐かしさを覚える、素朴で味わい深いカニクリームコロッケには、日本ならではのワインが一番マッチします。



### お店のこだわりポイント!

お子様同伴でお越しいただけるのは日曜日のみとさせていただきます、「大人が落ち着ける空間」づくりを大切にしています。隠れ家的な雰囲気の中、ビートルズをBGMに、ゆったりとした大人の時間を過ごしていただきたいですね。



亀戸の商店街を抜け、裏路地を進むと、国産ワインのみを扱う珍しいお店「MIYA」が見えてきます。外食産業に携わっていた店主が「お客さんの顔を見ながら仕事をしたい」と3年前に開店。店主が厳選したワインは、国産ぶどうを100%使用したものは、料理や予算に合わせ、気軽に相談にに応じてもらえます。そのワインと絶妙なハーモニーを繰り広げる一品が、トロツとクリミーなソースをサクサクの衣で包んだカニクリームコロッケ! 付け合わせのポテトサラダまですべてがワインにマッチします。

**営業時間** [平日・土曜・日曜・祝日]  
17:00~22:30(L.O.22:00)

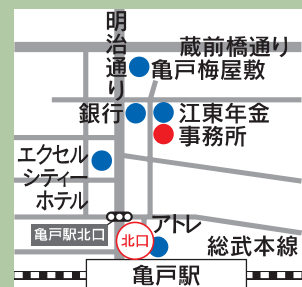
**定休日** 月曜

**総席数** 20席

**アクセス** JR総武線・東武亀戸線  
「亀戸駅」北口から徒歩3分

### その他オススメメニュー

- ・トリッパのトマトソース煮込 (680円)
- ・きのこベーコンのキッシュ (580円)
- ・牛すじの赤ワイン煮込み (620円)
- ・ノルウェーサーモンのマリネ (800円)





☎:03-3681-8816 住所:江東区亀戸2-34-8 1F



フォアグラレバー(1本/216円) 自家製生姜トニック(540円)

たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

## フォアグラレバー × 自家製生姜トニック

歯切れの良い食感と共にコクと旨味が後を引くフォアグラレバー(たれ)。自家製生姜トニックを合わせると、血行促進が期待できそう!



### お店のこだわりポイント!

3年前の改装を機に全面禁煙にしたことで、女性のお客様からのご支持がますます高まりました。木の温もりを活かした店内にはその時々旬の野菜を飾りつけ、その野菜を中心に野菜ソムリエが毎月考案するサラダも好評をいただいています。



住宅街の一角に位置する焼き鳥店「西」。「奥州いわいどり」などの銘柄鶏を使用した創作串やフォアグラレバー、鶏の首の肉を使用した「ネギマ」、希少部位のため入手困難な「地鶏白レバー」など、オリジナリティあふれる焼き鳥を提供しています。タレは継ぎ足しを繰り返しながら受け継がれる秘伝の味わい。鶏を丸々一羽じっくりと煮込んで、旨みがたっぷり溶け出しています。また、塩は深みのある、しっかりとした味わいの沖縄産の粗塩を使用しており、焼き鳥のおいしさを一層引き立ててくれます。

営業時間 [平日・土曜・日曜・祝日]  
17:00~24:00(L.O.23:45)

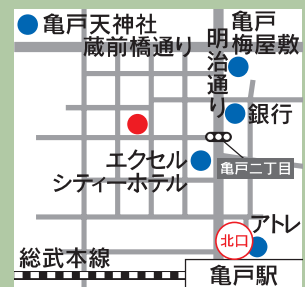
定休日 月曜

総席数 30席

アクセス JR総武線・東武亀戸線  
「亀戸駅」北口から徒歩5分

### その他オススメメニュー

- ・み (140円)
- ・ヤゲン軟骨 (194円)
- ・さびささみ (216円)
- ・自家製つくね (216円)



# ×ホルモン青木×

MAP  
城東エリア D-2

☎:03-3682-3090 住所:江東区亀戸5-13-1



シマチョウ(735円) 生絞リレモンサワー(486円)

たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

## シマチョウ × 生搾りレモンサワー

ホルモン激戦区・亀戸でも存在感を示すホルモン青木は、昼から飲める素晴らしいお店。ぷりっぷりの脂を生搾りレモンサワーで流し込み!



### お店のこだわりポイント!

当店の特長となっているのが、一切れ一切れのボリュームです。脂がたっぷりのったホルモンを選んで仕入れているので、そのジューシーさを損なわずに味わっていただくため、一般的なホルモンの二倍近い大きさに切ってお出ししています。



亀戸駅北口の亀戸中央通商店街に位置する、下町情緒が漂うホルモン焼きのお店。店内からは焼けた脂の香ばしい匂いが漂い、その匂いに釣られて来店する人が多いというのもうなずけます。塩とタレのほか、さっぱり風味のよいオリジナルのねぎポン酢も選べ、また、看板メニューの「シマチョウ」や珍しい部位の「シビレ」など、ホルモンの種類が豊富なので飽きが来ず、つい箸が止まらなくなってしまう。ホルモンで有名な亀戸にあって、なおホルモン好きの心を離さない一軒です。

**営業時間** [平日]  
17:00~23:00(L.O.22:30)  
[土曜]  
12:00~23:00(L.O.22:30)  
[日曜・祝日]  
12:00~22:00(L.O.21:30)

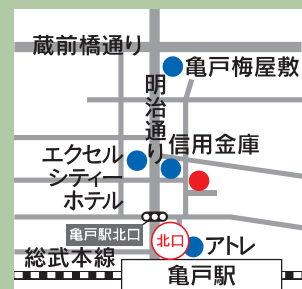
**定休日** 年中無休

**総席数** 112席

**アクセス** JR総武線・東武亀戸線「亀戸駅」北口から徒歩2分

### その他オススメメニュー

- ・ハラミ (1,059円)
- ・タン塩 (1,404円)





☎:03-3638-4003 住所:江東区亀戸6-57-22 サンポービル2F



殿様カレー(750円) 侍カクテル(550円)

たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

## 殿様カレー × 侍カクテル

マイルドな殿様カレーでお腹を満たし、ロッキングチェアに揺られつつ珈琲風味のお酒を嗜めば、心まで満たされます。



### お店のこだわりポイント!

オーナーが合気道をたしなんでいることから、店名に「道場」と名付けました。インテリアは温かみがあり落ち着いた和テイストを基調とし、中でも店内のアクセントにもなっているカウンター席のロッキングチェアは、時間を忘れてゆったりくつろげると好評です。



創業35年の老舗カフェ。薫り高いオリジナルブレンドの「侍コーヒー」をはじめ、通をも唸らせるこだわりの「コーヒーマネージャー」が揃っています。食事メニューが充実しているのも特徴で、ビーフシチューやカレーはボリュームも程よく女性に人気。特に「殿様カレー」は大きめの具がゴロゴロ入ったビーフカレーにチーズがトロリとトッピングされ、マイルドな辛さに仕上がっています。深夜1時まで営業しており、夜はBARの役割も果たすので、ちよつと飲みたい夜にふらりと立ち寄るのにも便利!

営業時間 [平日・土曜・祝日]  
8:00~25:00(L.O.24:30)

定休日 日曜(祝日の場合営業)

総席数 40席

HP <http://www.samurai-cafe.jp/>

アクセス JR総武線「亀戸駅」東口目の前

### その他オススメメニュー

- ・ 將軍ハンバーグ (800円)
- ・ ペトピザ (600円)
- ・ ビーフシチュー (800円)



☎:03-3681-6100 住所:江東区亀戸6-10-3



フォアグラのポワレ、ポートワインソース(1,296円) 赤ワイン(グラス/756円~)

たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

## フォアグラのポワレ、 ポートワインソース × 赤ワイン

口の中ですとろける高級珍味は、BAR利用でも奮発したくなる逸品。濃厚な味わいに負けない赤ワインにはまります。



### お店のこだわりポイント!

カウンター席はBARスタイルにしており、スタッフと会話をしながらオリジナルを含む様々なカクテルをお楽しみいただけます。また広々としたソファ席もご用意しているので、肩ひじ張らず、気軽にフレンチを味わってください。



サンストリート亀戸のすぐ近くにあるフレンチレストラン。「牛タンと赤ワイン煮込みオレンジ風味ソース」や「エスカルゴのブルゴーニュ風」などのアラカルト、コースともに料理は本格派と評判で、特に人気が高い「フォアグラのポワレ」は、表面はカリッと、中はフワフワととろけるような絶妙な食感を楽しめます。そんな本格フレンチを、下町らしいリーズナブルな価格で提供するのが店のこだわり。亀戸の住宅街に突如現れるオシャレなお店でカジュアルにフレンチを楽しんではいかがでしょうか。

**営業時間** [平日・土曜・日曜・祝日]  
18:00~29:00(L.O.)

**定休日** 火曜

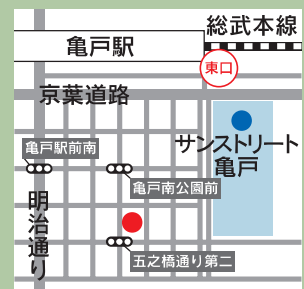
**総席数** 43席

**HP** <http://arbreve.com/>

**アクセス** JR総武線・東武亀戸線  
「亀戸駅」北口から徒歩5分

### その他オススメメニュー

- ・バーニャカウダ (1,080円)
- ・あさりの白ワイン蒸 (864円)
- ・大山鳥のコートレット (1,296円)





☎:03-3638-7219 住所:江東区大島2-38-9



モツ焼き盛り合わせ(1,100円) ビール(380円)

たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

## モツ焼き盛り合わせ × ビール

古き良き、地元根付いたモツ焼き屋の、自慢のモツ焼きにかぶりつけば、必然とお酒もグイグイ飲んじゃうことマチガイナシ!



### お店のこだわりポイント!

串焼き、刺身ともに食材の鮮度にこだわり、新鮮さでは他店には負けない自信があります。メニューは創業当時から変えておらず、モツ煮込みやポテトサラダなどサイドメニューにも自信がありますので、ぜひ一度お越しください。



創業24年を迎える古株のモツ焼き屋。西大島駅から明治通りを北に向かった所にある、庶民的で素朴な佇まいの店です。メインのモツ焼きをはじめ、ジューシーな旨みを炭火でギユツと閉じ込めた串焼きの数々、またモツ刺、生レバーなどの生ものも新鮮で臭みがなると大評判。その噂を聞きつけた県外からの来客も少なくないそうです。1階はカウンターとテーブル席、2階は座敷になっており、広すぎずアットホームな雰囲気。店内はいつも賑わい、女性ひとりでも温かく迎え入れてくれるのでご安心を。

**営業時間** [平日・土曜・祝日]  
17:00~23:30(L.O.23:00)

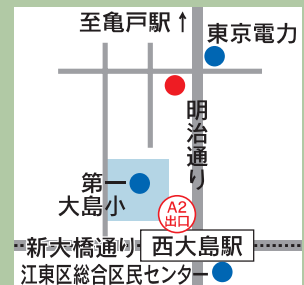
**定休日** 日曜

**総席数** 32席

**アクセス** 都営新宿線「西大島駅」  
A2出口から歩4分、  
JR総武線・東武亀戸線  
「亀戸駅」から徒歩10分

### その他オススメメニュー

- ・モツ刺し盛り合わせ (1,100円)
- ・モツ煮込み豆腐 (320円)
- ・なんこつ (110円)



☎:03-3681-9495 住所:江東区大島2-41-16 1F



ジェバ風バジリコペーストのリングイネ(980円) 白ワイン(グラス/600円~)

たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

## ジェバ風バジリコ ペーストのリングイネ × 白ワイン

バジリコペーストのパスタには、白ワインがベストマッチ。とはいえ、お店で相談しながら、自分の好みのワインを見極めるのも醍醐味です。



### お店のこだわりポイント!

味はもちろん!内装や接客まですべてにこだわり、オーナーシェフがイタリアでの修業時代に吸収したものを店の随所に反映させています。特に椅子と特注のクッションはシックな革編みで、店内を洗練された雰囲気演出しています。



江東区出身のオーナーシェフが、5年間のイタリア修行の後、西大島近くで祖母が営んでいた飲食店を改装して始めたイタリアンレストラン。イタリアの郷土料理を土台にしながらも、旬の日本食材を取り入れたり、新しい食べ方を提案したりと、定番のイタリアンに加わる独自のアレンジが特長になっています。しっかりと歯ごたえを残した各種パスタや「プライム牛のTボーンステーキ」といった料理のほか、人気が高いのがパン。すべて自家製で、種類によっては焼きたてを提供してくれます。

営業時間 [平日・土曜・日曜・祝日]  
18:00~24:00(L.O.23:30)

定休日 月曜

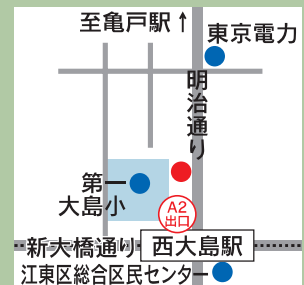
総席数 18席

HP <http://www.cucinashige.com/>

アクセス 都営新宿線「西大島駅」  
A2出口から徒歩1分

### その他オススメメニュー

- ・花ズッキーニのフリット (900円)
- ・カラマリのフリット (980円)
- ・カプレーゼ (980円)
- ・バルマ産生ハム (980円)





☎:03-3646-0165 住所:江東区北砂4-1-13



海幸セット(2,916円) 緑茶ハイ(486円)

たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

## 海幸セット × 緑茶ハイ

安く美味しく太れる「リーズナブル」な寿司屋なので、サイフを気にすることなく寿司とお酒を楽しめ、普段使いにピッタリ。



### お店のこだわりポイント!

当店の特長は何とんでも一貫ごとのネタのボリュームです。特にうにやいくら軍艦巻きは、ネタの分量が酢飯以上に多く、巻いてある海苔からあふれ出さんばかり。ひと口で食べきれないという嬉しい悲鳴をいただいています。



砂町銀座商店街の入口に位置する、創業20年の寿司店。外からでも店内の様子が見え、初めての人も入りやすい店構えです。魚屋を併設しており、鮮度も品質も高い魚介を安価で仕入れることができるため、おいしい寿司をリーズナブルに味わえるのが魅力。また新メニューの開発にも力を入れており、今では寿司ネタの定番になりつつあるトロサーモンを世に広めたのも「海幸」なんだとか! 季節に沿った新メニューが加わるなど、リピート来店しても新鮮に楽しめるお店です。

**営業時間** [平日・土曜・日曜・祝日]  
11:00~20:00(19:30受付終了)

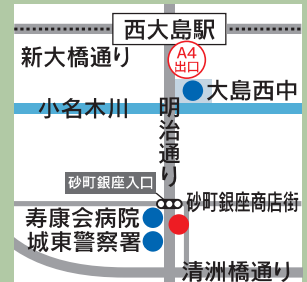
**定休日** 水曜・月2回不定休

**総席数** 約30席

**アクセス** 都営新宿線「西大島駅」  
A4出口から徒歩14分

### その他オススメメニュー

- ・どんたく丼 (1,458円)
- ・よさこいセット (1,080円)
- ・ぎおんセット (2,268円)



# 城東エリアで下町探訪

江戸時代は「都市近郊農村」として発展した城東エリア。現在も、活気あふれる砂町銀座商店街や、藤や梅など季節の花々を楽しめる亀戸天神社には、多くの人々が集まります。川沿いの遊歩道は散歩にぴったりで、都内初の川の駅や、水陸両用バス「スカイダック」など、見所が満載なエリアです。

## 砂町銀座商店街

MAP  
D-4



砂町銀座商店街は、生鮮食品のほか、おでん種などのお惣菜や呉服・日用品にいたるまでさまざまなお店約 180 店が軒を連ねています。眺めて回るだけでも十分に東京の下町情緒を満喫できます。毎月 10 日の「バカ値市」は大幅割引があり、必見です。



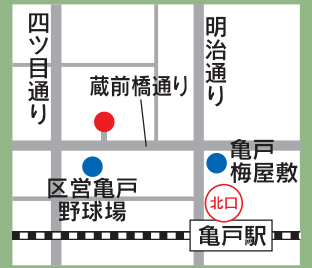
JR 総武線「亀戸駅」から都バス「都 07」門前仲町行で「北砂二丁目」下車  
住所：江東区北砂 4-18-14 電話：03-3644-5854

## 亀戸天神社

MAP  
D-2



菅原道真公をお祀りする亀戸天神社は、下町の天神さまとして広く知れわたり、多くの方々に親しまれています。東京一の藤の名所として有名であるだけでなく、季節によっては菅原道真公の好きだった梅の花や菊の花を楽しむこともできます。



JR 総武線・東武亀戸線「亀戸駅」北口から徒歩 15 分  
住所：江東区亀戸 3-6-1 電話：03-3681-0010

## 富賀岡八幡宮

MAP  
E-4



富賀岡八幡宮は、応神天皇を御祭神とする古い神社です。社殿背後には岩石を積んで作られた富士塚があり、また芭蕉の句碑や灯ろうなど古いものがたくさん残っています。特に区内最古の神輿は文化 10 年の作で、江戸神輿の風格を今に伝えています。



東京メトロ東西線「南砂町駅」2a 出口から徒歩 10 分  
住所：江東区南砂 7-14-18 電話：03-3647-9472

## 亀戸梅屋敷

MAP  
D-2



亀戸の地元住民、観光客向けの新たな交流拠点として平成 25 年 3 月に開館した亀戸梅屋敷は、江戸時代、亀戸に建っていた「梅屋敷」と呼ばれる別荘をモチーフに建設され、買う、食べる、楽しむ、休むといった亀戸の地域交流の拠点として、地元住民や観光客の憩いの場、交流の場となっています。



JR 総武線・東武亀戸線「亀戸駅」北口から徒歩 5 分  
住所：江東区亀戸 4-18-8 電話：03-6802-9550



たべあるキングがオススメするBESTメニュー

# 臨海エリア

豊洲・東雲・有明

## 紹介店舗

中華料理 芝蘭 (チーラン)	P36
カフェ CAFE;HAUS (カフェハウス)	P37
ベルギー料理 ベル・オーブ ららぽーと豊洲店	P38
焼肉 焼肉 大喜 (タイキ)	P39
海鮮料理 ネプチューン	P40
イタリアン アルポルト 東京ビッグサイト店	P41
イタリアン RISTORANTE OZIO (オッツィオ)	P42

☎:03-5859-5220 住所:江東区豊洲3-2-24 豊洲フォレシア 1F



よだれ鶏(1,260円) ハイボール(500円)

たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

## よだれ鶏 × ハイボール

神楽坂から豊洲に進出してきた本格四川中華店の、ピリッと辛いよだれ鶏には、スッキリとしたハイボールでより爽快に!



### お店のこだわりポイント!

日本の産直食材や和食器を使用することで、本格四川料理と日本文化の融合という独自性を打ち出しています。豊洲は今進化を遂げつつある街。その新しい波をお客様と一緒に楽しみ、豊洲店ならではの食文化を作り上げていきたいと思ひます。



神楽坂にある中華料理の人気店「芝蘭」が、複合ビル豊洲フォレシア内に出店した姉妹店。店内にはおしゃれなジャズが流れ、程よく力が抜けたカジュアルな雰囲気広がっています。テーブル席やソファ席、個室、開放的なテラス席もあり、ファミリーでも気兼ねなく楽しめるのが魅力。料理は上品な辛さにこだわり、中でも「よだれ鶏」はピリッとくる辛さがハイボールと相性抜群で、箸もお酒も進みます。その他、研究を重ねて作り出した「陳麻婆豆腐」や「汁なし担々麵」もオススメですよ!

**営業時間** [平日]  
11:00~23:00(食事L.O.22:00、  
ドリンクL.O.22:30)

[日曜・祝日]  
11:00~22:00(L.O.21:30)

**定休日** 不定休(豊洲フォレシアに準ずる)

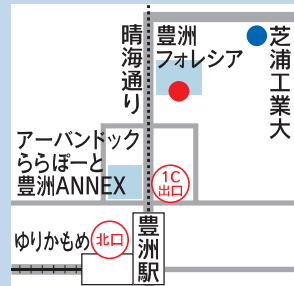
**総席数** 46席

**HP** <http://www.chii-ran.com/toyosu/>

**アクセス** 東京メトロ有楽町線「豊洲駅」1C出口から徒歩3分・  
ゆりかもめ「豊洲駅」北口から徒歩5分

### その他オススメメニュー

- ・陳麻婆豆腐 (1,600円)
- ・「コトノミ」特別セット【平日 17時~  
22時限定】よだれ鶏ハーフサイズ+  
ハイボール (900円)





☎:03-5534-8025 住所:江東区豊洲2-1-9



わさび醤油マヨのアボカドチーズバーガー(1,280円) コエドビール(730円~)

## たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

### わさび醤油マヨの アボカドチーズバーガー × コエドビール

わさび醤油がきいたハンバーガーに地ビールを合わせると、アメリカンにしてジャパニーズスタイル!



### お店のこだわりポイント!

メーカー協力のもと、最新の家具・キッチン・エクステリアなどを揃えた「飲食店+ショールーム」という新しいコンセプトの体験型カフェです。料理教室などのワークショップを定期的で開催し、カフェを軸とした地域コミュニティの創造にも取り組んでいます。



豊洲駅のほど近く、周囲がガラス張りになった明るい店内には臨海エリアならではの開放感があり、モダンでスタイリッシュな雰囲気。緑あふれるガーデンでは、手ぶらでバーベキューを楽しむことも可能。カフェの枠を超えたボリューム感あふれる本格メニューが豊富なため、色々なメニューを仲間とシェアして食べるのがオススメです。お酒もワインからカクテルまで幅広いラインナップを揃え、平日の16:00~19:00はハッピーアワーで生ビールが1杯200円という嬉しいサービスも実施中!

**営業時間** [平日・土曜・日曜・祝日]  
11:30~23:00(L.O.22:00)

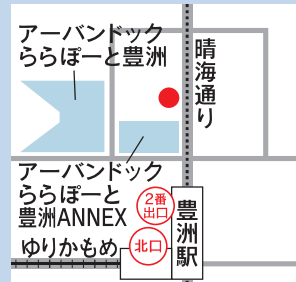
**定休日** 年中無休

**HP** <http://cafehaus.jp/>

**アクセス** 東京メトロ有楽町線「豊洲駅」2番出口から徒歩3分・ゆりかもめ「豊洲駅」北口から徒歩3分

### その他オススメメニュー

- ・牛ハチノススパイシー煮込み(680円)
- ・前菜盛り合わせ (1,200円~)



☎:03-6910-1275 住所:江東区豊洲2-4-9 アーバンドックたらぽーと豊洲 1F



ムール貝(500g/1,393円) ベルギービール(723円)

たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

## ムール貝 × ベルギービール

ベルギーの代表的な郷土料理と直輸入ビール。疲れた時こそこの組み合わせから旅行気分ですリフレッシュ♪



### お店のこだわりポイント!

当店オリジナルのグラタン風ワッフル「ベルジャングラッフル」がオススメです。中に入れる具材により、スイーツ感覚で食べられるものから、ご飯として食べられるものまで変化するので、是非いろいろ試してみてください。



臨海エリアの人気商業施設たらぽーと豊洲内にあり、店内から見える夜景が美しいベルギー料理専門店。樽生ビールの数は常時6種類、ボトルビールは100種類ほど用意され、ビール専用のメニューブックがあるほどこです。また、ビールメーカーごとにオリジナルのグラスが用意され、舌だけではなく目でも楽しめるのがうれしいところ。料理はもちろんんビールに合うベルギー料理が主流です。テラス席もあり、夜風に吹かれながら、今まで味わったことのないベルギービールを飲むのはいかがでしょう？

**営業時間** [月曜～木曜・日曜]  
11:00～23:00(L.O.22:00)  
[金曜・土曜・祝前日]  
11:00～26:00(L.O.25:30)

**定休日** 不定休(たらぽーとに準ずる)

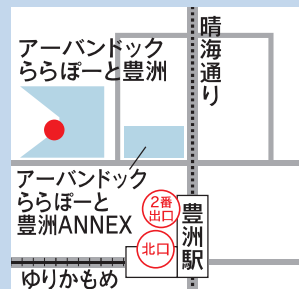
**総席数** 52席

**HP** <http://www.belgaube.jp/page/toyosu>

**アクセス** 東京メトロ有楽町線「豊洲駅」2番出口から徒歩3分・ゆりかもめ「豊洲駅」北口から徒歩3分

### その他オススメメニュー

- ・ベルジャングラッフル (918円)
- ・本日の鮮魚料理 (972円)
- ・2種のソーセージ (907円)
- ・ベルギー堪能セット (1,544円)





# 焼肉 大喜(タイキ)

MAP  
臨海エリア C-5

☎:03-3647-8256 住所:江東区枝川1-11-12



特上ハラミ(1,512円) 生ビール(648円)

たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

## 特上ハラミ × 生ビール

ここでは特上ハラミを食べるためだけに行く焼肉屋。繊維と繊維のスキ間からあふれる肉汁を、ビールでオールキャッチ!



### お店のこだわりポイント!

当店のこだわりは何といっても肉の鮮度。新鮮な状態で仕入れ、少し熟成させてから、最高の状態でお出しできるよう綿密にタイミングを計っています。肉にはしっかり下味をつけているので、焼きあがったらそのままお召し上がりください。



枝川の住宅地で50年にわたり愛され続ける焼肉店。近くの撮影スタジオからお客さんが団体で来店することが多いそうで、どこか懐かしい雰囲気。店内の壁には、著名人、有名人の写真がズラリと並んでいます。食事の主役はもちろん肉ですが、オリジナルのチョレギサラダも人気で、細切りのリンゴがサラダにはない歯ごたえと甘酸っぱさをプラス。また、ビールのほか紹興酒、マッコリ、韓国焼酎やピョンヤン焼酎など、焼肉にピッタリ合うお酒の品揃えも魅力。グラス片手にお肉を焼く手が止まりません。

**営業時間** [平日～土曜]  
17:00～22:30(L.O.)  
[日曜]  
17:00～22:30(L.O.)

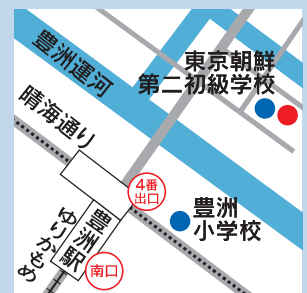
**定休日** 火曜

**総席数** 約50席

**アクセス** 東京メトロ有楽町線「豊洲駅」  
4番出口から徒歩15分・  
ゆりかもめ「豊洲駅」南口から徒歩15分

### その他オススメメニュー

- ・特選カルビ (1,782円)
- ・ユッケ桜 (1,080円)
- ・石焼ユッケビビンバ (1,404円)
- ・カルビうどん辛口 (1,080円)



☎:03-3529-0020 住所:江東区東雲2-1-17



特大有頭海老フライ(1,800円) 白ワイン(900円)

たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

## 特大有頭海老フライ × 白ワイン

ぷりぷりの身にサクサクの衣をまとった天然海老は、25cm程の長さで食べ応えあり!脂っこさを爽やかな印象に変える白ワインが合います。



### お店のこだわりポイント!

ビール、ワイン、日本酒、ウィスキーと、お酒は幅広く揃えていますが、特にオススメなのがワイン。国産・オーガニックにこだわった店のオリジナルワイン(赤・白)や、スタッフが毎年ヨーロッパを巡って買い付けるこだわりのワインもご用意しています。



江東区の中でも人気の臨海エリア、東雲に佇む老舗店は今年でなんと40周年。開店以来、営業日は欠かさず店主が築地へ赴き、自らのコネクションを駆使して新鮮かつ高品質な魚介を厳選。時には店主自らが釣り上げた魚が振る舞われることもあるのだとか。そのため、プリツと身が締まった歯ごたえが絶品の刺身はもちろん、10種類以上の魚のすり身から作ったバイヤベース、ビッグサイズの天然海老フライなど、こだわりの海鮮料理を良心的な価格で味わえます。

**営業時間** [平日・土曜]  
17:00~22:00(L.O.21:30)  
[日曜]  
11:00~22:00(L.O.21:30)

**定休日** 月曜 祝日・翌日振替

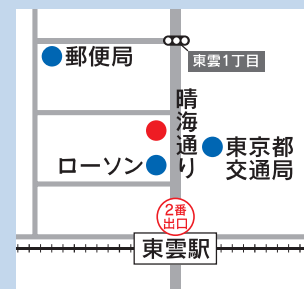
**総席数** 140席

**HP** <http://www.neptune-seafood.com/index.html>

**アクセス** りんかい線「東雲駅」2番出口から徒歩5分

### その他オススメメニュー

- ・ネプチューン丼 (1,600円)
- ・人気伊勢海老ソースパスタ(1,300円)





☎:03-5530-1221 住所:江東区有明3-11-1 東京ビッグサイト会議棟 8F



たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

## フレッシュトマトの スパゲッティ × 白ワイン

トマトと白ワインのコラボレーションが生む果実味と酸味の爽やかな調和を、洗練された夜景と共に堪能できます。



フレッシュトマトのスパゲッティ(1,780円) 白ワイン(グラス/756円)

### お店のこだわりポイント!

立地を最大限に生かし、中央部の席は窓際の席より高くしています。そのため、どの席にお座りいただいても、臨海エリアならではの海と街が織りなすまばゆい夜景をお楽しみいただけます。記念日に訪れてくださるお客様も多いですよ。



臨海エリアのシンボル、東京ビッグサイト内にある「アルポルト」は、有名イタリアン「リストランテアルポルト」の片岡護シェフがプロデュースしたお店。東京ビッグサイト会議棟の最上階というロケーションからは、東京スカイツリー®やレインボーブリッジの夜景が楽しめる、カッパルに大人気のお店です。全国各地や本場イタリアで厳選した素材を使った本格イタリアンは、舌だけでなく目も楽しませてくれるものばかり。最高の夜景を見ながら、最高のイタリアンを楽しんでみてはいかがでしょうか？

**営業時間** [平日・土曜・日曜・祝日]  
17:00~21:00(L.O.20:00)

**定休日** 月曜

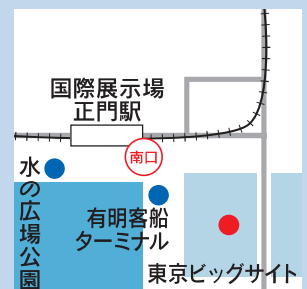
**総席数** 74席

**HP** <http://www.bigsight.jp/alporto/>

**アクセス** ゆりかもめ「国際展示場正門駅」南口から徒歩3分  
※ディナーはサービス料が10%かかります。

### その他オススメメニュー

- ・生ういのスパゲッティ (2,940円)
- ・マルゲリータ (1,680円)
- ・霜降り黒毛和牛のステーキ(3,570円)



☎:03-6700-0210 住所:江東区有明3-1-15東京ベイコート倶楽部内(レストラン専用入口あり)



生ハム盛り合わせ(1,296円/税別1,200円) 赤ワイン(グラス/1,296円/税別1,200円~)

たべあるキングがオススメ

KOTONOMI **BEST** メニュー

## 生ハム盛り合わせ × 赤ワイン

ラグジュアリーな空間でいただく生ハムは、非日常な気分を盛り立ててくれます。いつもの組み合わせも、ここでは違う表情に。



### お店のこだわりポイント!

当店は会員制リゾートホテル内で唯一、会員以外の方もご利用いただけるスペースです。ヴェネツィアンガラスの赤いシャンデリアと、約5万個に及ぶスワロフスキーのクリスタルビーズで、店内をきらびやかに装飾。優雅で幻想的な空間を演出しています。



東京ビッグサイトや水の科学館のほど近く、チャペルやホテルが立ち並ぶエリアに店舗を構えるイタリア料理「レストランテオッツィオ」。ディナーは、アラカルトのほか3種のコースが用意されています。エントランスの両脇に設置されたワインクーラーには常時600種類ものワインがストックされ、4名のソムリエが季節やシチュエーション、オーダーした料理などに合わせた一本を選んでくれます。ラグジュアリーな空間、ゴージャスな料理やワインに囲まれながら過ごす非日常のひと時。デートや記念日の利用にもピッタリです。

営業時間 [平日・土曜・日曜・祝日]  
17:30~21:30

定休日 年中無休

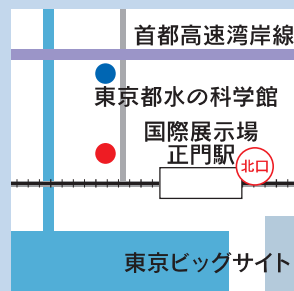
総席数 108席

HP <http://baycourt-ozio.com/>

アクセス ゆりかもめ「国際展示場正門駅」北口から徒歩5分、  
りんかい線「国際展示場駅」から徒歩10分  
※ご提供のお食事、お飲み物には別途10%のサービス料を頂戴いたします。

### その他オススメメニュー

・赤ワイン  
(グラス / 1,296円 / 税別 1,200円~)





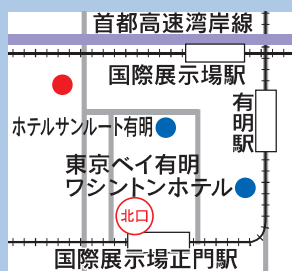
# 臨海エリアで知的な遊び

開発都市の未来的な雰囲気ただよう臨海エリア。高層マンションが建ち並び、人気住宅地として人口が増加し、ここ数年でみるみる変貌を遂げています。東京都水の科学館やがすてなーにガスの科学館など、さまざまなアトラクションを体験でき、ご家族でのおでかけにオススメのエリアです。

## 東京都水の科学館 MAP B-8



東京都水の科学館は、無料で利用できる東京都水道局のPR施設です。水と水道への興味を深める体感型ミュージアムとして皆様にご利用いただいております。水の不思議から水道の仕組みまで、親子で楽しく学べます。

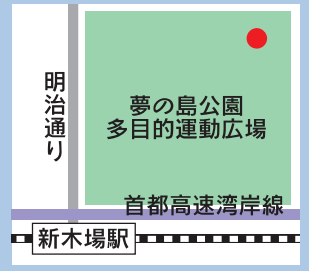


りんかい線「国際展示場駅」・ゆりかもめ「国際展示場正門駅」北口から徒歩8分  
住所：江東区有明 3-1-8 電話：03-3528-2366

## 夢の島熱帯植物館 MAP D-6



日本と世界の植物を鑑賞できる夢の島熱帯植物園は、東京の亜熱帯・小笠原から広く熱帯までの植物が自然に近い形で展示された大温室と、アレンジメント教室やコンサートなどさまざまな企画が行われるイベントホール等で構成される植物館です。

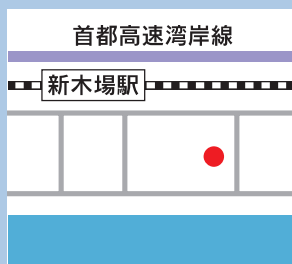


東京メトロ有楽町線・JR京葉線・りんかい線「新木場駅」から徒歩15分  
住所：江東区夢の島 2-1-2 電話：03-3522-0281

## 木材・合板博物館 MAP D-6



「木材及び合板と私たちの環境の未来のために」をテーマとする木材・合板博物館は、森林資源の活用による温暖化防止や、安らぎのある暮らしの創造を行うなど、自然と人が共存共栄できる豊かな社会づくりに貢献する博物館です。

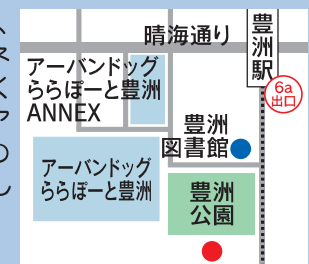


東京メトロ有楽町線・JR京葉線・りんかい線「新木場駅」から徒歩7分  
住所：江東区新木場 1-7-22 電話：03-3521-6600

## がすてなーに ガスの科学館 MAP B-6



「がすてなーに ガスの科学館」は、7つの展示ゾーンを巡ることでエネルギーやガスについて分かりやすく学習できる科学館です。各フロアではコミュニケーターがみなさまの疑問や気づき、発見をサポートしてくれます。



東京メトロ有楽町線・ゆりかもめ「豊洲駅」6a出口から徒歩6分  
住所：江東区豊洲 6-1-1 電話：03-3534-1111



ウィリアム・アドルフ・ブーグロー《少女》  
1878年 国立西洋美術館蔵



東京都美術館



《ヘラクレス胸像》シリア 1-3世紀  
古代オリエント博物館蔵



朝倉彫塑館



《香水塔》東京都庭園美術館



《彩色木棺》古代エジプト 紀元前4世紀頃  
松岡美術館蔵



ジョルジュ・ルオー《マドレーヌ》1956年  
パナソニック 汐留ミュージアム蔵

東京・ミュージアム  
**ぐるっとパス**  
Tokyo Museum  
**Grutto Pass 2015**

「東京・ミュージアム ぐるっとパス 2015」4月1日(水)より販売中  
「ぐるっとパス 2015」は、都内78の美術館や博物館などの入場券または割引券がつづられた、

**1冊 2,000円**の便利でお得なチケットブックです。

【対象施設】 都内78の美術館・博物館・動物園・水族園・植物園

【販売価格】 2,000円 (※大人料金のみ)

【販売期間】 平成27年4月1日(水)～平成28年1月31日(日)

【有効期間】 最初に利用した日から2ヶ月間

(ただし最終有効期限は、平成28年3月31日(木))

【販売場所】 「ぐるっとパス 2015」が使える78施設の窓口ほかでお求めになれます。



五島美術館



東京都江戸東京博物館  
(3月28日常設展示室リニューアルオープン)



東京オペラシティ アートギャラリー



クロード・モネ《モンソー公園》1876年  
泉屋博古館分館蔵

お問い合わせ：ぐるっとパス事務局

TEL: 03-5610-0051 (10:00～17:00 土日祝を除く)

URL: <http://www.rekibun.or.jp/grutto/>

※「ぐるっとパス 2015」の詳細はHPに掲載中。

発行元：一般社団法人 江東区観光協会 <http://koto-kanko.jp> (江東おでかけ情報局)

住所：江東区東陽 4-5-18 江東区産業会館内 ☎: 03-6458-7400

発行日：2015年3月発行 協力：たべあるキング、岩崎拓哉 制作：中日新聞東京本社 広告局

※本誌記載のデータは2015年3月現在のデータです。移転、閉店、料金改定、臨時休業などにより、記載内容が変更になる場合がございます。※表示金額は、税込価格です。



魅力百様、江東区。

Koto, Tokyo