





# 深川めし

深川めしを  
楽しむ

1 **割烹 みや古**  
☎ 03-3633-0385

1 常盤 2-7-1 2 月曜 (祝日の場合、営業することあり) 3 11:30-14:00, 16:30-20:30 (平日) 16:30-20:00 (日) 4 先代の味を守り続ける炊き込み深川めし。ワッパにもこだわりの「深川めしセット」1,760円 (ランチ/税込)。刺身や天ぷらとのセット「深刺・深天」各2,750円 (税込) もあり 5 150席

2 **甘味処 由はら**  
☎ 03-3641-4095

1 富岡 1-10-8 湯原ビル1F 2 無休 3 11:00-18:00 4 あさりをやわらかく炊き込んだ深川漁師直伝の「深川めしけんちん汁セット」, 「深川めしおでんセット」各1,200円 (税込) 5 22席

3 **季節料理 きよ洲**  
☎ 03-3641-3524

1 清澄 2-11-15 2 日曜、祝日、GW期間中休、盆時期休、12月30日~1月5日 3 17:00-22:30 4 返ししょうゆで煮たあさりに、煮汁で煮込んだ季節の野菜が彩りを添える「深川丼」700円 5 32席

4 **下町食楽酒房 深川いちばん星**  
☎ 03-5620-1520

1 白河 1-4-18 2 第2・4土曜、日曜、祝日 3 11:30-13:30, 18:00-22:30 (LO21:30) 4 本かつお削りでだしを取り、粉昆布と3種の味噌をバランス良くブレンドした「昔ながらの味噌ぶっかけ」1,200円 (税込)。洋食屋さんならではの「新感覚の味噌ミルク」1,200円 (税込)。深川めしは土曜日のランチのみの提供 5 25席

5 **すし 三ツ木**  
☎ 03-3641-2863

1 富岡 1-13-13 2 月曜・第3日曜 3 11:30-13:30 (LO), 17:00-21:30 (LO) 4 煮浸しあさりと酢飯が絶妙な味わい。ランチ限定「寿司屋のあさり丼」1,100円 (税別)。最後に吸物をかけお茶漬けにして2種類の味をお楽しみ下さい。 5 19席

6 **膳処天ぷら 片山**  
☎ 03-3630-4861

1 平野 1-14-2 2 不定休 3 11:30-14:00 4 天ぷら屋さんのご主人が考案した完全オリジナルの深川丼。あさり塩味の「あさりあんかけ丼」990円 (税込)。他に「あさり柳川風丼」990円 (税込)、「あさり卵とじ丼」990円 (税込) 5 15席

7 **長寿庵蕎麦匠**  
☎ 03-3642-7559

1 平野 1-7-2 2 日曜、祝日 3 11:30-14:30, 17:30-20:30 4 創業60余年、自家製そばつゆと八丁味噌で、あさりと長ネギをさっと煮込む、シンプルな味わいの「深川御膳 (ミニ深川丼+そば+季節の天ぷら)」1,800円 (税込) 5 28席

8 **井丸富岡八幡宮店**  
☎ 03-3820-3512

1 富岡 1-23-15 2 無休 3 10:00-21:00 4 お寿司屋さんが始めた持ち帰り専門チェーン店のメニュー。酢飯に甘辛く炊いたあさりをたっぷり乗せ、刻みねぎをトッピングした「深川丼」500円 (税別) 5 0席 (持ち帰り専門)

9 **日吉屋**  
☎ 03-3642-0085

1 白河 2-3-14 2 月曜・火曜・金曜 3 11:30-15:00 4 江戸時代の深川丼を再現した「深川丼セット (小そば付)」1,400円、鬼平犯科帳にも登場する江戸時代の深川名物「深川一本うどん」1,500円 5 30席

10 **深川一穂**  
☎ 03-3643-2255

1 木場 2-8-8-101 2 日曜・祭日 3 11:30-14:00, 17:00-23:00 (平日) / 17:00-23:00 (土曜) 4 深川で4代続くお寿司屋さんが出す、味噌仕立ての昔懐かしい「深川飯」900円 (ランチ700円) 5 28席

11 **深川伊勢屋**  
☎ 03-3641-0695

1 富岡 1-8-12 2 不定休 3 11:00-20:30 (LO20:00) 4 門前の老舗和菓子屋さんが作る、やさしい味わいの卵とじ風「深川丼」850円 (税込) 5 80席

12 **深川釜匠**  
☎ 03-3643-4053

1 白河 2-1-13 2 月曜 (祝日の場合営業) 3 11:00-15:00 (火・木) / 11:00-20:00 (水・金・土・日・祝日) 4 売切次第終了 5 あさりの風味を活かすかつおぶしのだしで炊き込んだ伝統の「深川めし」1,090円 (税込)。ざっくりネギと油揚げ、たくさんのあさり! 最後に卵黄をのせた「深川丼ぶり」1,295円 (税込) 5 90席

13 **深川宿本店**  
☎ 03-3642-7878

1 三好 1-6-7 2 月曜 3 11:30-17:00 4 深川の粋を感じる店内で味わう、秘伝の味噌仕立てのぶっかけ「深川めし」1,950円 (税)。あさりの風味を活かした炊き込み「浜松風」1,950円 (税別)。ぶっかけと炊き込みが一度に味わえる「辰巳好み」2,150円 (税別) 5 16席

14 **深川宿富岡八幡店**  
☎ 03-5646-8678

1 富岡 1-23-11 富岡八幡宮境内 2 月曜 (15日、28日は営業) 3 11:00-14:30 (LO), 17:00-20:30 (LO) (平日) / 11:00-16:30 (LO) (土日祝) 4 深川宿の支店が富岡八幡宮の境内に開業。深川めしのメニューは本店と同じ、夜はあさり料理やコースで宴会も 5 30席

15 **深川太郎**  
☎ 03-3630-1144

1 深川 1-2-20 2 日曜 3 11:30-14:00, 17:00-22:00 4 だしの効いた炊き込みと汁かけ2種類をご用意。人気の厚焼き玉子やうなぎ、穴子をのせた深川めし丼もあります。ランチ数量限定。ディナー値段1,320円~各種。 5 110席

16 **深川亭**  
☎ 03-3642-4939

1 白河 4-1-18 2 月曜・第3または第4火曜 3 11:30-14:00, 17:30-21:00 (LO) 4 深川めしの原形ともいわれるバカ貝 (アオヤギ) を使用。特製味噌仕立てのぶっかけ汁をご飯にかけていただく「深川丼」1,100円 (ランチセット1,000円) (税込) 5 19席

17 **深川鳩貝**  
☎ 03-3644-4096

1 東陽 3-17-10 2 土曜、年末年始 3 11:30-14:00, 17:30-23:00 (平日) / 17:00-22:00 (日・祝日) 4 季節感を大切に和食懐石のお店ならではの「炊き込みご飯定食」990円 (税込)。あさりご飯の提供は5月~8月、他の期間は要予約 5 50席

18 **福佐家**  
☎ 090-5395-5882

1 三好 2-11-4 2 不定休 3 11:50頃 売り切れ次第 4 ぶっかけあさりを約100g使いあっさり仕上げました。「あさり丼」(みそ汁・漬け物付) 1,100円 (税込) 5 8席

19 **門前茶屋**  
☎ 03-3641-0660

1 富岡 1-5-1 2 月曜 (祝日の場合営業、翌火曜休業) 12月31日 3 11:30-14:00, 17:00-23:00 (平日) / 11:30-14:30, 17:00-22:30 (土・日・祝日) 4 日本料理の伝統技法「炊き合わせ」に則り、別々に炊いたあさりとご飯を蒸籠に盛り高温高圧蒸し器で一気に蒸し上げる「深川あさり蒸籠飯」1,100円 (ランチ1,100円) (税込) 5 70席

20 **山登**  
☎ 03-3635-7504

1 新大橋 1-3-9 2 日曜、祝日 3 17:30-22:30 (平日) / 17:30-22:00 (土) 4 あさり本来の風味を生かし、だしは使わずしょう油と酒のみで炊き込む。大鉄鍋で炊く香ばしいお焦げも人気の「あさり炊き込みご飯」6,600円 (税込) (5~6人前、みそ汁・漬物付) (要予約) 5 28席

21 **和食堂 たこ井**  
☎ 03-5809-8640

1 富岡 1-12-5 2 不定休 3 15:00-22:00 (平日), 11:30-21:30 (土・日・祝日) 4 魚貝だしに味噌を合わせた特製スープであさりと野菜を煮込み、ご飯にたっぷりかける昔ながらの「深川丼」1,100円 (税込) 5 16席

22 **囃子や**  
☎ 050-5592-2305

1 富岡 1-14-15 2 日曜 3 ランチ 11:30-13:30 (LO) 夜 17:30-22:30 (LO) 4 古く伝わる製法と価格を忠実に再現し、江戸庶民に愛された味を魚貝専門店「囃子や」で是非。深川めしランチ500円 (税込) 夜770円 (税込) 5 50席

店名	電話番号	エリア番号	凡例
1 住所			
2 定休日			
3 営業時間			
4 特徴	ぶっかけ	炊き込み	オリジナル
5 総席数			