



深川めし

深川めし

1 割烹 みや古

1 常盤2-7-1 2 月曜・日曜の夜(祝日の場合、営業することあり) 3 11:30-14:00、17:30-20:30 4 先代の味を守り続ける炊き込み深川めし。フッパにもこだわりの「深川めしセット」1,980円(ランチ)、刺身や天ぷらとのセット「深刺」・「深天」各2,970円もあり 5 70席

2 甘味処 由はら

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「深川めしけんちゃん汁セット」・「深川めしおでんセット」各1,200円 5 22席

3 すし 三ツ木

1 富岡1-13-13 2 月曜・第3日曜・火曜ランチ 3 11:30-13:30、17:00- 4 煮浸しあざりと酢飯が絶妙な味わい。ランチ限定「寿司屋のあざり丼」1,430円、刺身付2,090円。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 17席

4 膳処天ぶら 片山

1 平野1-14-2 2 不定休 3 11:30-14:00 4 天ぶら屋さんのご主人が考案した完全オリジナルの深川丼。一般的な深川丼と違うので一線を画しています。あっさり塩味の「あざりあんかけ丼」1,200円。他に「あざり柳川風丼」1,200円もあり 5 14席

5 長寿庵蕎麦匠

1 平野1-7-2 2 日曜・祝日 3 11:30-14:30、17:30-20:00 4 創業70年、自家製そばつゆと八丁味噌で、あざ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)」1,950円 5 28席

6 日吉屋

1 白河2-3-14 2 月曜・火曜・金曜 3 11:30-15:00(売切次第終了) 4 刺客商売にも登場する江戸時代の深川丼を再現した「深川丼(小そば付)」1,950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」2,100円 5 18席

7 深川姉御家

1 深川2-6-2泉屋ビル1F 2 不定休 3 11:30-13:30、18:00-22:00 4 深川生まれ江戸っ子4代目女将が引き継ぐ本物のぶっかけ深川めしと新作深川めしドッグは発酵玄米雑穀めしとコラボ「深川めしで健康に!」羽釜炊き深川めし御膳と深川カレーオムめしもおすすめの逸品1,500円〜。 5 10席

8 深川一穂

1 木場2-8-8-101 2 日曜・祝日 3 11:30-14:00、17:30-22:30(平日) / 17:30-22:30(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」夜900円(ランチ800円) 5 28席

9 深川伊勢屋

1 富岡1-8-12 2 火曜(緑日の場合は月曜) 3 11:00-17:00(LO16:15) 4 門前の和菓子屋が作るあざり飯は、軽く炙った香ばしい油揚げがアクセント。1つの丼で「炊き込み」と「ぶっかけ」の両方をお楽しみいただけます。「深川あざり飯」1,300円 5 30席

10 深川釜匠

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までに入店(水・金・土・日・祝日) 4 あざ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」1,190円。ざっくりネギと油揚げ、たくさんのあざり! 最後に卵黄をのせた「深川丼ぶり」1,350円 5 90席

11 深川宿本店

1 三好1-6-7 2 月曜 3 11:30-14:30(LO) 17:00-19:00(LO)(平日)、11:30-16:30(LO)(土・日・祝) 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」2,145円。あざりの風味を活かした炊き込み「浜松風」2,145円。ぶっかけと炊き込みが一度に味わえる「辰巳好み」2,365円 5 16席

12 深川宿富岡八幡店

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、夜はあざり料理やコースで宴会も 5 30席

13 深川太郎

1 深川2-1-20 2 日曜・祝日 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 70席

14 深川亭

1 三好4-8-12浅黄ビル1F 2 月曜・第3または第4火曜 3 11:30-13:45(LO)、17:30-21:00(LO) 4 深川めしの原形ともいわれるパカ汁(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」1,210円(ランチセット有り) 5 19席

15 深川めし八郎右衛門

1 牡丹3-30-1影近ビル1F 2 不定休 3 11:30-14:00、17:30-23:00 4 厳選した国産調味料を使用し、あざりとあざり出汁で炊いたご飯を蒸しあげた風味豊かな「深川めし」。「深川めし選べる惣菜2品付」1,500円 5 18席

16 福佐家

1 三好2-11-4 2 不定休 3 11:50頃-売切次第(終了) 4 オリジナルの深川めしです。 5 8席

17 門前茶屋

1 富岡1-5-1 2 月曜・火曜、12月31日 3 11:30-14:00、17:00-23:00(平日) / 11:30-14:00、16:30-22:30(土・日・祝日) 4 日本料理の伝統技法「炊き合わせ」に則り、別々に炊いたあざりとご飯を蒸籠に盛り高温高压蒸し器で一気に蒸し上げる「深川あざり蒸籠飯」1,320円(ランチ1,000円) 5 70席

店名

電話番号

エリア番号

住所

定休日

営業時間

特徴

総席数

ぶっかけ

炊き込み

オリジナル

凡例

B-4