

江東区観光協会 ×  たべあるキング

コ ト ノ ミ
KOTONOMI

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 (ARBREVE)	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

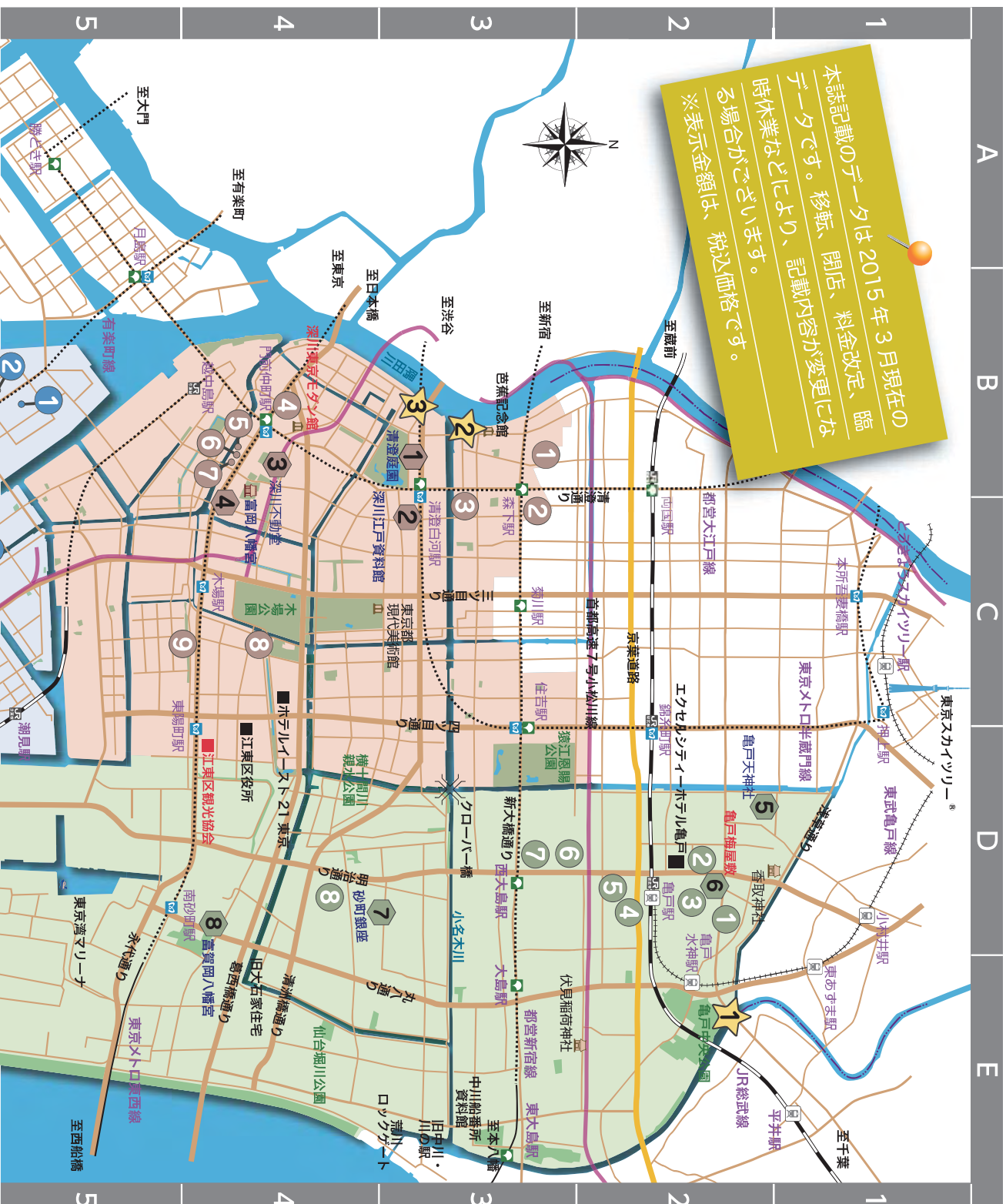
✂ 臨海エリア ✂

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
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・バビル 門仲 (IBELRICO BAR)
- 5 びず寅
- 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 カラルプール

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 (コーヒートウジヨウ・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 ららぽーと豊洲店



- 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 (オッツイオ)

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.kameume.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：亀戸いさいぎ事業協同組合





「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

食べ歩きの特シャリスト、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。今回はそんな特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特シャ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特シャ力をたっぷり語っていただきました！

江東区の特シャ力とは？

『下町と進化し続ける街』



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…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。

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。

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！



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っています。実際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氣療養中の方が、「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、自分にご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！
はっしーさん…「KOTONOMI」を持って、
江東区でしか味わえないことを思う存分
楽しんで欲しいと思います！



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「美(オトコ)の粋」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り口で、食通の読者をはじめ、デート、女子会の店家として活用されるなど、幅広い層の読者から支持をうけている。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



瀬川あずさ



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スム肉を推薦。

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 深川エリア 5 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 城東エリア 6 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「亀戸水神駅」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 深川エリア 7 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~)

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、温かく落ち着きのある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。



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。



森下駅から程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」のガルスシア風」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)

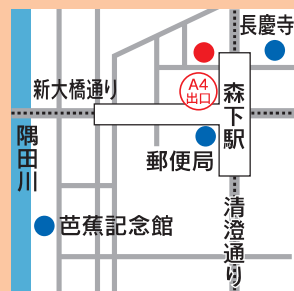
定休日 月曜・不定休あり

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

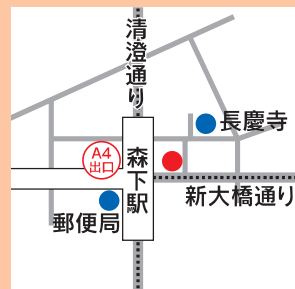
<http://www.yamariki.com/>

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「のらくろロード」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 アパラゴネ (1,620円)
- ・アンフェターティ 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階ではガスパチョソースとオニオンソースでスペイン風にい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、飲食店が立ち並ぶエリアに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「アクアパッツァ」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)
- ・豚のリエツト (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、女性のみで来店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

- ・シャルキュトリ盛り合わせ(1,100円)
- ・ブラータチーズとアメーラトマトの
カプレーゼ (1,000円)



九四八 (きゅうよんぱ)

MAP
深川エリア C-4

☎: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を大切にしています。



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

- ・ナンゴツの唐揚げ (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は、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、自慢のパスタ、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で、本場のイタリアンを食したいなら、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.ibischero.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て柔らかく、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)

