

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。

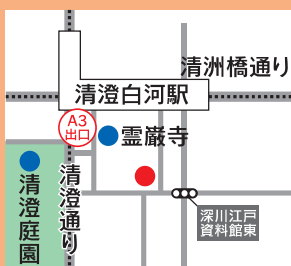
深川江戸資料館

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して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



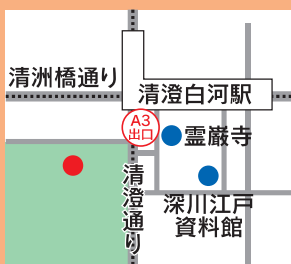
清澄庭園

MAP
B-3



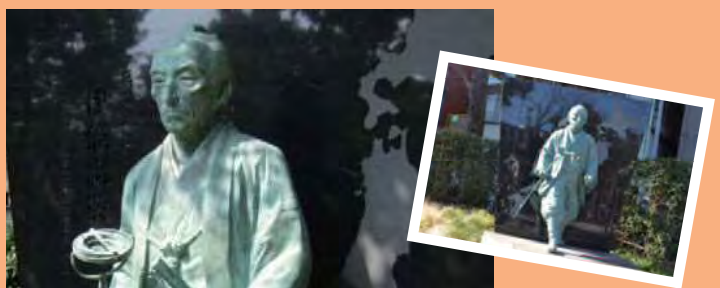
都立清澄庭園は、昭和 54 年 3 月に都の名勝第 1 号として指定されました。広大な池を囲んで、大小島々の配置の景観が美しく、都内随一といわれる名石奇岩に恵まれた、四季を通じて眺望の良い庭園です。とくに新緑の頃と雪景色はすばらしいものです。

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 酉 (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、トロツとクリー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)

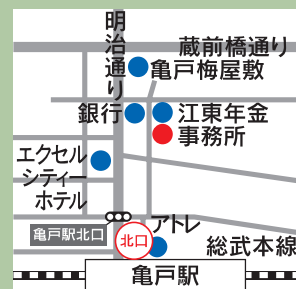
定休日 月曜

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)

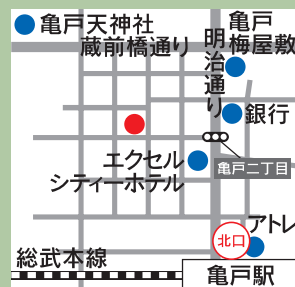
定休日 月曜

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) 生絞りレモンサワー(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 × 生絞りレモンサワー

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絞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ます。ホルモンで有名な亀戸にあつて、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)

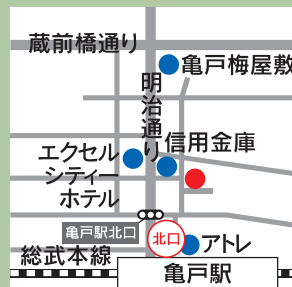
定休日 年中無休

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)



珈琲道場 侍 (コーヒードウジョウ・サムライ)

MAP 城東エリア D-2

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

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。



殿様カレー(750円) 侍カクテル(550円)

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く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メニューが揃っています。食事メニューが充実しているのも特長で、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

- ・将軍ハンバーグ (800円)
- ・パテトピザ (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」の赤ワイン煮込み
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
主のこだわり。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

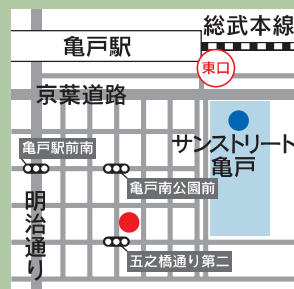
総席数 43席

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ュッ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いと大評判。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)

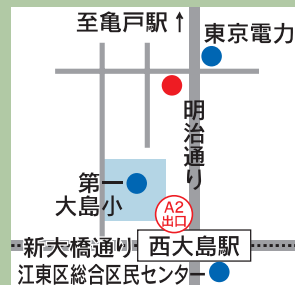
定休日 日曜

総席数 32席

アクセス 都営新宿線「西大島駅」
A2出口から徒歩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



ジェノ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

ジェノバ風バジリコ 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

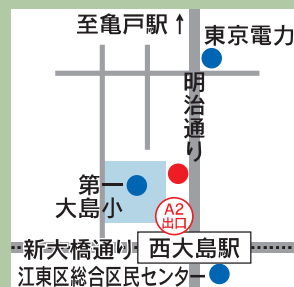
総席数 18席

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)
- ・パルマ産生ハム (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!

当店の特長は何といっても一貫ごとのネタのボリュームです。特にうにやいくら、の軍艦巻きは、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うれしい悲鳴をいただいています。

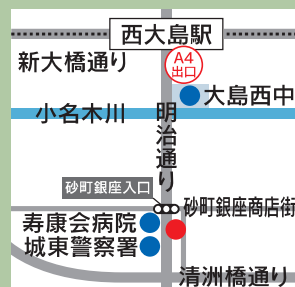


砂町銀座商店街の入口に位置する、創業20年の寿司店。外からでも店内の様子が見え、初めての人も入りやすい店構えです。魚屋を併設しており、鮮度も品質も高い魚介を安価で仕入れることができるため、おいしい寿司をリーズナブルに味わえるのが魅力。また新メニューの開発にも力を入れており、今では寿司ネタの定番になりつつあるトロサーモンを世に広めたのも「海幸」なんだとか! 季節に沿った新メニューが加わるなど、リピート来店しても新鮮に楽しめるお店です。

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

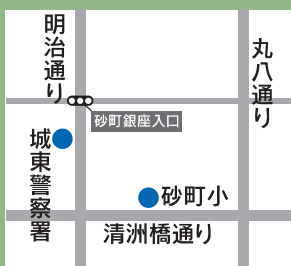
江戸時代は「都市近郊農村」として発展した城東エリア。現在も、活気あふれる砂町銀座商店街や、藤や梅など季節の花々を楽しめる亀戸天神社には、多くの人々が集まります。川沿いの遊歩道は散歩にぴったりで、都内初の川の駅や、水陸両用バス「スカイダック」など、見所が満載なエリアです。

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。



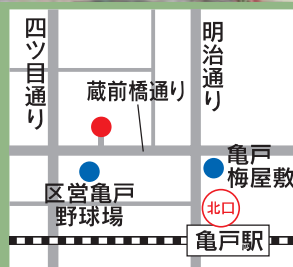
JR 総武線「亀戸駅」から都バス「都 07」門前仲町行で「北砂二丁目」下車
住所：江東区北砂 4-18-14 電話：03-3644-5854

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。



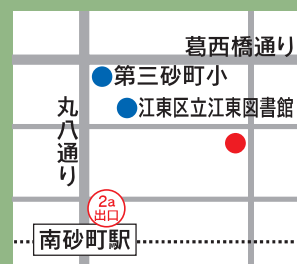
JR 総武線・東武亀戸線「亀戸駅」北口から徒歩 15 分
住所：江東区亀戸 3-6-1 電話：03-3681-0010

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。



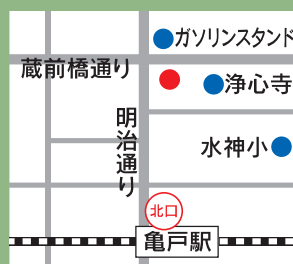
東京メトロ東西線「南砂町駅」2a 出口から徒歩 10 分
住所：江東区南砂 7-14-18 電話：03-3647-9472

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っています。



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新店を出店した姉妹店。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「汁なし担々麺」もオススメです!

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)

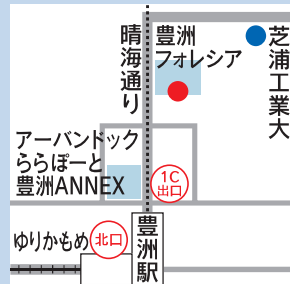
総席数 46席

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)

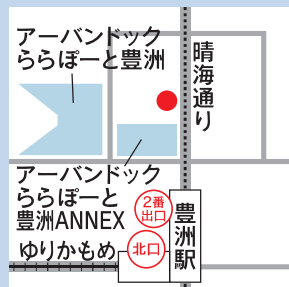
定休日 年中無休

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 アーバンドックららぽーと豊洲 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ら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か？

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(ららぽーとに準ずる)

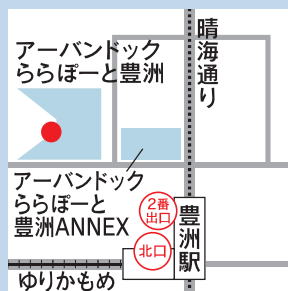
総席数 52席

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、細切りのリング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

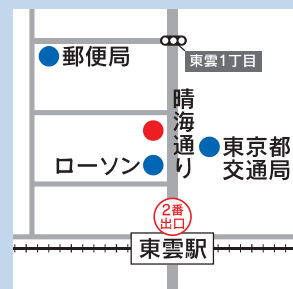
総席数 140席

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、カップ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

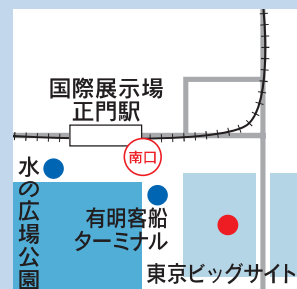
総席数 74席

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)

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。



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~)

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

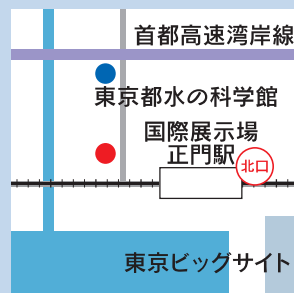
総席数 108席

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
※ご提供するお食事、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~)



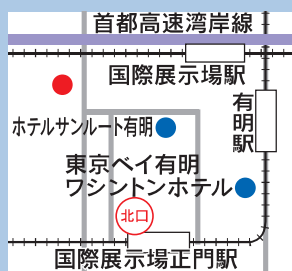
臨海エリアで知的な遊び

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。

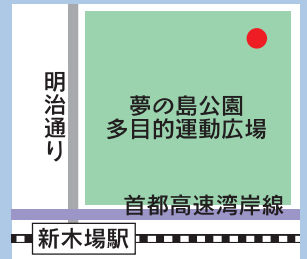


りんかい線「国際展示場駅」・ゆりかもめ「国際展示場正門駅」北口から徒歩8分
住所：江東区有明 3-1-8 電話：03-3528-2366

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。

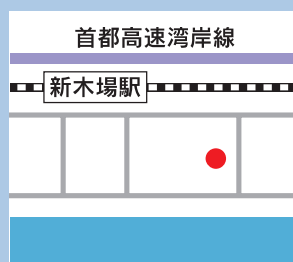


東京メトロ有楽町線・JR京葉線・りんかい線「新木場駅」から徒歩15分
住所：江東区夢の島 2-1-2 電話：03-3522-0281

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。

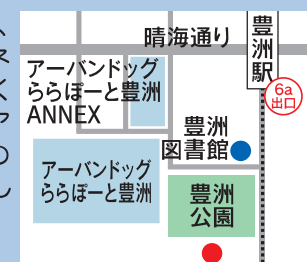


東京メトロ有楽町線・JR京葉線・りんかい線「新木場駅」から徒歩7分
住所：江東区新木場 1-7-22 電話：03-3521-6600

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



《彩色木棺》古代エジプト 紀元前4世紀頃
松岡美術館蔵



《香水塔》東京都庭園美術館



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