

好みの深川めしを食べにでかけませんか。

このマップを手に

下町の風情と人情を訪ねたいら、

深川めしの店が24店舗。

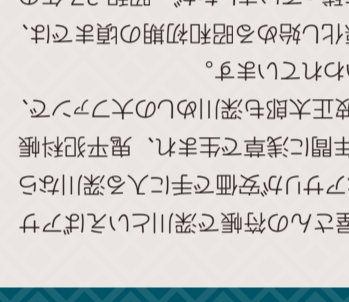
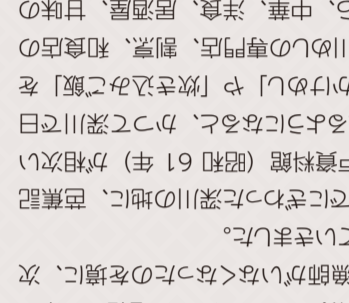
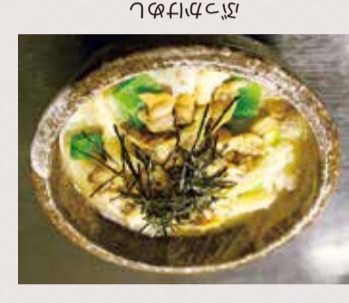
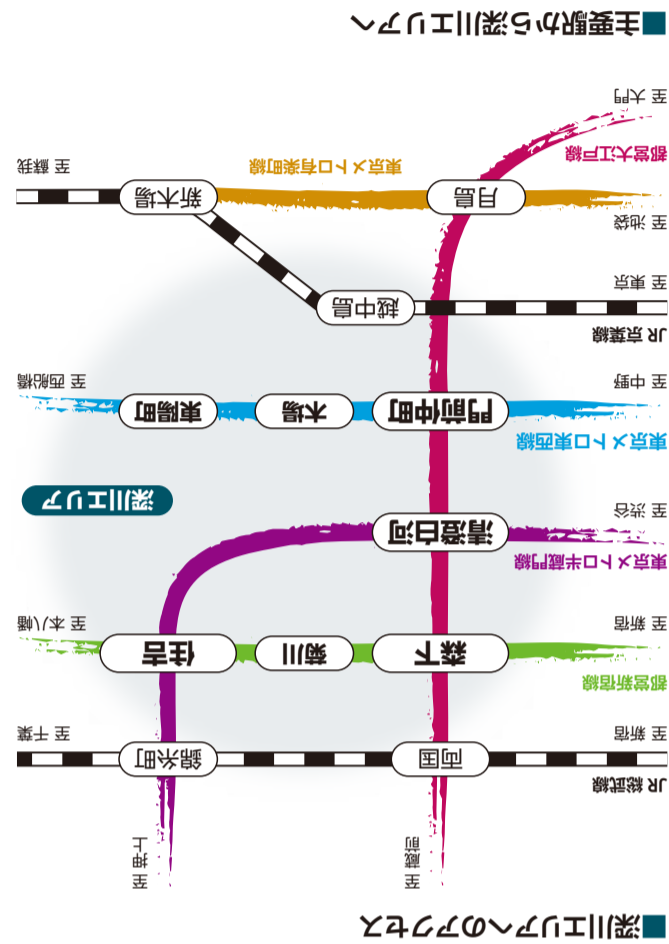
門前仲町・清澄白河を中心に

「おいしい深川めし」のマップ



江東区の観光情報やアクセス方法については、江東おでかけ情報局 江東おでかけ情報局 江東おでかけ情報局 江東おでかけ情報局 江東おでかけ情報局 江東おでかけ情報局 江東おでかけ情報局 江東おでかけ情報局 江東おでかけ情報局 江東おでかけ情報局

江東区観光協会 〒135-0016 江東区東陽 4-5-18 江東区産業会館内 TEL: 03-6458-7400 MAIL: info@koto-kanko.jp



景及しました。今でも寿司屋さんの特徴で深川といえはアサリのこと... 深川江戸資料館... 深川めしの「アサリ」を提供するようになり、深川めしの「アサリ」をモスに広がっています。深川めしの伝統的健康食ともいえる深川めし。下町情緒や人情とともに、どうぞ一度お召し上がりください。



深川めしとは...

江戸時代、現在の江東区永代、佐賀あたりの南方は深川浦と呼ばれ、潮が引けば砂が露出する砂州が広がっており、ここを漁場として幕府から漁業を認められていたのが深川の漁師でした。江戸時代の名産を記した『続江戸砂子』には、深川名産としてハマグリ、カキ、貝柱（アオヤギ）とあるように、多くの貝類が獲れていたことがうかがえます。

深川の漁師たちが仕事の合間に食べる賄い飯であった「ぶっかけめし」が現在の深川めしのルーツとされています。当時は、船上で海水を真水で薄めて沸かし、それにアサリ、長ネギ、豆腐を煮た澄まし汁を冷や飯にかけて食べたという話や塩茹でしたバカ貝（アオヤギ）をご飯に乗せて食べていたといわれています。



その後「ぶっかけめし」は、味噌やしょうゆ仕立ての現在のぶっかけタイプに近いものが登場するようになりました。屋台や一膳飯屋でも出される手軽で簡単な食事ですから、今のファストフードのようなものだったと考えられます。一方家庭では、アサリを入れた「炊き込みご飯」がお袋の味として広く

東都四季名所展 すさき汐干狩

芭蕉記念館 A-1
03-3631-1448
https://www.kcf.or.jp/basho/
常盤 1-6-3
江戸時代の俳人・松尾芭蕉の「芭蕉庵」ゆかりの地に開館。「正月三日付句空芭蕉書簡」をはじめ、近世から現代までの俳文学資料を所蔵し企画展などで随時公開。200m離れた史跡展望庭園では、四季折々の水辺の風景が楽しめます。 ※会議室は俳句会、会議などに利用できます。(有料、要事前申込。) 9時~17時 (入館16時30分まで)、史跡展望庭園 9時15分~16時30分。大人200円、小中学生50円、史跡展望庭園は無料。第2・4月曜 (祝日の場合は翌日)、年末年始休館。

富岡八幡宮 B-4
http://www.tomiokahachimangu.or.jp/
富岡 1-20-3
寛永4年(1627)当時永代島と呼ばれた小島に八幡神像を奉安したのが始まりといわれ、以来、深川っ子の信仰を集めています。境内には、「深川力持碑」「木場の角乗り碑」をはじめ「横綱力士碑」「大関力士碑」など、深川にまつわる多くの石碑があります。江戸三大祭の一つ「深川八幡祭り」は3年に一度8月中旬に本祭りが催され、50基余りの神輿が練り歩く連合渡御は勇壮無比で、あでやかな辰巳芸者の手古舞や粋な若頭衆の木遣りが江戸情緒を盛り上げます。

深川めしのお供

東京都現代美術館 C-2
03-5245-4111
http://www.mot-art-museum.jp/
三好 4-1-1
常に動き続けるコンテンポラリー・アートを肌で感じることでできる施設として平成7年3月に開館。約4,800点の収蔵作品を活かした現代美術の流れを展望できる常設展示や大規模な国際展をはじめとする特色ある企画展示などを開催しています。また、美術館図書室では、美術関係図書約25万冊を揃えています。そのほか、教育普及事業としてワークショップや各種講座や講演会等の活動を行っています。常設展一般500円、中学生以下無料。企画展の観覧料は観覧会により異なります。10時~18時。月曜 (祝日の場合は翌平日)、年末年始、保守点検、展示替期間は休館。詳細はお電話またはホームページでご確認ください。

とうきょうとげんだいびじゅつかん 東京不動態堂 B-4
03-3641-8288
http://fukagawafudou.or.jp/
富岡 1-17-13
深川のお不動様として知られ、毎月28日の縁日は大勢の参詣客でにぎわいます。元禄16年(1703)に始まった成田山新勝寺の出開帳(本尊を他所に出張して公開すること)が始まりで、それから毎年のように出開帳が行われ、江戸庶民の信仰を集めてきました。平成24年には新築された新本堂が建立、話題となっています。

清澄庭園 B-2
03-3641-5892
https://www.tokyo-park.or.jp/park/format/index033.html
清澄 3-3-9
大泉水と全国から取り寄せられた名石が見どころの明治を代表する回遊式林泉庭園。三菱グループ創始者岩崎彌太郎が、久世大和守の下屋敷跡の土地とその周辺3万坪を購入、社員の慰安や来賓の招待の場として計画、明治13年(1880)に「深川親睦園」の名で竣工しました。震災、戦災では近隣住民の避難場所となり、多くの人命が救われました。昭和7年(1932)清澄庭園として公開。都指定名勝。入園料一般150円、65歳以上70円(無料公開日みどりの日、都民の日)。9時~17時(入園は16時30分まで)。年末年始休園。

深川江戸資料館 B-2
03-3630-8625
https://www.kcf.or.jp/fukagawa/
白河 1-3-28
地下1階から地上2階までの吹き抜け空間に、江戸末期の深川佐賀町の町並みを実物大で想定再現し、昭和61年に開館。季節の変化に応じて生活用品や草花、照明・音響の演出を替えるなどの工夫で楽しめます。1階には「横綱大鵬顕彰コーナー」(観覧無料)があり、番化粧まわしなどが展示されています。大人400円、小中学生50円。9時30分~17時(入館は16時30分まで)。第2・4月曜(祝日の場合は開館)、年末年始休館。小中学生は保護者同伴。

深川七福神
森下駅・清澄白河駅・門前仲町駅周辺の3つの神社と4つの寺院にまつられています。年間を通して多くの方々に親しまれ、特に正月の開帳期間(元旦から1月15日まで)は色紙・笹・鈴の授与があり、数多くの参詣客でにぎわいます。所要時間は約2時間(参拝時間を含む)

深川縁日
門前仲町交差点の辺りから富岡八幡宮までの永代通りの北側歩道および深川不動堂の参道で毎月1日、15日、28日に開かれます。たこ焼き、あんず餅、わたし、カルメ焼き等の懐かしい食べ物屋さんや占いの本、衣料品、鉢植え等の物販のお店が出店し、一年を通して夏祭りのようににぎわいを感じることが出来ます。

深川不動堂 B-4
03-3641-8288
http://fukagawafudou.or.jp/
富岡 1-17-13
深川のお不動様として知られ、毎月28日の縁日は大勢の参詣客でにぎわいます。元禄16年(1703)に始まった成田山新勝寺の出開帳(本尊を他所に出張して公開すること)が始まりで、それから毎年のように出開帳が行われ、江戸庶民の信仰を集めてきました。平成24年には新築された新本堂が建立、話題となっています。

深川江戸資料館 B-2
03-3630-8625
https://www.kcf.or.jp/fukagawa/
白河 1-3-28
地下1階から地上2階までの吹き抜け空間に、江戸末期の深川佐賀町の町並みを実物大で想定再現し、昭和61年に開館。季節の変化に応じて生活用品や草花、照明・音響の演出を替えるなどの工夫で楽しめます。1階には「横綱大鵬顕彰コーナー」(観覧無料)があり、番化粧まわしなどが展示されています。大人400円、小中学生50円。9時30分~17時(入館は16時30分まで)。第2・4月曜(祝日の場合は開館)、年末年始休館。小中学生は保護者同伴。

深川七福神
森下駅・清澄白河駅・門前仲町駅周辺の3つの神社と4つの寺院にまつられています。年間を通して多くの方々に親しまれ、特に正月の開帳期間(元旦から1月15日まで)は色紙・笹・鈴の授与があり、数多くの参詣客でにぎわいます。所要時間は約2時間(参拝時間を含む)

深川縁日
門前仲町交差点の辺りから富岡八幡宮までの永代通りの北側歩道および深川不動堂の参道で毎月1日、15日、28日に開かれます。たこ焼き、あんず餅、わたし、カルメ焼き等の懐かしい食べ物屋さんや占いの本、衣料品、鉢植え等の物販のお店が出店し、一年を通して夏祭りのようににぎわいを感じることが出来ます。

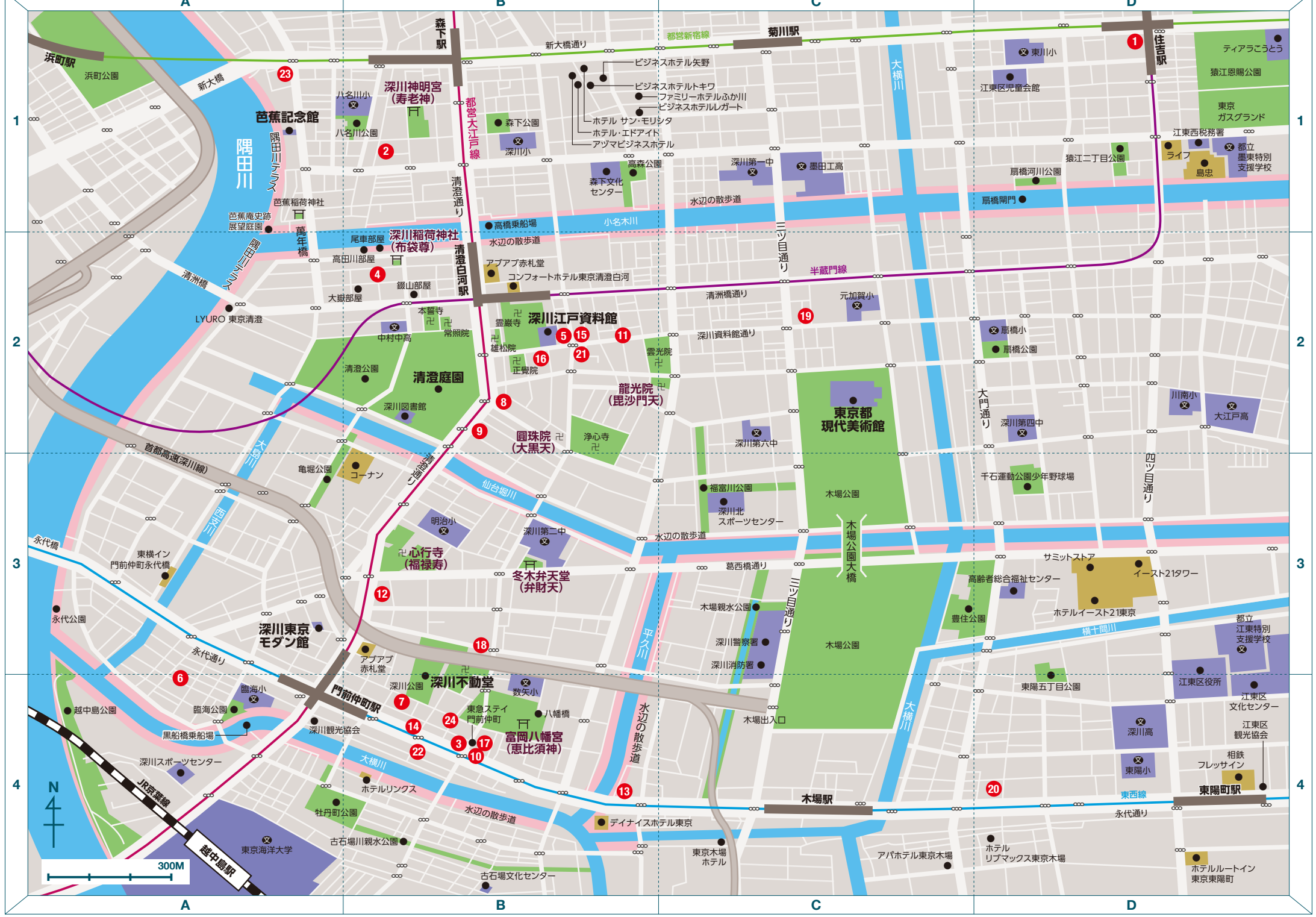
深川不動堂 B-4
03-3641-8288
http://fukagawafudou.or.jp/
富岡 1-17-13
深川のお不動様として知られ、毎月28日の縁日は大勢の参詣客でにぎわいます。元禄16年(1703)に始まった成田山新勝寺の出開帳(本尊を他所に出張して公開すること)が始まりで、それから毎年のように出開帳が行われ、江戸庶民の信仰を集めてきました。平成24年には新築された新本堂が建立、話題となっています。

深川東京モダン館 A-3
03-5639-1776
http://www.fukagawatokyo.com/
門前仲町 1-19-15
米騒動や関東大震災等を背景に、安く食事を提供する公営食堂の一つとして昭和7年に竣工した「東京市深川食堂」を改装し、平成21年10月10日に開館。1階はまちあるき案内所、2階は喫茶(不定期営業)、イベント等に利用できる多目的スペースがあります。希少な震災復興建築物として国登録有形文化財建造物に指定。無料。火~木・日曜10時~18時、金・土10時~19時。月曜休館(祝日の場合は翌日)

深川七福神
森下駅・清澄白河駅・門前仲町駅周辺の3つの神社と4つの寺院にまつられています。年間を通して多くの方々に親しまれ、特に正月の開帳期間(元旦から1月15日まで)は色紙・笹・鈴の授与があり、数多くの参詣客でにぎわいます。所要時間は約2時間(参拝時間を含む)

深川縁日
門前仲町交差点の辺りから富岡八幡宮までの永代通りの北側歩道および深川不動堂の参道で毎月1日、15日、28日に開かれます。たこ焼き、あんず餅、わたし、カルメ焼き等の懐かしい食べ物屋さんや占いの本、衣料品、鉢植え等の物販のお店が出店し、一年を通して夏祭りのようににぎわいを感じることが出来ます。

深川不動堂 B-4
03-3641-8288
http://fukagawafudou.or.jp/
富岡 1-17-13
深川のお不動様として知られ、毎月28日の縁日は大勢の参詣客でにぎわいます。元禄16年(1703)に始まった成田山新勝寺の出開帳(本尊を他所に出張して公開すること)が始まりで、それから毎年のように出開帳が行われ、江戸庶民の信仰を集めてきました。平成24年には新築された新本堂が建立、話題となっています。



1 いざかやすみよし
居酒屋 すみよし
☎ 03-3634-8816
D-1

①住吉2-7-9 ②不定休 ③11:30-13:45、17:00-23:00(月~土) / 17:00-22:00(日・祝日) ④「深川めし」・「深川めし茶漬け」昼(みそ汁・新香付) 540円(税込) 夜(新香付) 648円(税込)。「石焼深川めし」950円(税込)(夜は要予約)。

6 しゅかはなふくじゅ
酒家 華福寿
☎ 03-3641-7893
A-4

①永代2-16-3 ②日曜、正月・盆休有り ③11:30-14:00(LO13:30)、17:30-21:00(LO20:00) ④「あさりのかけごはん深川めし風」一品1,500円。(月・土曜日のみ半額・税別 ※来店時マップ持参の方) ⑤30席

11 ひよしや
日吉屋
☎ 03-3642-0085
B-2

①白河2-3-14 ②月曜・火曜・金曜 ③11:30-15:00 ④あさりのだしを大切にたぶっかけ汁とご飯を別々に提供。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、深川一本うどん1,400円 ⑤30席

16 ふかがわじゅくほんてん
深川宿本店
☎ 03-3642-7878
B-2

①三好1-6-7 ②月曜 ③11:30-17:00 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、あさりの風味を活かした炊き込み「浜風」1,950円。ぶっかけと炊き込みが一度に味わえる「辰巳好み」2,150円 ⑤16席

21 ふくさや
福佐家
☎ 03-3641-1791
B-2

①三好2-11-4 ②不定休 ③11:50頃・売り切れ次第 ④ふっくらあさりを約100g使いあさり仕上げました。「あさり丼」(みそ汁・漬け物付) 1,050円 ⑤8席

2 かつぱみやこ
割烹 みや古
☎ 03-3633-0385
B-1

①常盤2-7-1 ②月曜(祝日の場合、営業することあり) ③11:30-14:00、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」1,620円(ランチ/税込)、刺身や天ぷらとのセット「深刺・深天」各2,700円もあり ⑤150席

7 すしみつぎ
すし 三ツ木
☎ 03-3641-2863
B-4

①富岡1-13-13 ②月曜・第3日曜 ③11:30-13:30(LO)、17:00-21:30(LO) ④煮漁しあさりと酢飯が絶妙な味わい。寿司屋の「あさり丼」1,000円(ランチ限定)。最後に吸物をかけると2種類の味が楽しめます。 ⑤19席

12 ふかがわめしあねごや
深川めし 姉御家
☎ 03-3641-3436
B-3

①深川2-6-2 泉屋ビル1F奥 ②水曜 ③18:00-24:00 ④明治から続く四代目江戸っ子女将による伝統の元祖ぶっかけ深川めし。創作の深川カレーオムレシ、斬新な深川めしの黒味や赤味が楽しめる店。 ⑤7席

17 ふかがわじゅくとみおかはちまんてん
深川宿富岡八幡店
☎ 03-5646-8678
B-4

①富岡1-23-11 富岡八幡宮境内 ②月曜(15日、28日は営業) ③11:00-14:30(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 ⑤30席

22 もんぜんちゃや
門前茶屋
☎ 03-3641-0660
B-4

①富岡1-5-1 ②12月31日 ③11:30-13:30、17:00-23:00(平日) / 11:30-14:00、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980円) ⑤30席

3 かんみどころゆはら
甘味処 由はら
☎ 03-3641-4095
B-4

①富岡1-10-8 湯原ビル1F ②無休 ③11:00-19:00 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1,100円 ⑤22席

8 ぜんどころてんぶらかたやま
膳処天ぶら 片山
☎ 03-3630-4861
B-2

①平野1-14-2 ②不定休 ③11:30-14:00 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。あつさり塩味の「あさりあんかけ丼」975円。他に「あさり柳川風丼」975円、「あさり卵とじ丼」975円 ⑤15席

13 ふかがわいっすい
深川一穂
☎ 03-3643-2255
B-4

①木場2-8-8-101 ②日曜 ③11:30-14:00、17:00-23:00(平日) / 17:00-23:00(土・日・祝日) ④深川で4代続くお寿司屋さんが作る、味噌仕立ての昔懐かしい「深川飯」900円(ランチ700円) ⑤28席

18 ふかがわたろう
深川太郎
☎ 03-3630-1144
B-3

①深川2-1-20 ②日曜 ③11:30-14:00、17:00-22:00 ④だしの効いた炊き込みとぶっかけ2種類をご用意。人気の厚焼玉子や佃煮も付いたお得なセットです。ランチは数量限定、夜も提供。ディナー値段各1,296円。 ⑤110席

23 やまと
山登
☎ 03-3635-7504
A-1

①新大橋1-3-9 ②日曜、祝日 ③17:30-22:30(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」6,000円(5~6人前。(みそ汁・漬物付) 要予約) ⑤28席

4 きせつりょうりきよす
季節料理 きよ洲
☎ 03-3641-3524
B-2

①清澄2-11-15 ②日曜、祝日、GW期間中休、盆時休、12月30~1月5日 ③17:00-22:30 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 ⑤32席

9 ちょうじゅあんきょうしょう
長寿庵蕎麦匠
☎ 03-3642-7559
B-2

①平野1-7-2 ②日曜、祝日 ③11:30-14:30、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)」1,750円 ⑤28席

14 ふかがわいせや
深川伊勢屋
☎ 03-3641-0695
B-4

①富岡1-8-12 ②不定休 ③11:00-21:00(LO20:30) 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) ⑤80席

19 ふかがわてい
深川亭
☎ 03-3642-4939
C-2

①白河4-1-18 ②月曜・第3または第4火曜 ③11:30-14:00、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」1,080円(ランチセット1,000円) ⑤19席

24 わしょくどうたこい
和食堂 たこ井
☎ 03-5809-8640
B-4

①富岡1-12-5 ②不定休 ③15:00-22:00(平日)、11:30-22:00(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」1,000円(税込) ⑤16席

5 したまちしょくらくしゅぼうふかがわいちばんぼし
下町食楽酒房 深川いちばん星
☎ 03-5620-1520
B-2

①白河1-4-18 ②第2・4土曜、日曜、祝日 ③11:30-14:00(LO13:45)、18:00-23:00(LO22:00) 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」1,050円。洋食屋さんならではの「新感覚の味噌マルク」1,050円。深川めしは土日のランチのみの提供 ⑤25席

10 どんまるとみおかはちまんぐうてん
井丸富岡八幡宮店
☎ 03-3820-3512
B-4

①富岡1-23-15 ②無休 ③10:00-21:00 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(税抜) ⑤0席(持ち帰り専門)

15 ふかがわかましよう
深川釜匠
☎ 03-3643-4053
B-2

①白河2-1-13 ②月曜(祝日の場合営業) ③11:00-15:00(火・木) / 11:00-20:00(水・金・土・日・祝日) 売切次第終了 ④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」1,070円(税込)。ざつくりネギと油揚げ、たくさんのあさり! 最後に卵黄をのせた「深川丼ぶり」1,270円(税込) ⑤90席

20 ふかがわはとがい
深川鳩貝
☎ 03-3644-4096
D-4

①東陽3-17-10 ②土曜、年末年始 ③11:30-14:00、17:30-23:00(平日) / 17:00-22:00(日・祝日) ④季節感を大切にした和食懐石のお店ならではの「炊き込みご飯定食」900円(ランチ。あさりご飯の提供は5月~8月、他の期間は要予約) ⑤50席

よみがな
店名
電話番号
エリア番号
B-4

凡例
①住所
②定休日
③営業時間
④特徴
⑤総席数

ぶっかけ 炊き込み オリジナル
(価格は平成30年度調査時点)