

厳選5選

東京郷土料理を味わうとは...

世界一の美食タウンといわれている東京。世界各国様々な料理があるが、せっかく東京に来たならば、やっぱり「東京ならではの」料理を楽しみたい！今回は、東京ならではの料理を4種類、その代表店舗をご紹介します。東京観光の際にはぜひ立ち寄ってみては？

【表参道】

てんぷらてんせい

天ぷら 天青

☎03-5786-2228

外苑前にある美食家が通う名店

海老や鱈、穴子など厳選した旬の素材を、程良く軽い衣で仕上げた正統派の江戸前天ぷらが堪能できる。飲み物は上質な銘柄の冷酒、焼酎、ビール等が揃うが、天ぷらに合うワインやシャンパンも充実。また店内には畠山人の墨絵やバカラ等のアンティーク等も配置され、味覚のみならず五感で食を楽しめる名店。



雪コース 7,200円
厳選された食材の天ぷら9品を楽しむコース。その他単品で追加注文も可能。



上: 煮としていながら真ける雰囲気の内、奥に個室も。
左: 江戸前の定番から旬の素材まで、軽い衣で楽しめる。

おすすめ情報

史上最短記録でミシュランの三ツ星シェフとなった、フランス料理界の巨匠、ジョエル・ロブション氏も絶賛のお店。

☎港区南青山4-1-3 セントラル青山101 ☎地下鉄銀座線外苑前駅 1a出口 徒歩5分 ☎11:30~14:30(L.O.14:00) 17:30~22:00(21:30) 土17:00~22:00(L.O.21:30) ☎日・祝 ☎ランチ1,600円~ デイナー7,200円~

天青

検索

【銀座】

ぎんざてんあさ

銀座 天あさ

☎03-5568-6200

旬を味わえる天ぷらの専門店

古き良き銀座の佇まいを今に残す金春小路の奥に、ひっそりとのれんを掲げる天あさ。居心地の良い店内で最高級の味とおもてなしが堪能できる。選び抜かれた旬の素材を軽い衣であっさり揚げた職人技。カウンター越しに提供される揚げたての天ぷらを是非一度味わってみては。



夢コース 6,800円
選び抜かれた素材を、熟練の技で天ぷら。他おすすめメニューも多数ご用意。



上: ここではしか食べられない本格的な江戸前天ぷらを堪能。
左: その時期一番おいしい食材を揚げたてで味わえる。

おすすめ情報

季節ならではの目替わりネタはもちろん、椀茸の海老詰めやホタテのうに抜き揚げ等メニューにない変な揚げ物も有。

☎中央区銀座8-7-19 すずりかうビル1F ☎JR新橋駅 徒歩5分、地下鉄銀座線銀座駅 徒歩7分 ☎11:30~14:30(L.O.14:00) 17:00~22:00(L.O.21:30) ☎日・祝 ☎ランチ1,600円~、ディナーコース6,800円~

天あさ

検索

【銀座】

いたまえずしぎんざこりどりーん

板前寿司銀座コリドー店

☎03-3571-9970

新鮮なネタをリーズナブルな価格で

生本マグロに徹底的にこだわった寿司が自慢。その証に、2008年から2011年の4年間、築地市場の本マグロ初競りで最高値を付け落札した実績を持つ。高級店と変わらぬネタをリーズナブルな価格で味わえる店として有名で、確実に味わいたいなら予約必須。ランチタイム、ディナータイムともに、リブローズなどの変わりネタや当日限定のお得なネタやセットを用意。もちろんお好みで一品一品をお酒と共に時間を気にせず堪能することもOKだ。カウンターのほかテーブル席もある店内は、カジュアルな雰囲気でおひとり様はもちろん、カップル、友人、家族連れなど幅広いシチュエーションで利用可能。平日は、深夜4時まで営業しているの、時間を気にせず利用できる。

☎中央区銀座8-2-13ビル1F ☎地下鉄銀座駅より徒歩約5分 JR新橋駅より徒歩約3分 ☎11:30~14:30、17:30~翌4:00(土日祝11:30~22:30) ☎無休 ☎銀座ウオーターワー店、赤坂店、愛宕店、六本木店(24H営業)他都内4 店舗あり。

おすすめ情報

他都内店舗もおすすめ! 銀座ウオーターワー店: 03-3289-0051 赤坂店: 03-6659-7288 六本木店: 03-5770-5855 愛宕店: 03-5408-8240 ※facebookにてお得情報やおすすめの旬ネタ情報を配信中。

極上生本まぐろセット 980円
サラダ・お椀付、ランチタイム限定の超人気商品。数量限定の為、開店直後が狙い目。



上: 中とろ・赤身各5貫、極上おぎとろ手巻、鉄火巻、サラダお椀付きで満足度が高い
左下: 初競りマグロをさばく!! 職人の鋭しい目で選り抜いた食材。
右下: 「板前寿司」の白い看板が目印。

板前寿司

検索

(PR)