

家庭料理・酒の店 遊

☎3986-1630

名物ママのカウンセリング居酒屋。
家庭料理と会話で悩みもどこかへ。

喜望の先生でカウンセラーでもあるママが経営する、一風変わった居酒屋。雑誌からメニュー、ボトルキープのラベルまでひとつひとつみんな手書きだ。書の内容を公表する場でありカウンセリングマインド実践の場でもあるという空間ではママを中心に会話が弾み、居心地のよさは格別。卵焼き、おでんなどの温かい家庭料理とともに、自家製アロエ酒、つば出し紹興酒といったちょっと変わったお酒を飲みみたい。



●豊島区南大塚3-46-7 栄11:30~22:30 (22:00迄) 土日祝祭 大塚駅前口から徒歩2分、大塚神社裏門前



↑手前・タコス1トッピングした大塚キアラダ海鮮入り800円。左中・国産高級のイカの串揚げ500円。右中・海胆焼売100円。右後・そのほか、おでん800円。

下町の心尽くしの惣菜を片手に、都電荒川線で小トリップ。

大塚界隈には多彩なお持ち帰りアイテムが充実。とっておきのテイクアウトをした後はのどかに路面を走る都電荒川線に乗ってゆったり、のんびり。沿線の鬼子母神や飛鳥山公園まで足を延ばしてみたい。



●ほんご ☎3910-5617

新築・お徳のコンビニを併用。和風から洋風まで42種類の具のバリエーションがある。持ち帰りは事前に予約を。●豊島区北大塚2-26-3 栄11:30~24:00 (この日限り) 大塚駅1丁 日祝祭 大塚駅北口から徒歩3分。



てんぷら 天俊 ☎5952-1014

老舗の3代目が大塚値段に挑戦に挑戦。天ぷら茶漬けで締める3000円コースも。

オープンして1年、モダンな店構えの天ぷら屋は大塚ではやや異色。大正8年

創業の老舗3代目という内田吉忠さんが、新機軸からホームタウンの大塚に移して開いた店だ。女を宿くのは代々伝わる煎餅のこね餅。揚げるのは最新もどかピカピカのフライヤー。さくさくの歯触りは新調の道具の成果かも。夜は3000円と5000円のコースのみで、いままらクワイなど季節感を失取りした食材が使われている。旬の魚のほか、野菜3~5種というボリュームに満足。締めのお食事には抹茶で食べる塩天丼をぜひ。

↑夜のてんぷらコース3000円の内訳。手前・揚げ、煎餅のてんぷら。真・塩天丼。天ぷら茶漬けでも。ご飯と別々にでも。お好みで。

とうふ家 湊ん重

☎3944-1007

専門店ならではのできたて豆腐懐石を。

大塚で70年来、人々の朝食に欠かせない豆腐を作ってきた老舗。もっと親しみを持ってもらいたいと3代目が始めた新機軸がこの豆腐料理専門店だ。昔ながらの製法によるできたてのおぼろ豆腐は、大豆本来の上品な甘さが口いっぱい広がって、淡泊な味という先入観を変えてしまう。月替わりの豆腐づくし懐石は、素材を生かしながら手の込んだ逸品ばかり。おみやげには、路地沿いの販売所で銀杏入りの自家製がんとをどうぞ。



↑夜の懐石(豆の木)10品・3500円の内訳。手前・栗納豆豆腐焼出し。左・信田豆腐。右・甘さ控えめの自家製豆乳チーズケーキ。



●豊島区南大塚1-48-13 栄11:30~14:00、17:30~22:00(21:00迄)。日祝祭~21:00(20:00迄) 日祝不定休 大塚駅前口から徒歩5分。



●カフェGOTOO ☎3982-0144

実業経験者のベーカリー。豊洲直営生協と自家製カフのこだわりコンセプトが評判。●豊島区南大塚3-51-2 栄7:30~20:00。日祝祭。土休 大塚駅前口から徒歩3分。

●ローマーノ ☎3981-9771

新酒場の店舗で売っている和洋中の惣菜は15~20種あり、300円ローマンド。●豊島区南大塚3-47-5 本館裏の焼き11:30~13:00、18:00~19:00(なくは)本館終了。昼休 大塚駅前口から徒歩3分。

