

## 豆腐料理 空ノ庭

最高級の大豆が生み出す  
自然の甘みとコクを堪能!

自慢の豆腐は、国内最高級といわれる北海道十勝産のトモマサリを使い、自然な甘みとコクを備えた味に仕上げている。豆乳は14度という高豆乳度で抽出した贅沢な味わい。黒豆の地鶏から揚げ780円、地鶏ささみと梅肉の雪見豆腐巻き揚げ750円など、どの料理も味わうごとに、フレッシュな大豆の風味が口の中いっぱい広がっていく。

DATA ①渋谷区恵比寿  
4-7-2 ☎03-5798-7331  
②17時～フード23時  
LO、ドリンク23時30  
分LO ③無休 ④JR  
恵比寿駅東口から徒歩  
4分



スタイリッシュに演出された店内。テーブル、座敷と合計62席ある

### Menu 2500円コース

手作り空野豆腐 サラダ 冷菜2品 ふわふわ雪見豆腐のだし巻き玉子 本菜 秋鮭とくすゆばのもろみソース ごはんもの デザート

このほか3000円、3500円のコースも用意



1 手作り空野豆腐 1200円 テーブルの上でがりを加え、約15分で出来上がるというパフォーマンスが楽しい。出来立て豆腐は、白ゴマ、ネギ、ショウガ、ゆず胡椒などの薬味と一緒に、旨みを堪能して! 2 どちらも大豆の旨みたっぷり。手前から、湯葉の包み揚げあんかけ 800円、ふわふわ雪見豆腐のだし巻き玉子 650円 3 黒豆のプラマンジェ 580円 黒ゴマペーストがアクセントのプラマンジェは、豆乳で作っただけあって、とてもまろやかな味わい

## とうふ家 系ん重

創業70年の老舗豆腐店が、  
織り成す「豆腐百珍」の世界

自家製の豆腐を多彩に表現してみせる豆腐料理専門店。湯葉を何層にも重ねてミルフィーユのように仕立てたり、オリジナルの黒ゴマ豆腐を作ったり、前菜から鍋、デザートまでまさに「豆腐百珍」を思わせるバリエーション。夜のコースは月替わりで季節ごとに訪れる常連も多い。3500円～。

DATA ①豊島区南大塚  
1-48-13 ☎03-3944-  
1007 ②11時30分～14  
時、17時30分～22時  
(日曜・祝日～21時)  
③日曜・祝日休の場合  
あり ④JR大塚駅南口  
から徒歩5分



COUPON 特典  
夜のコースご予約の方にドリンク(生ビール・グラスワイン・ソフトドリンク)1杯サービス

1階はモノトーンのカウンターとテーブル席。2階には座敷がある。ランチは1200円。ランチは1200円。



1 市松胡麻豆腐湯葉巻き 豆乳から調整した黒胡麻豆腐と白胡麻豆腐を蒸してから湯葉で巻いて揚げている。もっちりした食感が楽しい 2 豆乳鍋 (3500円のコースから) 豆乳とだしがベース。紙鍋だから野菜やエビのアクを吸い取り、豆乳や自家製豆腐の繊細な味がたっぷり楽しめる 3 豆腐蕎麦 (3500円のコースから) 昆布で一昼夜煮しめて裏ごしした豆腐がのっている。ホロホロとくずれてだしになじみ、のど越しのいい特製蕎麦と豆腐の粒々感が絶妙 4 豆乳プリン (3500円のコースから) デザートは全部で4種類から1品が選べる。特にプリンはカラメルの香ばしさと豆乳のまろやかさで大人気

### Menu 3500円コース

豆乳寄せ 籠豆腐 里芋吉野葛豆乳餡 豆乳の茶碗蒸し 豆乳鍋 南瓜と豆乳のグラタン 市松胡麻豆腐湯葉巻き 焼茄子白掛け 豆腐蕎麦 豆乳チーズケーキ、豆乳アイスなど今月のデザートの中から1品 ※メニューは月によって変わります

専門店のフルコースを召し上がられ、  
選り抜いた大豆と水で作る、こだわりの豆腐が食べたいなら専門店が一番。繊細な前菜からヘルシーなデザートまで豆腐づくしが味わえる、  
とっておきの2店を紹介。

