

和やエイジアンの実力店イチオシ冬メニュー。

飲み屋街にお婆ちゃん原宿、一見地味な印象の大塚・巣鴨だが、実はここ、大人が集う名店が点在するエリアなのだ。しのぎを削る各店の、いまの季節に重宝する冬メニューを紹介です。

何でもありの懐の深さに、初めてでも常連気分に。

昨年オープンした中華ダイニング。仲間同士で盛り上がるグループもあれば、カウンターでひとりお酒を楽しむ客もあり。友達3人で始めたという息の合ったコンビネーションで、サイズや味など何でも気軽に応じてくれるから、ここはわがままに伝えてあれこれ試してみるのが正解。なかでもこの冬からスタートしたスープ餃子は外さずに。鶏ガラスープにネギがシャキシャキの餃子。ゴマ油とネギ油の香りに食欲をそそれスルスルとお腹に収まってしまふ。



●豊島区南大塚3-11-9 常
23:11~30:14 日休
30:30~17:00 和紙
内装はスタッフの手作り。



↑野菜たっぷりスープ餃子750円。
→手前・エバミルクのソースがかかったドリア風のホワイトチャーハン350円、奥・エビチリ1000円。

●大塚
フレンジ
風feng ☎5956-9160



●大塚
大塚三浦屋 ☎3949-0414

味噌風味のあんこう鍋と名酒を心ゆくまで。

ふぐとスッポンなどの鍋料理を看板に36年というこちら。特に女性におすすめなのが、手軽なセットで味わえる冬の限定あんこう鍋。醤油ベースではなく、茨城地方の郷土料理くあんこうのどぶ汁をイメージし、カツオを贅沢に使った一番ダシに、西京味噌と信州味噌のブレンドを加え柚子胡椒をピリッと利かせる。煮込むほどにうまみが増す一品だ。利き酒師でもある料理長の選んだ希少なお酒と合わせていただければ、ゆるりとした時間を過ごせること間違いなし。



あんこうセット4100円より。★メインのあんこう鍋(写真は2人前)。→手前・空揚げ、奥・アンキモ。ほかに讃岐うどんがつく。



●北大塚2-11-4 常17:00
24:00 23:00 L.O. 無
休 → カウンター越しには
さびさびとした職人さんの
姿が見える。



↑駅前には都内唯一の都電が走る。

●大塚冬のグルメマップ



●大塚
豆腐懐石 豆腐家 ぬん重 ☎3944-1007

京がんもに湯葉、豆乳鍋、豆乳プリン。
飽きさせないご主人の技に脱帽です。

大塚で長年続く豆腐屋の3代目が「もっと豆腐の魅力」を始めたのがこちらの専門懐石。甘さがフワッと広がるおぼろ豆腐に始まり、バターやダシを加えた滑らかな卵の花、京がんもの湯葉あんかけに豆

乳鍋、さらにはデザートまで。上品に仕上げられた一品一品に、これほどまでバリエーションがあるのかと驚かされる。月ごとに内容を替えるというこの懐石、3500円で味わえるとは何とも嬉しい限り。



●南大塚1-48-13 常11:30~14:00 L.O. 17:30~22:00 (日祝~21:00)
不定休 週末の夜は予約をしたほうが無難。店先ではデザートの販売も。



3500円のコースより。↑スープまできれいに飲み干してしまう客も多いという、冬季限定・地鶏の豆乳鍋。→手前から時計回りに、自家製京がんも舞茸と湯葉のあんかけ、臘豆腐、卵の花、里芋吉野湯豆腐。ほかに豆乳の茶碗蒸しや豆乳のプリンなど全10種類。