

町 末広 野上 湯島  
御徒 町 野上 湯島  
の  
おいしい店  
Premium Gourmet Research

ぴあMOOK

湯島 野上

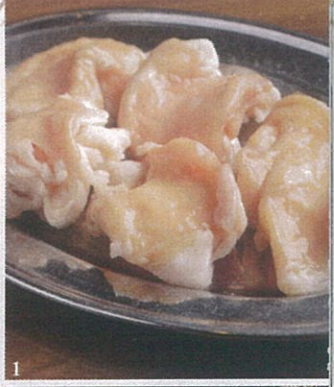
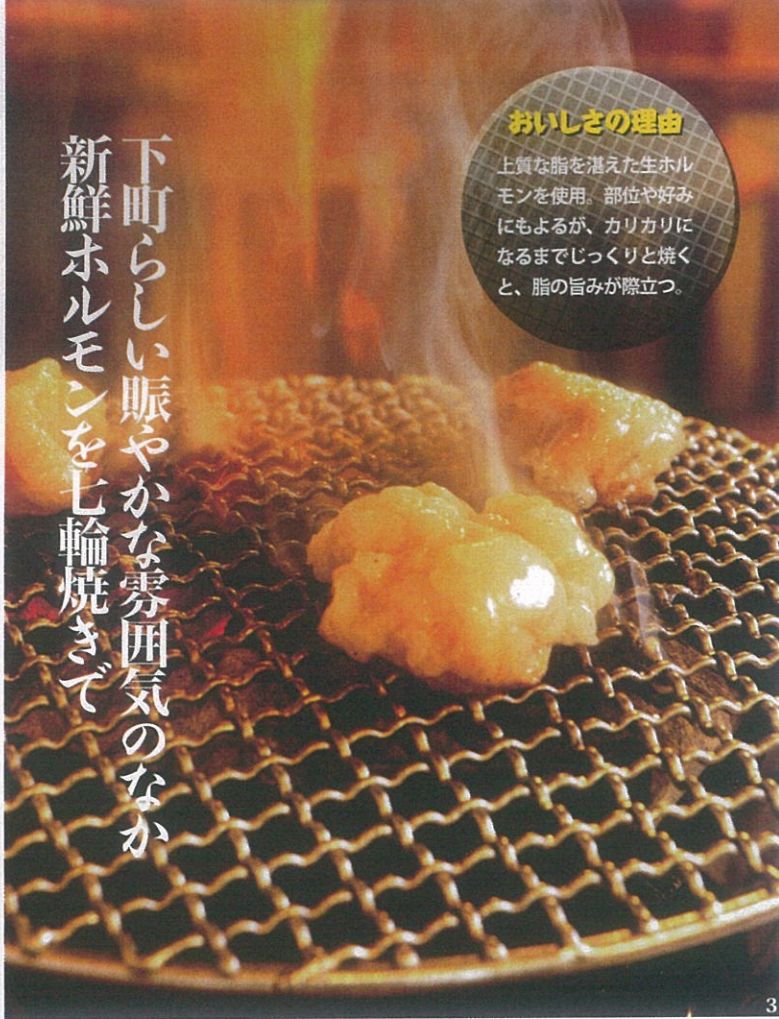
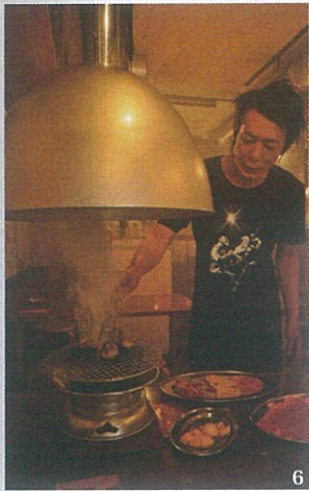
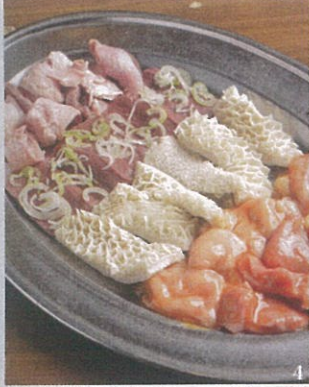
末広町御徒町

Yushima  
Ueno  
Suchirocho  
Okachimachi

ぶらり  
のんびり  
老舗の味を…

湯島上野の美食を支える七人  
いづ政 / 海鮮酒家 蓮風 / 鮨 一心  
鳥つね自然洞 / てんぷら 天寿  
CAUDALIE / 洋食 黒船亭

文豪、名人が愛した老舗  
魅惑のレトロ喫茶  
これぞ湯島上野の名酒場 etc.



### おいしさの理由

上質な脂を混ぜた生ホルモンを使用。部位や好みにもよるが、カリカリになるまでじっくりと焼くと、脂の旨みが際立つ。

## 下町らしい賑やかな雰囲気の中 新鮮ホルモンを七輪焼きで

- 1.ホルモン600円。店にそもそも冷凍庫がない、というほどの鮮度へのこだわりが活きている。大振りにカットされているため、食べごたえも十分
- 2.暖かい時期はドアを外して、さらに開放的な雰囲気。絵に描いたようなホルモン屋の姿
- 3.時折炎が上がる炭火七輪も店の代名詞。高火力で素材の旨みを閉じ込める
- 4.盛り合わせ1500円。その日のおすすめホルモン5種を盛り合わせたお得なセットメニュー
- 5.和牛カルビ980円。長さ20cm以上の贅沢サイズでこの価格は驚き
- 6.おすすめの焼き方などはスタッフがレクチャー

気軽に味わう下町の名物

# 心地よい弾力とあふれだす旨み

# ホルモンもっもっ

手頃な価格で多彩な旨みと食感が楽しめるホルモンもっもっ。下町グルメの代名詞的存在だが、旨みには鮮度が不可欠。鮮度自慢、味自慢。雰囲気も心地よい、湯島上野の旨い店はこちら！

湯島

## ホルモン俵屋

ホルモンたわらや

旨いホルモンのためには素材の鮮度、丁寧な仕込み、最適な味付けに加え、魅力的な空間も大切。この店を訪れば、誰もがそう実感できるはずだ。なにも特別凝っているわけではない。木のテーブルに素っ気ない丸椅子。対面に座る人も震むほどの煙に、お気に入りの服を着てきたら最初は少し後悔するかもしれない。だが、活気に包まれ七輪を囲むうちに、やがてそんな思いは消えるだろう。それだけ心地よい雰囲気、この店内に

は流れているのだ。

無論、雰囲気だけの店ではない。使用するのは朝挽きの生ホルモン。臭みやクセがないため、さっぱりとしたポン酢でもおいしい。メニューは定番から希少部位まで多種多様、しかも価格は手頃。これだけ揃っているのだから、当然週末の店内は満席。その賑わいが、さらに店の魅力となってお客の心を掴むのだ。

☎ 03-5818-6490

MAP P93 D2

Data  
🕒 17:00~翌4:00  
🗓 日曜(月曜が祝日の場合は営業し、翌日休)  
👥 30席 国文京区湯島3-42-3  
💳 カード 使用不可 予約可  
💰 目安 3000円~3500円 喫煙可  
📍 アクセス 東京メトロ千代田線湯島駅2番出口より徒歩約2分

湯島

## もつ焼き煮込み 三六湯島店

もつ焼きにこみみるくゆしまん

備長炭で焼く旨いもつと、心の通ったフレンドリーな接客。シンプルながらもとても大切な部分を守ることで、湯島のグルメたちを虜にするこの店。毎日仕入れる上州豚は、自社のセント

## 心を込めた丁寧な下処理で さらに輝く極上の上州豚

### おいしさの理由

使用する上州豚は身質が繊細で脂に甘みがあるのが特徴。そこに丁寧な下処理を加えることで、旨みだけを引き出している。



1.串は右から、しろ150円、マルチョウ290円、のどぶえ220円、てっぽう150円、れば150円、たん150円(全て税別)。ホッピーや赤星など、酒も豊富 2.備長炭の香りを、丁寧に串にまとわせる 3.どて煮込み660円(税別)。八丁味噌ベースで、創業以来継ぎ足すコクのある味 4.湯島駅にほど近い一軒家を利用

☎ 03-5816-5360



Data

🕒 16:00~翌4:00、日曜・祝日 16:00~23:30 🏠 不定休

🍽️ 43席 📍 目文京区湯島3-42-2 📄 カード可

📅 予約可 🏠 目安 3000円~4000円 🚫 喫煙可

🚶 アクセス 東京メトロ千代田線湯島駅2番出口より徒歩約2分

心地よい弾力とあふれだす旨み ホルモン・もつ

気軽に味わう下町の名物

### おいしさの理由

朝に芝浦でめられたもつが、屋店に届き、そこから総出で仕込み。この鮮度により部位ごとの特徴的な食感と濃厚な旨みが引き立つ。

## 丁寧な手仕事により生まれる 何度でも食べ飽きないおいしさ

御徒町

## やきとん まうちゃん

やきとん まうちゃん

「当たり前前」のことを、当たり前前に「店主・加藤勝氏はそう笑うが、それだけではこの店の人気ぶりは説明がつかない。何しろオープン前から店前に客が集まり、ほどなく店は満席になって

しまうのだ。少し詳しく聞けば、その答えがみえてくる。たとえばもつは、芝浦直送の朝べ。串はタレに何度も漬けながら焼くことでなかなまで味が染み込んでいく。その他、数々揃う一品料理も然り。手間を惜しまず、丁寧に。なんてことはない、店主の言う「当たり前前」が、ここでは非常にハイレベルなのだ。

☎ 03-3835-1758



Data

🕒 17:00~24:00 🏠 日曜・祝日の月曜 🍽️ 20席

📍 台東区台東4-6-1 📄 カード使用不可 📅 予約不可

🏠 目安 2500円~3500円 🚫 喫煙禁煙

🚶 アクセス 東京メトロ日比谷線仲御徒町駅2番出口より徒歩約2分



1.もつ煮込み(玉子入り)580円(税別)。牛すじともつを、継ぎ足し続ける味噌仕立てのスープで。右はポテトサラダ350円(税別) 2.自立たない場所にある店だが、店は連日大盛況 3.かぶ肉巻き210円(税別)、れば130円(税別)、しろ130円(税別)など。秘伝の味噌ダレをつけても旨い 4.路地裏に佇む飾らない店構えの名店

