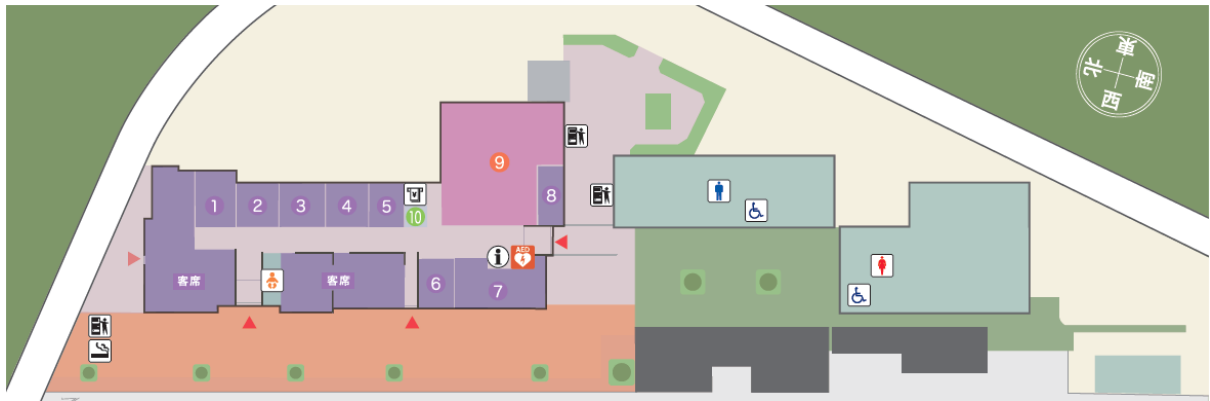


鬼平江戸処

◆店舗のご案内



①	五鉄 (軍鶏鍋)	④	弁多津 (中華そば)	⑦	屋台連 (立ち食い処)
②	本所さなだや (そば)	⑤	万七 (江戸めし)	⑧	文楽焼本舗 (人形焼)
③	忠八 (うなぎ)	⑥	船橋屋 (くず餅・甘味)	⑨	屋台連 (みやげ処)

《飲食》

① 【 五鉄(ごてつ) 】

営業時間 10:00～21:00(ラストオーダー20:30)

鬼平犯科帳にたびたび登場する「五鉄」のモデルになったと言われる老舗軍鶏(しゃも)料理屋「玉ひで」の新業態。鬼平が舌鼓を打った「五鉄の軍鶏鍋」をイメージした軍鶏鍋は、国産軍鶏肉のブツ切りと鶏肉のモツ(きんかん・ハツ・レバー・砂肝)、ゴボウ、しらたき、焼豆腐、五鉄特製の割下、玉子を使った鍋。鬼平ファンなら垂涎の「五鉄の軍鶏鍋」を白飯・お新香付で再現します。



「鬼平江戸処・軍鶏鍋膳」

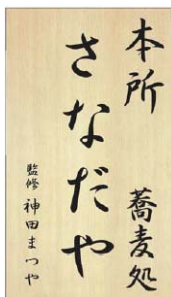


「鶏うどん」

② 【 本所さなだや 】

営業時間 10:00～21:00(ラストオーダー20:30)

江戸時代のそばを現代に引き継ぐ老舗「神田まつや」主人・小高登志氏が監修するそば屋。さくさくに揚げた車海老の天ぷらを添えた「天南そば」は至福の一杯です。



「天南そば」



「山かけそば」

③【 忠八(ちゅうはち) 】

営業時間 10:00~21:00(ラストオーダー20:30)

江戸の味を代表するうなぎを、熟練した職人がお客さまの目の前で一串一串、丁寧に手焼きします。活鰻の炭火焼きは香ばしく、皮目はパリッと、中はふっくら。



「うなぎ」



「きじ金井」

④【 弁多津(べんたつ) 】

営業時間 7:00~22:00(ラストオーダー21:30)

池波正太郎氏が愛した「日本橋たいめいけん」主人・茂出木雅章氏が監修。鬼平江戸処オリジナルのラーメンは、透き通ったスープがどこかホッとするやさしい味です。



「中華そば(醤油)」



「中華そば(醤油ネギチャーシュー)」

⑤【 万七(まんしち) 】

営業時間 7:00~22:00(ラストオーダー21:30)

江戸料理研究家で、東京・大塚「なべ家」主人・福田浩氏が監修する「江戸めし」。おすすめの「鉄火丼」は、さいの目切りにしたまぐろと大根の紅白が鮮やかな逸品です。



「鉄火丼」



「とろろ飯」

⑥【 船橋屋 】

営業時間 9:00～20:00

元祖くず餅の店として知られる船橋屋。「鬼平犯科帳」の舞台となる、江戸の町人文化が花開いた文化文政時代の創業以来、吟味した素材と独自の製法を守り、一貫したこだわりとおもてなしの心を大切に作り続けています。秘伝の黒蜜と、香り立つきな粉との絶妙な味わいのくず餅をお楽しみください。

串に刺したくず餅に餡をトッピングしたまったく新しいスタイルの「串くず餅」は、鬼平江戸処限定。こし餡のほか、季節ごとの餡を用意します



「くず餅」



「串くず餅」

⑦【 立ち食い処 屋台連 】

営業時間 10:00～20:00

江戸の屋台が連なるにぎわいのある立ち食い処。名代の「両国鳥幸の相撲焼鳥」や神田明神前「天野屋の甘酒」のほか、たこ焼きを、江戸時代初期に伝わったとされる軍鶏肉を使用した「しゃもやき」として販売するなど、SA・PAのおなじみグルメを江戸風にアレンジし提供します。



「相撲焼鳥」



「しゃもやき」

⑧【 文楽焼本舗 】

営業時間 9:00～20:00

江戸時代、芝居の町として栄えた人形町が発祥といわれる人形焼。にっこり笑顔が特徴のえびす様、大黒様のほか、鬼平江戸処の家紋入り「文楽焼」はおみやげにも最適。



「人形焼」

(えびす様、大黒様)



「お好み鯛焼き」

《売店》

⑨ 【 みやげ処 屋台連 】

営業時間 7:00~22:00

鬼平江戸処オリジナルの商品や老舗店舗の菓子、和雑貨などを多数取りそろえて販売。高速道路沿線の地元のお土産も用意しています。



「鬼平江戸処オリジナル
桐屋の黒飴」



「鬼平江戸処オリジナル
喜楽煎餅」

※掲載のメニュー・商品は、予告なく変更する場合がございます。