

東京で三陸の味が楽しめるお店

今や日本各地に広がる、三陸の旨いモノスポット。
東京にもこんなにあります。ぜひ足を運んで！



1. 鯨刺身盛り合わせ 2. 三陸から直送の生ほや(上)と生牡蠣(下) 3. 自家製笹かまぼこ
4. 歌舞伎町にある地下のお店 5. 穴子の天ぷら

1. 名物東北6県プレート 2. 東北の手仕込み牡蠣フライ 3. 八戸前沖鯖の冷たい燻製
4. ひとり飲みにも最適な落ち着いた雰囲気のカウンターバー 5. 充実する東北の地ビール

宮城の銘酒に合わせる 鯨料理と三陸の幸

JR新宿東口から徒歩6分。宮城県を代表する銘酒「浦霞(うらかすみ)」を東京で初めて取り扱った創業50年の老舗居酒屋。名物は、鯨の刺身の盛り合わせや三陸直送の新鮮な牡蠣、ほや料理に大好評の気仙沼ホルモンなど。このお店でしか飲めない「浦霞」のオリジナルも登場するなど、三陸ファンにはたまらないラインナップです。ひとり飲みできるカウンター席にテーブル席、掘りごたつ席の落ち着いた個室もあり、使い勝手も抜群です。

樽一 新宿本店

☎03-3208-9772
住所 東京都新宿区歌舞伎町1-2-9 B1F
営業時間 17:00~22:00 (Lo 21:00)
定休日 日・祝日



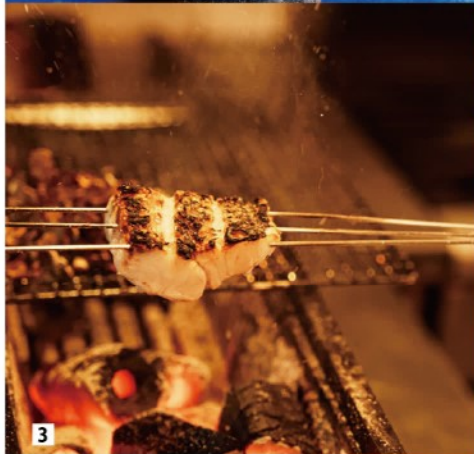
東北cafe&dining トレジオンポート

☎03-6807-4242
住所 東京都港区赤坂3-12-18
第8荒井ビル2F
営業時間
ランチ&カフェ 11:30~17:00
ディナー 17:00~24:00
定休日 日・祝日



東北の地ビールやワインも！ 6県の食材を使った創作料理

ゆったりとしたソファ一席やカウンター席、広々としたバーカウンターを備えた落ち着いた空間で、東北6県の食材を使ったお料理がいただける大型店。定番の人気メニューは、東北6県をかたどったオリジナルのプレートに、各県の前菜を載せた「6県プレート」、新鮮でふりふりの「Region名物！三陸の生牡蠣」など。バーカウンターにはクラフトビールのタップが並び、6県の地ビールのほか、ウイスキーや地ワインなども豊富に揃います。



1. ALMA名物貝の盛り合わせ 2. 夏季限定 岩手ひろの屋がゼウニプリン 3. その日の水揚げによって変わる鮮魚の炭火焼き
4. 東北貝のシャラティエッリ 5. 天井が高く、広々とした空間。居心地抜群! の声が多い店内

1. 前菜盛り合わせ5種 2. 本日のおすすめパスタ 3. その日の水揚げによって内容が変わる「本日のお刺身盛り合わせ」
4. わたす特製お重BOX 5. 柚子香る東北鮮魚といくらの漬け丼(わたすランチ)
6. ゆったりと広めのテーブル、大きな窓で解放感たっぷりの店内

ALMA

☎03-5468-5737

東京都渋谷区東3-15-6 百代ビル1F

営業時間

平日ランチ(水曜日を除く) 11:30~15:00 (LO 14:00)

ディナー 17:30~22:00 (LO 21:00)

土日・祝 11:30~22:00 (LO 21:00)

※15:00にディナーメニューに切替

定休日/月・火曜日(祝日の場合は除く)



宮城県仙台市発祥のレストラン。
ラテン語で『恵み』を意味する店名の通り、毎日三陸の漁港から届く新鮮な魚介類、野菜やお肉を使った見た目も美しい創作イタリアン料理を楽しませてくれます。特に、手打ちパスタや炭火焼きはファンも多い自慢の逸品。さらにワインは、イタリア産を中心に100種以上も揃うというから圧巻です。カジュアルなランチメニューも充実し、界隈のビジネスマンにも大人気。東北とイタリアの文化の融合、ぜひ楽しんで。

産直食材×センスが光る 絶対食べたい創作イタリアン

わたす日本橋

☎03-3510-3185

東京都中央区日本橋室町2-1-1

日本橋三井タワー 2F

営業時間

ランチ 11:00~15:00 (L.O.14:30)

カフェタイム 15:00~17:00

ディナー 17:00~22:00 (L.O.21:00)

定休日 年末年始



東北の情報を発信する「わたす日本橋」。こちらでは、東北を中心にスタッフが産地に通って出会った海や里の食材を使う「和洋さまざまなお料理」が楽しめます。3週間ごとに内容が変わるランチメニューは、ボリュームがあり美味しい!と評判。また、アラカルトからコース料理もあるディナータイムには、三陸を中心とした各地の旬な味や伝統の味が数多く登場。季節や水揚げに合わせてメニューが変わるため、何度通っても新しい味に出会えそう。

東北の情報を 東京・日本橋に橋わたし