

(左上段から) 大とろ 540円、鯛 280円、鰻 172円
青柳 280円、薄焼玉子 108円、煮蛤 486円

四谷
エリア

新宿区荒木町9
☎03-6380-4990
営業 18:00~翌3:00
(日・祝は22:00まで)
休月(月曜が祝日の場合は翌日)
MAP P.12-13 C-2



東京都新宿区四谷
3-12 サフボリビル2F
☎03-3359-0011
営業 11:30~14:30
17:00~20:30
休月
MAP P.12-13 C-3



天ぷら定食 4,320円

四谷
エリア



見つけてうれしい 食べて美味しい

寿司・天ぷら・うなぎ

特集

老若男女、国籍を問わず、和食の定番として人気の天ぷら・寿司・うなぎ。今回は、四谷、神楽坂、高田馬場・早稲田・大久保、落合エリアの味よし、雰囲気よし、値段よしの編集部おすすめのお店を紹介します。

すべて天然物にこだわった鰻ネタ
あたぼう 鮓

ネタはすべて天然物。シャリはもちろん、煮蛤や薄焼玉子など、一つひとつを昔ながらの手仕事で仕上げます。平日と土曜日は深夜3時まで営業しているので、飲んだあとのシメにも利用可能です。



新宿区神楽坂2-1
☎03-3269-3151
営業 11:00~22:00
休 お盆、年末年始
MAP P.14-15 D-2



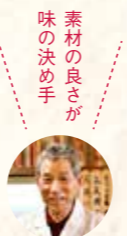
本物のおいしさを手頃な値段で味わってください

店主 藤川大輔さん



うなぎ重 寿 3,456円
きも吸い 324円

神楽坂
エリア



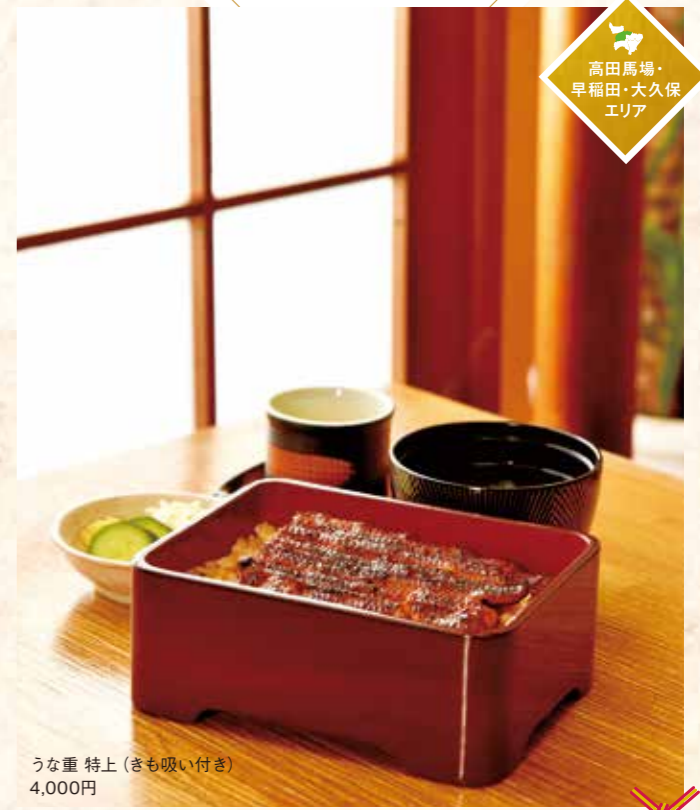
店主 小黒三郎さん

鮮度が命の老舗の天ぷら
天春

1930(昭和5)年創業の天ぷら専門店。鮮度の良い車エビやキス、野菜などを、ゴマ油を主体に綿実油を調合した油でカラッと揚げます。常連客の要望で始めた大盛りのシシ汁は、知る人ぞ汁の逸品。



落合
エリア



うなぎ 特上(きも吸い付き) 4,000円

高田馬場・早稲田・大久保
エリア



天ぷら定食(上) 1,728円

高田馬場・早稲田・大久保
エリア

新宿区若松町36-27
☎03-3202-4035
営業 11:30~14:00 / 17:30~21:00
(月曜はランチのみ)
休 日・祝
MAP P.16-17 D-3



素材の良さを堪能できる天ぷら
高七

まずひと口目は、天ぷらに何も付けずに味わうのがおすすめ。店主が仕入れた新鮮なネタのおいしさをじっくりと堪能できます。揚げ油は菜種油を使用。衣には卵を使わないのがこだわりです。



店主 飯田敏夫さん

ふた口目からは、つゆやカレー粉塩を付けてお楽しみください

また食べたくなる上品うなぎ
志満金

余分な脂を落としながら蒸した国産うなぎを、代々つぎ足してきた秘伝のタレをたっぷりつけて焼き上げます。あつさりとした上品で、多くの文豪にもひいきにされてきました。店内には茶室があり、食後に抹茶をいただくこともできます。



店主 加藤 正さん

うなぎは静岡県と宮崎県産です



新宿区中落合1-13-5
☎03-3951-5680
営業 11:30~14:00
17:30~23:00
休 水
MAP P.18-19 B-3



店主 磯貝森一さん

うちのシャリは、甘めの味付け。お酒に良く合います

気軽に寿司をつまみながら
白雪鮓

江戸前ならではの握り寿司から、えび・まよなご・アレンジの効いたものまで、寿司ネタの種類が豊富。焼き魚や煮魚といった一品料理も多く、居酒屋感覚で楽しめます。故赤塚不二夫先生ら著名人にも愛される名店です。



特 2,200円



新宿区高田馬場
4-13-12
☎03-3361-1003
営業 11:30~14:00
17:00~21:00
休 水
MAP P.16-17 A-1

良質なうなぎを厳選
伊豆栄

愛知県三河一色産のうなぎのみを使用。すぐにさばかないときは、井戸水で生かして鮮度を保ちます。注文を受けてからうなぎを蒸して備長炭で焼き上げるのが、三代目店主のこだわりです。



店主 高安啓祐さん

自慢の美味しいうなぎをご賞味ください