

東海道品川宿
そば処いつてつ



ご宴会・法事承ります



鴨パストラミ
蒲鉾・玉子焼の3点盛
煮もの・あさり煮
お刺身
たぬき豆腐
天ぷら
もりそば
メニューは変わる場合がございます
アラカルトでのご注文もお受け致します
ご相談ください

例 4,600円 2時間飲み放題付

ご予約ご相談は TEL 03-3471-3842

営業日

平日 11:30~14:00 17:30~22:00
日曜祝日 11:30~14:00

定休日

火曜日 祝日の月曜日

東京都品川区北品川 1-30-23 03-3471-3842



品川宿そば

1020円
927円(税込)

あさりと海苔が
熱々ピリ辛の
つけ汁と相性抜群

生たまごが付きますので、そばを半分ほどお
めしあがりなってから、つゆの中に割つてお
入れください。味がまろやかになり、また違
う味でおいしく召上がれます。

ここ品川宿では、街道のすぐわきから遠
浅の海が広がっていました。有名な浅草
海苔は、品川の海で採れた物です。
昔に思いをはせながら、うまい蕎麦をご
堪能ください。

生たまごが弱い方には、玉子を汁の中にじ
ることもできます。お申し付けください



おいらんそば

900円
818円(税込)

野菜たっぷり
ヘルシーお蕎麦

ゆずの香りがきいた透きとおつた冷たい
つゆをかけてお召し上がりください



そば大盛りできます。一三〇円増しです。

冷たいそば

かき揚げせいろ

930円

845円(税込)

海老天2本、キス天1枚
野菜天ぷら



天ふらせいろ 1100円
1000円(税込)
もりそば 600円
一枚もりそば 900円
818円(税込)
ざるそば 680円
618円(税込)

とろろそば

850円

723円(税込)

他のそばにも
とろろ250円で
追加できます。



辛み大根そば

850円

723円(税込)

ほろみのりと
大根の辛みが
相性バツチリ！



温かいそば

大海老天ふらそば

1380円
1255円(税込)



そば大盛りできます 一三〇円増しです

かしわ天そば

890円
809円(税込)

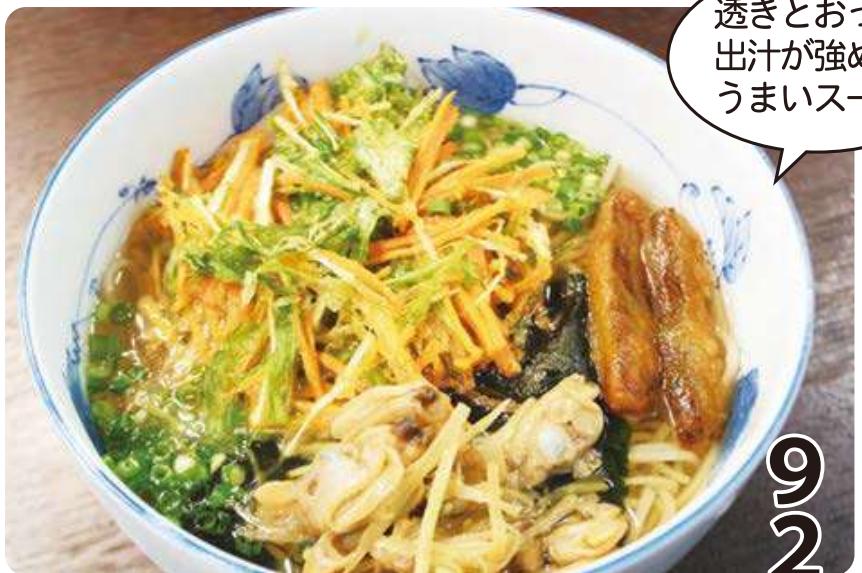


禿(かむろ)とは太夫や花魁の下について、身のまわりの世話をしながら色町の仕草などを学んだ、遊郭に住み込む幼女の事を指す。

透きとおった出汁が強めのうまいスープ!

かむろそば

920円
836円(税込)



白醤油のかえしを使った透明なスープです。
水菜と人参のかき揚げを禿の簪に見立て、
焼海苔の上にあさりとゴボウ揚げをのせました。

| | |
|--------|--------------------|
| かけそば | 600円 545円(税込) |
| きつねそば | 690円 627円(税込) |
| たぬきそば | 670円 609円(税込) |
| 力そば | 600円 545円(税込) |
| 天ふらそば | 1100円 1000円(税込) |
| かき揚げそば | 930円 845円(税込) |

辛さUP
できます!



えんまそば

960円
873円(税込)

閻魔様の眉にみたてた茄子と、甘く煮込んだ鶏肉、閻魔様に抜かれないように、舌の代わりに長く切った蒲鉾が入っています。



にら玉そば

960円
873円(税込)

ニラと小エビを玉子でとじました。別盛りの食べるラー油を加えるとピリリと旨い



煮豚そば

980円
891円(税込)

厚切り豚バラ肉をやわらかく煮込んだ、当店特製煮豚と玉子をトッピングいたしました。



肉天そば

950円
864円(税込)

薄切り豚ロースをサクサクに揚げ、甘く煮たゴボウをそえました！

幌加内町のそばの作付面積は、
品川区の面積とほぼ同じです。

幌加内町

「ほろみのり」

2004年に品種登録された新しいそばの品種です。従来の「キタワセソバ」より草丈が低いため倒伏しにくく、甘みが強く癖がないのが特徴で、2006年度より本格的な栽培が始まりました。



丸抜きそば

蕎麦は低カロリーで栄養満点！
ビタミンB1、B2が豊富で、
疲労回復効果あり。
良質なたんぱく質が豊富です！

そばが体にいいと言われる理由のひとつが、そばに含まれる「ルチン」の効果。ルチンは、活性酸素を除去する酸化防止作用があり、さらに毛細血管を強くしたり、血圧を下げる効果も認められています。

蕎麦粉は、全て 北海道幌加内「ほろみのり」です
一二八で打っています

うどんもできます。お値段一緒



辛いです。スパイシーです。
口の中に南国の味が広がります。
当店評判のカレーそばです。



940円

税込

カレーそば

少々お時間
頂きます



かつ丼



鮭ちゃんちゃん丼



あさり丼



天丼



煮豚丼

ごはん

鮭
ちゃん
丼

かつ丼

煮
豚
丼

少々お時間
頂きます

240円
218円(税込)

920円
836円(税込)

940円
855円(税込)

940円
855円(税込)

肉
天
丼

か
き
揚
げ
丼

900円
836円(税込)

生
姜
焼
き
丼

920円
855円(税込)

天
丼

940円
855円(税込)

あ
さ
り
丼

940円
855円(税込)

天
丼

1100円
1000円(税込)

お新香・おつゆ付
ごはん大盛りできます。無料です。

丼ぶり



かつ丼と小かけ！

かつ丼
+ 小かけそば= 1209円
(税込) **1330円**



カレー蕎麦とライス

カレーそば
+ 小ライス= 973円
(税込) **1070円**



生姜焼きとライス！

生姜焼き
+ 小ライス= 982円
(税込) **1080円**

★は夜営業のみのご提供品です

カジキマグロとライス！

カジキマグロ漬け焼
+ 小ライス= 936円
(税込) **1030円**



★は夜営業のみのご提供品です

17P セット例です この他にも組合せできます

もりのたぬき！

もりそば
+ 小たぬき丼= 836円
(税込) **920円**



もりのこぶた！

もりそば
+ 小豚丼= 882円
(税込) **970円**



かけとつくね！

かけそば
+ 小つくね丼= 891円
(税込) **980円**



かむろとあさり！

かむろ
+ 小あさり丼= 1191円
(税込) **1310円**



セット例です この他にも組合せできます

酒の肴



鴨パストラミ



豚タンハツ煮



焼きみそ



あさり生姜煮



ハチノス味噌煮
牛の第2胃 イタリア料理によく使われます



たぬき豆腐
温かいバージョン



玉子焼き



そば味噌

★★★
鳥皮の佃煮

500円
4525円 税込

★★★
ガツ酢

豚胃袋の
ピリ辛漬け

590円
536円 税込

★★★
鴨パストラミ

500円
455円 税込

★★★
もつ煮込み

480円
436円 税込

★★★
豚タンハツ煮

560円
509円 税込

★★★
ハチノス味噌煮

540円
491円 税込

★★★
玉子焼き

420円
382円 税込

★★★
たぬき豆腐

490円
445円 税込
温かい品が、冷たい品をお選びください

★★★
板わさ

550円
500円 税込

★★★
焼きみそ

480円
436円 税込

★★★
エイヒレ

500円
455円 税込

★★★
焼きししゃも

450円
409円 税込

★★★
うるめいわし

400円
364円 税込

★★★
焼きみそ

480円
436円 税込

★★★
あさりの生姜煮

550円
500円 税込

★★★
そば味噌

390円
355円 税込

★★★
は夜営業のみの提供品です

品川宿生海苔煮 450円



その昔、ここ品川宿は海苔の生産地でした。板海苔を天日で干している時に、急な雨に打たれ商品にできなくなつた物を家々で煮て食べていました。そのなごりか、それぞれの家で味付けは異なりますが、今でも生海苔を煮る習慣があります。築地市場に入荷する半分以上の生海苔はここで城南地区で消費されているそうです。

かつおだしのきいた
当店自慢の品!



江戸自慢三十六興 品川海苔
歌川広重 画 元治元年

★大根の揚げそばサラダ 620円

大根のジアスターとそばのルチン
体に最強のヘルシーサラダです

564円
(税込)

620円



文子さんのポテトサラダ 430円

特製マヨネーズは、進駐軍から
レシピを教わったもので、
するがやの変わらぬ味です。

391円
(税込)

430円



★茄子おかか焼き 650円

半分に切った茄子に、たっぷりの
かつお節をのせ、焼き上げました。
味付けは、お酒とお醤油のみ。

591円
(税込)

650円



★おかかピーマン 480円

細切りピーマンを炒め、たっぷりの
かつお節をふりかけました。
ピーマンが苦手の方にもお薦めです

436円
(税込)

480円



★文子さんの おしんこ盛合せ 520円

473円
(税込)



塩らっきょ
たこキムチ
たたき胡瓜

390円
355円
(税込)

390円
355円
(税込)



★◎ ほっけ開き<sup>982円
(税込)</sup> 1080円



★◎ 上生まぐろ<sup>1182円
(税込)</sup> 1300円



★ブリかま焼き
<sup>773円
(税込)</sup> 850円



鮭ちゃんちゃん焼き風
<sup>618円
(税込)</sup> 680円



★カジキマグロ漬焼き
<sup>818円
(税込)</sup> 900円



姫渡り蟹唐揚げ
<sup>500円
(税込)</sup> 550円



★キビナゴの一夜干し
<sup>500円
(税込)</sup> 550円



★たこふつ切り
<sup>636円
(税込)</sup> 700円



★サバの西京焼き
<sup>564円
(税込)</sup> 620円



豆アジの唐揚げ
<sup>500円
(税込)</sup> 550円



★揚げ出し豆腐
一丁^{545円}
(税込) 600円
半丁^{381円}
(税込) 420円



いかゲソ揚げ
^{636円}
(税込) 700円



ごぼう揚げ
^{491円}
(税込) 540円



フライドポテト
^{355円}
(税込) 390円



鶏むね肉天ぷらにたっぷりのタルタルソース
★チキ馬場
^{564円}
(税込) 620円



★ハツ唐ポン酢
^{473円}
(税込) 520円



★◎ 天ぷら盛合せ
^{1164円}
(税込) 1280円
季節により内容が変わります



★あさりかき揚げ
^{618円}
(税込) 680円



★舞茸と茄子の天婦羅
^{618円}
(税込) 680円



★かしわ天麩羅
^{709円}
(税込) 780円



★竹輪天麩羅
^{436円}
(税込) 480円

★は夜営業のみのご提供品です



★鴨なか揚げ

636円
(税込) 700円

油揚げの中に
鴨と豚ひき肉を詰め、
それに、鰯だしを
しっかり含ませて
焼き上げます



★豚茄子トムヤム炒め

682円
(税込) 750円

厚切りの豚バラと
茄子、しめじをタイの
トムヤム調味料で
炒めます
大葉で包んでも Good!



チキンチップス

436円
(税込) 480円



★手羽先の塩焼き

300円
(税込) 330円

追加1本
170円



★◎鳥ハツとニンニクの芽炒め

664円
(税込) 730円



★ヤゲンの山賊焼

618円
(税込) 680円



鳥ももの唐揚

545円
(税込) 600円



鶏むね揚チーズかけ

564円
(税込) 620円



鳥皮餃子

591円
(税込) 650円



そば汁から作った
添加物なしの
焼き鳥のたれ

少々お時間
頂きます

★ 今治の焼き鳥 (鳥ももステーキ)

しっかりと焼き上げるため少々お時間をいただきます

864円
(税込)**950円**



★ 蕎麦屋の生姜焼き

極薄切り豚バラを
一度そば汁で煮て
余分な脂を落として
から炒めます

864円
(税込)**950円**



カリカリ
揚げ蕎麦入り

少々お時間
頂きます

★ 蕎麦屋のジャーブチキン

今話題のジャマイカの郷土料理
鶏ももをピリ辛のスパイスに
漬けこみ焼きあげます

ハーフ
527円
(税込)**580円**
レギュラー
818円
(税込)**900円**

しっかりと焼き上げるため少々お時間をいただきます



★ ◎トンテキ 880円



牛すじ串味噌煮
2本 545円
(税込)**600円**



★砂肝唐揚げ
636円
(税込)**700円**



塩ぶた
527円
(税込)**600円**



★豚タンと茄子炒め
682円
(税込)**750円**

★は夜営業のみのご提供品です

★は夜営業のみのご提供品です

品川宿のお話

一千年の歴史

品川宿の歴史はいつから始まったのか。その謎を解く力がお寺にある。品川宿一帯にはおよそ三十の寺院があり、しかも、ほぼ全宗派がそろつていて。その創建年を調べると、古くは品川寺806～810年、常行寺848年、来福寺990年といった古刹があり、またかなりの数の寺が1200年代から1300年代に集中して創建されている。

このような古い時代から様々な宗派の寺が建てられたということは、おそらく今から一千年前頃から、諸国から人々がこのまちに集まり始め、農業や漁業だけでなく、それなりに産業も興り、まとまつた集落が形成されていたものと考えられる。

品川宿の範囲

江戸時代末の品川宿の範囲は、北はハツ山口、南は青物横丁と鮫洲の境（補助26号線）までの全長約2.4kmの間といわれる。北のハツ山口から南へ

向かって「北品川歩行新宿」、「北品宿（本宿）」、そして日黒川を渡つて「南品川宿」、以上の三宿から構成されている。しかし現在は歩行新宿と北品川宿（本宿）を合わせて「北品川宿（通称・北）」、日黒川から南、青物横丁までを「南品川宿（通称・南）」と呼び、この北と南を合わせ「品川宿」と呼んでいる。

東海道は今や貴重な歴史文化遺産

品川宿の入り口、ハツ山口から青物横丁の南端までが約2.4km。そこからさらに鮫洲、立会川、鈴ヶ森口までが約1.4km。その合計約3.8kmにわたって江戸時代以来変わらない道幅で東海道が残っている。これだけの距離古い東海道が残されている例は全五十三次の中でも極めて珍しい。しかも品川宿の場合は、それが今も日常の生活道路として使われているところに大きい値値がある。東海道は今や品川宿ばかりではなく、日本が誇るべき歴史文化遺産なのである。

幕末の頃の品川宿 壱

江戸も末期になると品川宿の近辺でも、いろいろと騒がしくなる。

安政七年（1860）三月三日桜田門外で大老井伊直弼を襲撃した桜田門外の変。決行前日、その18人は小石川の水戸藩邸の目安箱に暇願いの願書を出し、その足で、品川宿の引手茶屋「稻葉屋」に入り、さらには「土蔵相模」に登場して最後の酒盛りをした。

翌朝未明、雪降る中、まだ暗い品川宿を出発し、右手に海を見ながら、愛宕神社で集合し決行に挑んだ。襲撃した水戸浪士、18人が訣別の宴を土蔵相模で開いた時の寄せ書きの写しが今現在も残つていて。どうだ。

またこの後も土蔵相模は度々歴史にその名をみせる。

高杉晋作を中心に長州の浪士が集まつた「御楯組」という、攘夷を唱える組織。この連中が、文久二年（1863）十二月十一日、品川の御殿山に建造中だった英國公使館を焼き払つた。幕府と英國間で紛争を起こさせ、幕府を

攘夷に仕向ける為に実行されたのだ。

これに、参加したのが高杉晋作、久坂玄端、井上聞多、伊藤俊輔、寺島忠三郎、品川弥二郎、堀眞五郎、赤根武人、白井小助等、吉田松陰門下生。この連中が夜な夜な謀議していた場所が、品川宿の土蔵相模であった。

そのころ、品川宿では、世を変えようとする、若い熱望が渦巻いていたのだろう。

そして、水戸、長州とくれば、薩摩。

品川宿では、あまり薩摩の連中は好かれていなかった。

慶応三年（1867）十一月二十五日、幕府は三田にあつた薩摩藩邸を焼討ちした。これは、薩摩藩浪士の江戸での乱暴狼藉に業を煮やした徳川幕府が薩摩藩に浪士の引渡しを再三要求したが、薩摩藩邸は一切受け付けなかつたからだ。

火と追手から逃げるため、薩摩浪士は南へ、品川宿へと逃げた。この時、薩摩浪士たちは宿場の家々に放火しながら逃げたのだ。

品川宿は一大レジャーランドだった。江戸時代に入つて宿駅伝馬の制度ができると、品川宿は東海道第一の宿場町として位置づけられ、日本全国に知られるようになるが、これがただの宿場町ではなかつた。

ここは海辺の漁師町で、江戸前の生きのいい魚がとれる。潮干狩りや舟遊び、魚釣りも楽しめる。それから宿場町だからいい料理屋がある。つまりグルメのまちもある。24時間営業の居酒屋などがすでに大繁盛している。しかも北の吉原に対しても品川と呼ばれたくらい、きれいどころがさくらんぼ揃つて揃つて、そういう女性方と遊べる貸座敷が軒を連ねていた。また西には御殿山、土佐山などが迫り、ここは花見、月見、紅葉狩りの名所。江戸中から庶民が遊びに来る行楽地でもあつた。また寺町もあり、縁日や祭りがある。これも信仰という名のレジャー。つまり品川宿は遊びには事欠かない、江戸近郊を代表する一大レジャーランドでもあつたのだ。