

東海道品川宿
そば処いつてつ



令和6年夏食べ物お品書き

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

宮業日

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

1050円
955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
めしあがりなつてから、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、玉子を汁の中に入
ることもできます。お申し付けください



おいらんそば
920円
836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



冷たいそば

かき揚げせいろ

950円

864円(税込)

海老天2本、キス天1枚
野菜天ぷら



ボリューム満点
さくさくです



とろろそば

880円

800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

880円

800円 税込

ほろみのりと
大根の辛みが
相性バツチリ！



天ふらせいろ 1180円
もりそば 630円
一枚もりそば 960円
ざるそば 700円

636円(税込)

873円(税込)

1072円(税込)

そば大盛りできます。一五〇円増しです。



冷やし豚そば

1030円

豚肉、鰹だしに含まれるビタミンB群は、疲労回復に効果的です。



鶏タル天そば

960円

タルタルソース&かしわ天と、たっぷりの野菜
冷たいぶっかけ蕎麦です。



花山椒のシビレル辛さ
が、後をひきます
炸醬そば
873円
(税込) 960円



あさり生姜煮と野菜が
たっぷりのぶっかけそば
冷やしたぬき
873円
(税込) 960円



冷やしそば

960円

毎シーズン大好評をいただいているたお蕎麦です。氷を
浮かべた、鰹とハマグリ出汁の、やさしい冷たいスープです。

うどんもできます。お値段一緒

温かいそば

そば大盛りできます 一五〇円増しです

大海老天ふらそば

1400円
1273円(税込)

かけそば	630円
きつねそば	720円
たぬきそば	700円
煮豚そば	655円(税込)
天ふらそば <small>天ふら別盛りです</small>	700円
かき揚げそば <small>かき揚げ別盛りです</small>	980円
かき揚げそば 950円 <small>864円(税込)</small>	1180円 <small>891円(税込)</small>



かしわ天そば

900円
818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

940円
859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。

うどんもできます。お値段一緒



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。

「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。



蕎麦粉は、全て 北海道幌加内ほろかない「ほろみのり」です
一二八で打っています

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。



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。



うどんもできます。お値段一緒

丼ぶり

お新香・おつゆ付
ごはん大盛りできます。無料です。

天丼

1180円
1073円(税込)

あさり丼

940円
855円(税込)

生姜焼き丼

960円
873円(税込)

かき揚げ丼

940円
855円(税込)

肉天丼

920円
836円(税込)

煮豚丼

960円
873円(税込)

かつ丼

990円
900円(税込)

鮭ちゃん丼

950円
864円(税込)

ごはん

240円
218円(税込)

かつ丼

鮭ちゃん丼

あさり丼

天丼

煮豚丼



少々お時間
頂きます

組合せ自由

お好みの丼ものに、小そばを組合せ

小そばは、丼ぶりとの組合せ時のみ
ご注文お受けいたします

小そば
小もりそば
小かけそば

390円
390円
390円

お好みの丼ものに、小そばを組合せ時のみ
ご注文お受けいたします

小牛すじ丼
小豚丼
小つくね丼
小たぬき丼
小カレーレー丼
小肉みそ丼
小あさり丼
小ライス

390円
390円
390円
390円
390円
390円
390円
150円



蕎麦・丼もののセット

組合せ時のお得なお値段です

お好みのお蕎麦、お肴に小丼ぶりを組合せ

小牛すじ丼 (国産)

390円

小豚丼

370円

小つくね丼

380円

小たぬき丼

390円

小カレー丼

360円

小肉みそ丼

390円

小あさり丼

390円

小ライス

150円

小牛すじ丼 (国産)	480円
小つくね丼	450円
小たぬき丼	360円
小カレー丼	430円
小肉みそ丼	460円
小あさり丼	410円
小豚丼	430円
小つくね丼	390円
小たぬき丼	320円
小カレー丼	390円
小肉みそ丼	360円
小あさり丼	390円
小ライス	150円

ご飯セット

280円 (税込)

白米・汁もの・おしんこ

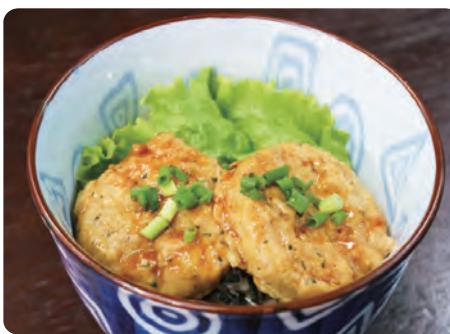
焼きおにぎり 250円 (税込)
そば屋特製かつお節ふりかけのご飯で、
肉みそを包んで焼き上げます



小カレー丼



小牛すじ丼



小つくね丼



小たぬき丼



かつ丼と小かけ！

かつ丼
+ 小かけそば= 1254円
(税込) **1380円**



カレー蕎麦とライス

カレーそば
+ 小ライス= 1000円
(税込) **1100円**



生姜焼きとライス！

生姜焼き
+ 小ライス= 1000円
(税込) **1100円**

★は夜営業のみのご提供品です

トンテキとライス

トンテキ
+ 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= 864円
(税込) **950円**



もりのこぶた！

もりそば
+ 小豚丼= 909円
(税込) **1000円**



かけとつくね！

かけそば
+ 小つくね丼= 918円
(税込) **1010円**



かむろとあさり！

かむろ
+ 小あさり丼= 1209円
(税込) **1330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
冷たいバージョン



玉子焼き



そば味噌

そば味噌

あさりの生姜煮

板わさ

焼きみそ

塩らっきょ

たたき胡瓜

うるめいわし

ピリ辛こんにゃく

焼きししゃも

**4本
400円
364円(税込)**

**450円
409円(税込)**

**500円
455円(税込)**

**390円
355円(税込)**

**480円
436円(税込)**

**550円
500円(税込)**

**390円
349円(税込)**

★は夜営業のみのご提供品です

★たぬき豆腐

温かい品が、冷たい品がお選びください

**駿河屋
玉子焼き**

**490円
445円(税込)**

ハチノス味噌煮

温かい品が、冷たい品がお選びください

**駿河屋
玉子焼き**

**460円
419円(税込)**

豚タンハツ煮

温かい品が、冷たい品がお選びください

ハチノス味噌煮

温かい品が、冷たい品がお選びください

**駿河屋
玉子焼き**

**540円
491円(税込)**

もつ煮込み

温かい品が、冷たい品がお選びください

豚タンハツ煮

温かい品が、冷たい品がお選びください

ハチノス味噌煮

温かい品が、冷たい品がお選びください

**駿河屋
玉子焼き**

**570円
532円(税込)**

鴨パストラミ

温かい品が、冷たい品がお選びください

豚タンハツ煮

温かい品が、冷たい品がお選びください

ハチノス味噌煮

温かい品が、冷たい品がお選びください

**駿河屋
玉子焼き**

**480円
436円(税込)**

ガツ刺し

温かい品が、冷たい品がお選びください

鴨パストラミ

温かい品が、冷たい品がお選びください

もつ煮込み

温かい品が、冷たい品がお選びください

豚タンハツ煮

温かい品が、冷たい品がお選びください

ハチノス味噌煮

温かい品が、冷たい品がお選びください

**駿河屋
玉子焼き**

**520円
475円(税込)**

★鳥皮の佃煮

品川宿

胸にくる皮の部分だけを使用しています

**520円
475円(税込)**

ガツ刺し

温かい品が、冷たい品がお選びください

鴨パストラミ

温かい品が、冷たい品がお選びください

もつ煮込み

温かい品が、冷たい品がお選びください

豚タンハツ煮

温かい品が、冷たい品がお選びください

ハチノス味噌煮

温かい品が、冷たい品がお選びください

**駿河屋
玉子焼き**

**520円
475円(税込)**

温かい品が、冷たい品がお選びください

**520円
475円(税込)**



★
**大根の
揚げそばサラダ**
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
5.64円
(税込)
650円



**文子さんの
ポテトサラダ**
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。
4.09円
(税込)
450円



★
おかげピーマン
細切りピーマンを炒め、たっぷりの
まぐろ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
4.36円
(税込)
480円



★
**文子さんの
おしんこ盛合せ**
自家製の大根、にんじん、きゅう
りのぬか漬け。白菜の昆布漬け。
その他漬物の盛り合わせです。
4.91円
(税込)
540円

当店のぬか床は50年ものです



★
里芋唐揚げ
4.09円
(税込)
450円



ごぼう揚げ
5.27円
(税込)
580円



★
揚げ茄子そば汁
5.09円
(税込)
560円



茄子おかげ焼き
6.18円
(税込)
680円



その昔、ここ品川宿は海苔の生産地でした。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。豊洲市場に入荷する半分以上の生海苔はここ城南地区で消費されているそうです。

品川宿生海苔煮
4.09円
(税込)
450円



江戸自慢三十六興 品川海苔
歌川広重 画 元治元年



★◎ ほっけ開き 982円
(税込) 1080円



★ブリかま焼き 773円
(税込) 850円



鮭ちゃんちゃん焼き風 636円
(税込) 700円



姫渡り蟹の唐揚げ 518円
(税込) 570円



懐かしのイカフライ 500円
(税込) 550円



★◎ 上生まぐろ 1182円
(税込) 1300円



★キビナゴの一夜干し 500円
(税込) 550円



★たこふつ切り 636円
(税込) 700円



★サバの西京焼き 564円
(税込) 620円



イカ下足唐揚げ 673円
(税込) 740円



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



ふつうのハムカツ
455円
(税込) 500円



大人のハッシュドポテト
455円
(税込) 500円



★ハツ唐ポン酢
473円
(税込) 520円



★チキ馬場
591円
(税込) 650円



ポテトフライ
364円
(税込) 400円



★◎ 天ぷら盛合せ^{1227円}
(税込) 1350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



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

★鴨なか揚げ 636円
(税込) 700円



★鳥ハツとニンニクの芽炒め 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!

★豚茄子トムヤム炒め 691円
(税込) 760円



サルサ
ソースで!



追加1本
170円

チキンチップス 436円
(税込) 480円

★手羽先の塩焼き
2本 318円
(税込) 350円



★ヤゲンの山賊焼 618円
(税込) 680円



鳥ももの唐揚 564円
(税込) 620円



鶏むね揚チーズかけ 582円
(税込) 640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**



★@トンテキ 800円 (税込) **880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**



牛すじ串味噌煮 2本 591円 (税込) **650円**



★砂肝唐揚げ 655円 (税込) **720円**



★蕎麦屋の ジャーハンチキン

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
545円
(税込)**600円**
レギュラー
818円
(税込)**900円**



塩ぶた 527円 (税込) **600円**



★豚タンと茄子炒め 709円 (税込) **780円**

★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ごろ始まったのか。その謎を解く力ギがお寺にある。品川宿一帯にはおよそ三十の寺院があり、しかも、ほぼ全宗派がそろっている。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か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）」、そして目黒川を渡つて「南品川宿」、以上の三宿から構成されていた。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）」、目黒川から南、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にわたつて江戸時代以来変わらない道幅で東海道が残つている。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、大いなる価値がある。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っているそうだ。

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）十二月十二日、品川の御殿山に建造中だつ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、堀真五郎、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、幕府は三田についた薩摩藩邸を焼き討ちした。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（本宿）、そして目黒川を渡つて「南品川宿」、以上の三宿から構成されができると、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でもある。24時間営業のカニ料理屋などがすでに大繁盛していた。しかも北の吉原に対しても吉原と呼ばれたくらい、きれいどころがずらつと揃つていて、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。また寺町でもあり、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。

品川宿は一大レジャーランドだった（本宿）、そして目黒川を渡つて「南品川宿」、以上の三宿から構成されができると、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でもある。24時間営業のカニ料理屋などがすでに大繁盛していた。しかも北の吉原に対しても吉原と呼ばれたくらい、きれいどころがずらつと揃つていて、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。また寺町でもあり、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。

品川宿は一大レジャーランドだった（本宿）、そして目黒川を渡つて「南品川宿」、以上の三宿から構成されができると、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でもある。24時間営業のカニ料理屋などがすでに大繁盛していた。しかも北の吉原に対しても吉原と呼ばれたくらい、きれいどころがずらつと揃つていて、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。また寺町でもあり、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。