

東  
海  
道  
品  
川  
宿  
そば  
処  
い  
っ  
つ

ご宴会・法事承ります



鴨バストラミ  
蒲鉾・玉子焼の3点盛  
煮もの  
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  
アラカルトのご注文もお受け致します  
ご相談ください

例 4,800円 2時間飲み放題付  
(3日前までのご予約となります)

ご予約ご相談は TEL03-3471-3842

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

1050円905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、つゆの中に割ってお入れください。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、うまい蕎麦をこ堪能ください。

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



# おいらんそば

920円805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った冷たいつゆをかけてお召し上がりください





他のそばにも  
とろろ260円で  
追加できます。

800円(税込)  
**900円**

# とろろそば



ボリューム満点  
さくさくです

800円(税込)  
**970円**

# かき揚げせいろ

## 冷たいそば

そば大盛りできます。一六〇円増しです。



ほろみのりと  
大根の辛みが  
相性バッチリ!

800円(税込)  
**900円**

# 辛み大根そば

- 天ぷらせいろ **1200円**  
1091円(税込)
- もりそば **650円**  
591円(税込)
- 二枚もりそば **980円**  
891円(税込)
- ざるそば **720円**  
655円(税込)

海老天2本、キス天1枚  
野菜天ぷら



温かいそば

そば大盛りできます 一六〇円増しです

# 大海老天ぷらそば



1450円 1318円税込

かけそば 650円 591円税込

きつねそば 730円 664円税込

たぬきそば 720円 655円税込

力そば 920円 856円税込

揚げ餅入り

天ぷらそば 1200円 1073円税込

天ぷら別盛りです

かき揚げそば 970円 882円税込

かき揚げ別盛りです

# かしわ天そば

# かむろそば



920円 861円税込

透きとおった  
出汁が強めの  
うまいスープ!

960円 872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。



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<sup>かんざし</sup>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

うどんもできます。お値段一緒

アップ  
辛さUP  
できます!

食べ進むほどに  
しびれます



旨辛スープ

1000円  
税込

えんまそば

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。



980円  
税込

にら玉そば

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



1000円  
税込

煮豚そば

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。



990円  
税込

肉天そば

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、甘みが強く癖が無いのが特徴で、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  
二八で打っています

ほろかない



スパイスから厳選して作りました

辛いです。スパイシーです。  
□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。

アップ  
**辛さUP  
できます！**

うどんもできます。お値段一緒



980円

カレーそば



かつ丼



鮭ちゃんちゃん丼



あさり丼



天丼



煮豚丼

ごはん

250円  
227円(税込)

鮭ちゃん丼

960円  
873円(税込)

かつ丼



1000円  
909円(税込)

煮豚丼

980円  
891円(税込)

肉天丼

990円  
855円(税込)

カレー丼

980円  
891円(税込)

かき揚げ丼

970円  
880円(税込)

生姜焼き丼

980円  
891円(税込)

あさり丼

980円  
891円(税込)

天丼

1200円  
1091円(税込)

井ぶり

お新香・おつゆ付  
ごはん大盛りでできます。無料です。

## 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

## 蕎麦・丼ものセット

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



小カレー丼



小牛すじ丼



小つくね丼



小たまねぎ丼

小牛すじ丼	390円
小豚丼	370円
小つくね丼	380円
小たまねぎ丼	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
小もりそば	400円
小かけそば	400円

## 小丼ぶり

お新香付

小牛すじ丼	480円
小つくね丼	460円
小たまねぎ丼	360円
小豚丼	450円
小カレー丼	450円
小あさり丼	480円
小肉みそ丼	420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 260円

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



★は夜営業のみのご提供品です





## かつ丼と小かけ!

かつ丼  
+ 小かけそば=<sup>1273円</sup>(税込) **1400円**

少々お時間  
頂きます

## もりのたぬき!

もりそば  
+ 小たぬき丼=<sup>882円</sup>(税込) **970円**



## カレー蕎麦とライス

カレーそば  
+ 小ライス=<sup>1027円</sup>(税込) **1130円**



## もりのこぶた!

もりそば  
+ 小豚丼=<sup>927円</sup>(税込) **1020円**



## ★生姜焼きとライス!

生姜焼き  
+ 小ライス=<sup>1027円</sup>(税込) **1130円**

★は夜営業のみのご提供品です

## かけとつくね!

かけそば  
+ 小つくね丼=<sup>936円</sup>(税込) **1030円**



## ★トンテキとライス

トンテキ  
+ 小ライス=<sup>936円</sup>(税込) **1030円**



★は夜営業のみのご提供品です



## かむろとあさり!

かむろ  
+ 小あさり丼=<sup>1227円</sup>(税込) **1350円**

セット例です この他にも組合せできます

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



切り昆布旨煮



ピリ辛こんにゃく



玉子焼き



そば味噌

- ★**品川宿**  
鳥皮の佃煮 550円500円(税込)
- ★切り昆布旨煮 530円482円(税込)
- ポテトフライ 400円364円(税込)
- もつ煮込み 500円455円(税込)
- 豚タンハツ煮 580円527円(税込)
- ハチノス味噌煮 540円491円(税込)
- ★**たねき豆腐**  
ピリ辛こんにゃく 420円382円(税込)  
温かい品が、冷たい品がお選びください 445円(税込)

★は夜営業のみのご提供品です

- 駿河屋  
玉子焼き 480円436円(税込)
- ★焼きししやも 4本 580円527円(税込)
- ★うるめいわし 560円509円(税込)
- たたき胡瓜 390円355円(税込)
- 塩らっきよ 400円364円(税込)
- 焼きみそ 480円436円(税込)
- 板わさ 560円509円(税込)
- あさりの生姜煮 480円436円(税込)
- そば味噌 390円355円(税込)

★は夜営業のみのご提供品です



★  
**大根の  
揚げそばサラダ**

大根のジアスターゼとそばのルチン  
体に最強のヘルシーサラダです

609円  
(税込) **670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。

436円  
(税込) **480円**



★  
**おかかピーマン**

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

445円  
(税込) **490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  
うりのぬか漬。白菜の昆布漬。  
その他漬物の盛り合わせです。

509円  
(税込) **560円**

当店のぬか床は60年ものです



★ **里芋唐揚げ**

418円  
(税込) **460円**



★ **ごぼう揚げ**

527円  
(税込) **580円**



★ **揚げ餃子そば汁**

518円  
(税込) **570円**



★ **餃子おかか焼き**

636円  
(税込) **700円**

★は夜営業のみのご提供品です  
21P

かつおだしのきいた  
当店自慢の品!

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**

436円  
(税込) **480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 <sup>1000円</sup>(税込) **1100円**



★◎ 上生まぐろ <sup>1182円</sup>(税込) **1300円**



★ ブリかま焼き <sup>773円</sup>(税込) **850円**



★ 鮭ちゃんちゃん焼き風 <sup>655円</sup>(税込) **720円**



★ アジフライ <sup>527円</sup>(税込) **580円**



★ たこぶつ切り <sup>655円</sup>(税込) **720円**



★ 姫渡り蟹の唐揚げ <sup>527円</sup>(税込) **580円**



★ 懐かしのイカフライ <sup>500円</sup>(税込) **550円**



★ 真いわし桜干し <sup>618円</sup>(税込) **680円**



★ いか唐揚げ <sup>673円</sup>(税込) **740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



★揚げ出し豆腐  
一丁 <sup>545円</sup>(税込) **600円**  
半丁 <sup>409円</sup>(税込) **450円**



フライドポテトの上に、スパイシーミート  
チ-ズソース&グレービソース あの70年代メニュー

★ディスコフライ  
<sup>709円</sup>(税込) **780円**



天つゆ 2ヶ付

★天ぷら盛合せ <sup>1255円</sup>(税込) **1380円**  
季節により内容が変わります



★フィッシュ&チップス  
<sup>709円</sup>(税込) **780円**



天つゆ 1ヶ付

★かき揚げ  
<sup>636円</sup>(税込) **700円**



天つゆ 1ヶ付

★ホッケの天婦羅  
2本 <sup>527円</sup>(税込) **580円**



天つゆ 2ヶ付

★舞茸と茄子の天婦羅  
<sup>636円</sup>(税込) **700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  
<sup>609円</sup>(税込) **670円**



★大人のハッシュドポテト  
<sup>473円</sup>(税込) **520円**



天つゆ 2ヶ付

★かしわ天麩羅  
<sup>727円</sup>(税込) **800円**



天つゆ 1ヶ付

★竹輪天麩羅  
<sup>436円</sup>(税込) **480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



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 673円 (税込) **740円**



★鳥ハツとニンニクの芽炒め 709円 (税込) **780円**



鶏チー揚げ 591円 (税込) **650円**



★豚茄子トムヤム炒め 709円 (税込) **780円**



★ヤゲンの山賊焼 636円 (税込) **700円**



鳥ももの唐揚 582円 (税込) **640円**

★は夜営業のみのご提供品です



サルサ  
ソースで!

チキンチップス 455円 (税込) **500円**



追加1本  
180円

★手羽先の塩焼き 2本 327円 (税込) **360円**

★は夜営業のみのご提供品です



ふつうのハムカツ 455円 (税込) **500円**



鳥皮餃子 5ヶ 618円 (税込) **680円**



★今治の焼き鳥 (鳥ももステーキ)  
891円 (税込) **980円**  
 しっかり焼き上げるため少々お時間をいただきます



★🌀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

891円 (税込) **980円**



★牛すじ串味噌煮  
 2本 618円 (税込) **680円**



★砂肝唐揚げ  
655円 (税込) **720円**

★は夜営業のみのご提供品です

カリカリ揚げ蕎麦入り



少々お時間頂きます

★蕎麦屋の  
 ジャークチキン

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 564円 (税込) **620円**

レギュラー 836円 (税込) **920円**

★は夜営業のみのご提供品です



★塩ぶた  
564円 (税込) **620円**



★厚切りベーコン  
709円 (税込) **780円**

## 一千年の歴史

品川宿の歴史はいつごろ始まったのか。その謎を解くカギがお寺にある。品川宿一带にはおよそ二十の寺院があり、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、まとまっ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、北は八ッ山口、南は青物横丁と鮫洲の境（補助3の号線）までの全長約2.4kmの間といわれる。北の八ッ山口から南へ

向かって「北品川歩行新宿」、「北品宿（本宿）」そして目黒川を渡って「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、八ッ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、大いなる価値がある。東海道は今や品川宿ばかりでなく、日本が誇るべき歴史文化遺産なのである。

## 品川宿は一大レジャーランドだった

江戸時代に入って宿駅伝馬の制度ができる、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った。

ここは海辺の猟師町で、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時間営業のカ二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南の品川と呼ばれたくらい、きれいだころがずらつと揃っていて、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った。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ったのだ。

## 幕末の頃の品川宿 壹

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「稲葉屋」に入り、さらに「土蔵相模」に登楼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った「御楯組」という、攘夷を唱える組織。この連中が、文久二年(1862)十二月十二日、品川の御殿山に建造中だった英国公使館を焼き払った。幕府と英国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い。

慶応三年(1867)十二月二十五日、幕府は三田にあっ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ったからだ。

火と追っ手から逃げるため、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。

古くからここに住んでいる年寄は、子供のころ聞かされたのか、薩摩への恨みは忘れないと話をすることがある。

また、幕府側がよく利用した宿として、南品川宿の建場茶屋釜屋がある。建場茶屋は一般的に旅籠より安く泊まれた。

この釜屋は本陣同様の門構えをし、連日幕府関係者が宿泊していた。

明治元年(1868)一月には、鳥羽伏見の戦いから帰ってきた、新選組の土方歳三を始めとする隊士も一時釜屋に宿泊していた。

当時、宿場町である品川宿は、幕府側、薩長側、両方とうまく付き合っていたのだろう。

幕末の賢人、偉人たちが、この道を闊歩し、酒をくらい、旨い飯を食い、夢を語り、世を憂い、この品川宿で時を過ごしたかと思うと、何か熱いものがこみあげてくる。