



食べ歩きマップ



1 割烹 みや古 かつぼうみやこ

先代の味を守り続ける炊き込み深川めし。おすすめはワッパで提供の「深川めしセット」、刺身や天ぷらのセット「深刺」・「深天」。

住所 常盤 2-7-1 電話 03-3633-0385 席数 70席
 時間 昼/11:30~14:00 売り切れ次第終了夜営業も無し
 夜/17:30~20:30(日は昼のみ) 休日 月(祝日の場合は営業有)
 価格帯 昼/1,000円~2,000円 夜/4,000円~5,000円

2 深川宿本店 ふかがわじゅくほんてん

秘伝の味噌仕立てのぶっかけ「深川めし」と、あさりの風味を活かした炊き込み「浜松風」。「辰巳好み」は両方の味が楽しめます。

住所 三好 1-6-7 電話 03-3642-7878 席数 16席
 時間 昼/11:30~14:30(土日祝~16:30)
 夜/17:00~19:00(平日のみ) 休日 月
 価格帯 昼/1,000円~2,000円 夜/2,000円~3,000円

3 深川釜匠 ふかがわかましよう

あさりの風味を活かす、かつおぶしのだしで炊いた「深川めし」。ネギと油揚げ、たくさんのおさに卵黄をのせた「深川丼ぶり」。

住所 白河 2-1-13 電話 03-3643-4053 席数 74席
 時間 11:00~20:00(火木~15:00)
 休日 月(祝日の場合は営業)
 価格帯 昼/1,500円~3,000円 夜/1,500円~3,000円

4 福佐家 ふくさや

オリジナルの「深川めし」です。

住所 三好 2-11-4 電話 090-5395-5882 席数 8席
 時間 昼/11:15~ 売り切れ次第終了
 休日 不定休
 価格帯 昼/1,500円

5 日吉屋 ひよしや

剣客商売に登場する江戸時代の味を再現した「深川丼(小そば付)」や、鬼平犯科帳に登場する深川名物「深川一本うどん」を提供。

住所 白河 2-3-14 電話 03-3642-0085 席数 22席
 時間 昼/11:30~15:00 夜/17:30~19:30
 休日 火・金 夜/不定休
 価格帯 昼/1,200円~2,800円 夜/1,200円~2,800円

6 深川亭 ふかがわてい

深川めしの原形ともいわれるパカ貝(アオヤギ)を使用。特製味噌仕立ての汁をご飯にかけていただく「深川丼」。ランチセット有。

住所 三好 4-8-12 電話 03-3642-4939 席数 19席
 時間 昼/11:30~13:45 夜/17:30~21:00
 休日 月・第3または第4火
 価格帯 昼/1,200円~1,500円 夜/1,500円~5,000円

7 膳処天ぷら 片山 せんどころてんぷらかたやま

天ぷら屋の主人が考案した完全オリジナルの深川丼。あっさり塩味の「あさりあんかけ丼」をぜひ味わって。「あさり柳川風丼」も。

住所 平野 1-14-2 電話 090-2752-4674 席数 14席
 時間 昼/11:30~14:00
 休日 不定休
 価格帯 昼/1,400円~2,110円

8 長寿庵蕎麦匠 ちょうじゅあんきょうしょう

創業70年。自家製そばつゆと八丁味噌で、あさりと長ネギをさっと煮込んだ深川丼。そばと天ぷらが付いた「深川御膳」で提供。

住所 平野 1-7-2 電話 03-3642-7559 席数 28席
 時間 昼/11:30~14:30 夜/17:30~20:00(木祝休)
 休日 日
 価格帯 昼/1,500円~2,200円 夜/1,500円~2,200円

9 深川姉御家 ふかがわあねごや

深川生まれ江戸っ子4代目女将が引き継ぐ本物の王道ぶっかけ深川めしと腸活発酵玄米雑穀めし。深川タコライス、深川そばめしで健康に。

住所 深川 2-6-2 電話 03-5875-9803 席数 10席
 時間 昼/11:30~13:00 夜/18:00~22:00
 休日 不定休
 価格帯 昼/1,000円~1,890円 夜/1,890円~3,000円

10 FUKAGAWA CAFE TARO

炊き込みと汁かけの2種類をご用意。うなぎや穴子をのせた深川めしも人気。ランチは炊き込みのみ数量限定。カフェも始めました。

住所 深川 2-1-20 電話 03-3630-1144 席数 70席
 時間 昼/11:30~14:00 夜/17:00~22:00
 休日 日・祝(日祝はカフェのみ営業)
 価格帯 昼/1,000円~2,000円 夜/1,000円~2,000円

11 すし 三ツ木 すしみつき

煮浸しあさりと酢飯が絶妙な味わいの「寿司屋のあさり丼」はランチ限定。最後に吸物をかけてお茶漬けで。刺身付きもあります。

住所 富岡 1-13-13 電話 03-3641-2863 席数 17席
 時間 昼/11:30~13:30(火休) 夜/17:00~
 休日 月・第3日
 価格帯 昼/1,500円~5,000円 夜/2,500円~8,000円

12 深川伊勢屋 ふかがわいせや

お不動様の門前の和菓子屋。軽く炙った油揚げがアクセントの「深川あさり飯」は、1つの丼で炊き込みとぶっかけが味わえます。

住所 富岡 1-8-12 電話 03-3641-0695 席数 30席
 時間 昼/11:00~17:00
 休日 火(緑日の場合は月)
 価格帯 昼/1,000円~2,000円

13 甘味処 由はら かんみどころゆはら

あさりをやわらかく炊き込んだ深川漁師直伝の「深川めしけんちん汁セット」と「深川めしおでんセット」。

住所 富岡 1-10-8 電話 03-3641-4095 席数 22席
 時間 昼/11:00~18:00
 休日 無休
 価格帯 昼/1,000円~2,000円

14 深川宿富岡八幡店 ふかがわじゅくとみおかはちまんてん

富岡八幡宮の境内にある、深川宿の支店。深川めしのメニューは本店と同じ。夜はあさり料理やコースで宴会も受け付けております。

住所 富岡 1-23-11 電話 03-5646-8678 席数 30席
 時間 昼/11:00~14:30(土日祝~16:30まで)
 夜/17:00~20:30(平日) 休日 月(15・28日は営業)
 価格帯 昼/1,000円~2,000円 夜/2,000円~3,000円

15 門前茶屋 もんぜんちゃや

日本料理の伝統的な技法である「炊き合わせ」を駆使し蒸籠で蒸しあげた「深川あさり蒸籠めし」。

住所 富岡 1-5-1 電話 03-3641-0660 席数 70席
 時間 昼/11:30~14:00 夜/17:00~23:00(土日祝16:30~22:30)
 休日 月・火・12/31
 価格帯 昼/1,100円~2,000円 夜/4,000円~5,000円

16 深川めし八郎右衛門 ふかがわめしはちろうえもん

厳選した国産調味料を使用し、あさりとあさり出汁で炊いたご飯を蒸しあげた風味豊かな「深川めし」。惣菜付きのセットも。

住所 牡丹 3-30-1 電話 03-6458-8284 席数 18席
 時間 昼/11:30~14:00 夜/18:00~22:00
 休日 不定休
 価格帯 昼/1,000円~2,000円 夜/4,000円~5,000円

17 深川一穂 ふかがわいつすい

深川で4代続くお寿司屋さんが出す、味噌仕立ての昔懐かしい「深川飯」。

住所 木場 2-8-8-101 電話 03-3643-2255 席数 28席
 時間 昼/11:30~14:00(土休) 夜/17:30~22:30
 休日 日・祝
 価格帯 昼/1,000円~2,000円 夜/6,000円~8,000円

※ 価格帯表記の為、深川めしの金額は各店舗にお問い合わせ下さい。