

ここでご紹介するお店は、私たちの身近なお店ばかりです。読者の皆さんがお客様として、あるいは通りすがりとしてご存知のところが多いことでしょうが、そのオーナーや内側については意外と知ることが少ないに違いありません。『北の手かわら版』編集部では、ASA店スタッフの強力な情報力の

助けを借りて、一軒一軒のお店をインサイドレポートしてまいります。

自薦他薦を問わず、大歓迎致しますので、ASA田端・西ヶ原店またはおなじみのスタッフにお声掛けください。

なお新設のフリー広告スペースのご活用もどうぞ!!



田端高台通りの東台橋近く、桜並木沿いにある小さなお店。ここでは、野菜をふんだんに使い、和食とイタリアンのテイストを織り交ぜた創作家庭料理が、女将のこだわりで焼酎やお酒とともに楽しめる。

「牛モツと根菜のトマト」女将の宮坂さんは、ジュニア野菜ソムリエの資格を持つ。「肉料理に野菜を添えたり、トマトで煮込んだり、野菜を自然にたくさん食べていたがけるように工夫しています」



北・田端1-20-26
0304-0000
営業時間 17時~23時(12時)
先着10名 平日(10時)
※火曜日は休業です
http://mashio.jp/donohi-hango.html

性ひのりでも、落ちて着いてまったりできる。宴会は飲み放題で3千円。19時までの来店で「500円までのドリンク1杯1小鉢500円」のタイムサービスあり!

「生モツと根菜のトマト」女将の宮坂さんは、ジュニア野菜ソムリエの資格を持つ。「肉料理に野菜を添えたり、トマトで煮込んだり、野菜を自然にたくさん食べていたがけるように工夫しています」

お酒はビール、焼酎、カクテル、サワーと一通り。おでんやお惣菜のテイクアウトもOK。ちよい飲みも、しっかり飯もイケる店。女

北・田端1-20-26
0304-0000
営業時間 17時~23時(12時)
先着10名 平日(10時)
※火曜日は休業です
http://mashio.jp/donohi-hango.html

性ひのりでも、落ちて着いてまったりできる。宴会は飲み放題で3千円。19時までの来店で「500円までのドリンク1杯1小鉢500円」のタイムサービスあり!

和伊創彩 まったり〜菜

性ひのりでも、落ちて着いてまったりできる。宴会は飲み放題で3千円。19時までの来店で「500円までのドリンク1杯1小鉢500円」のタイムサービスあり!

性ひのりでも、落ちて着いてまったりできる。宴会は飲み放題で3千円。19時までの来店で「500円までのドリンク1杯1小鉢500円」のタイムサービスあり!

性ひのりでも、落ちて着いてまったりできる。宴会は飲み放題で3千円。19時までの来店で「500円までのドリンク1杯1小鉢500円」のタイムサービスあり!

性ひのりでも、落ちて着いてまったりできる。宴会は飲み放題で3千円。19時までの来店で「500円までのドリンク1杯1小鉢500円」のタイムサービスあり!

性ひのりでも、落ちて着いてまったりできる。宴会は飲み放題で3千円。19時までの来店で「500円までのドリンク1杯1小鉢500円」のタイムサービスあり!

性ひのりでも、落ちて着いてまったりできる。宴会は飲み放題で3千円。19時までの来店で「500円までのドリンク1杯1小鉢500円」のタイムサービスあり!

性ひのりでも、落ちて着いてまったりできる。宴会は飲み放題で3千円。19時までの来店で「500円までのドリンク1杯1小鉢500円」のタイムサービスあり!

性ひのりでも、落ちて着いてまったりできる。宴会は飲み放題で3千円。19時までの来店で「500円までのドリンク1杯1小鉢500円」のタイムサービスあり!



手づくり餃子とハイボール、日替わり惣菜も美味! スト角、お好みでチョイスを。2階では20名位までの宴会もOK。貸切も可。コースは、飲み放題・本日のお惣菜食べ放題で3時間3480円。2階席の追加オーダー方法もユニーク。宴会が盛り上がるかも!

1,000円以上のお会計で トリスハイボール 1杯無料 (11月まで)



北・田端1-20-26
0304-0000
営業時間 16時~24時(12時)
30分

北・田端1-20-26
0304-0000
営業時間 16時~24時(12時)
30分

北・田端1-20-26
0304-0000
営業時間 16時~24時(12時)
30分

北・田端1-20-26
0304-0000
営業時間 16時~24時(12時)
30分

北・田端1-20-26
0304-0000
営業時間 16時~24時(12時)
30分

北・田端1-20-26
0304-0000
営業時間 16時~24時(12時)
30分

手づくり餃子とハイボール、日替わり惣菜も美味! スト角、お好みでチョイスを。2階では20名位までの宴会もOK。貸切も可。コースは、飲み放題・本日のお惣菜食べ放題で3時間3480円。2階席の追加オーダー方法もユニーク。宴会が盛り上がるかも!

1,000円以上のお会計で トリスハイボール 1杯無料 (11月まで)

北・田端1-20-26
0304-0000
営業時間 16時~24時(12時)
30分

北・田端1-20-26
0304-0000
営業時間 16時~24時(12時)
30分

北・田端1-20-26
0304-0000
営業時間 16時~24時(12時)
30分

北・田端1-20-26
0304-0000
営業時間 16時~24時(12時)
30分

北・田端1-20-26
0304-0000
営業時間 16時~24時(12時)
30分

北・田端1-20-26
0304-0000
営業時間 16時~24時(12時)
30分

北・田端1-20-26
0304-0000
営業時間 16時~24時(12時)
30分



単身生え抜きのキッチン・フクノヤのレトロメニューは昔ながらのオムライス、ナポリタン、ミートソース、カツカレーが定番メニュー。いずれも100円で生野菜、味噌汁がセットできる。

「東日本震災後、世の中元気がない。希望にあふれた時代の雰囲気を感じて定食屋のメニューで堪能したい」と語った。

「東日本震災後、世の中元気がない。希望にあふれた時代の雰囲気を感じて定食屋のメニューで堪能したい」と語った。

「東日本震災後、世の中元気がない。希望にあふれた時代の雰囲気を感じて定食屋のメニューで堪能したい」と語った。

「東日本震災後、世の中元気がない。希望にあふれた時代の雰囲気を感じて定食屋のメニューで堪能したい」と語った。

「東日本震災後、世の中元気がない。希望にあふれた時代の雰囲気を感じて定食屋のメニューで堪能したい」と語った。

キッチン・フクノヤ

単身生え抜きのキッチン・フクノヤのレトロメニューは昔ながらのオムライス、ナポリタン、ミートソース、カツカレーが定番メニュー。いずれも100円で生野菜、味噌汁がセットできる。

「東日本震災後、世の中元気がない。希望にあふれた時代の雰囲気を感じて定食屋のメニューで堪能したい」と語った。

「東日本震災後、世の中元気がない。希望にあふれた時代の雰囲気を感じて定食屋のメニューで堪能したい」と語った。

「東日本震災後、世の中元気がない。希望にあふれた時代の雰囲気を感じて定食屋のメニューで堪能したい」と語った。

「東日本震災後、世の中元気がない。希望にあふれた時代の雰囲気を感じて定食屋のメニューで堪能したい」と語った。

「東日本震災後、世の中元気がない。希望にあふれた時代の雰囲気を感じて定食屋のメニューで堪能したい」と語った。



8月に新規開店。日本一も増えたといい。干物産地・沼津から、出た品揃えの豊富さは都内随一。栄養価も高く、「干す」来立を瞬間冷凍した鮮度。一で、トロあじ、トロさばか、抜群の干物を直送。保存料、伊勢海老、マグロステーキ等を一切使わない高品質の干物も揃って圧巻。焼くと上品物が市価の2〜3割で買える。保冷バッグ(2枚200円)はご飯のおかわり持参で買いに来るご近所。必須。年間限定20尾のみ入荷の下の金目鯛は大人の顔より大きい特大サイズで4千円と破格だ。

店主の関口さんは、熟練と人脈を駆使してこの店を独力でオープンさせた。「日本の食はもとより干物文化。沼津の干物は日本三大名水のひとつである柿田川の水で丁寧に洗って作ら

れ、本当においしいんです。栄養価も高く、「干す」ことで旨みを増した干物を皆さんぜひ食べてみて下さい!」

干物の試食は店先の七輪で自分で焼いて食べる勝手持参で買いに来るご近所。必須。年間限定20尾のみ入荷の下の金目鯛は大人の顔より大きい特大サイズで4千円と破格だ。

北・中野1-9-15
03068-12480
営業時間 18時~24時
定休日 火曜日
http://toriba.oniki.com/

北・中野1-9-15
03068-12480
営業時間 18時~24時
定休日 火曜日
http://toriba.oniki.com/

干物まる 栗鴨地蔵通り店

8月に新規開店。日本一も増えたといい。干物産地・沼津から、出た品揃えの豊富さは都内随一。栄養価も高く、「干す」来立を瞬間冷凍した鮮度。一で、トロあじ、トロさばか、抜群の干物を直送。保存料、伊勢海老、マグロステーキ等を一切使わない高品質の干物も揃って圧巻。焼くと上品物が市価の2〜3割で買える。保冷バッグ(2枚200円)はご飯のおかわり持参で買いに来るご近所。必須。年間限定20尾のみ入荷の下の金目鯛は大人の顔より大きい特大サイズで4千円と破格だ。

店主の関口さんは、熟練と人脈を駆使してこの店を独力でオープンさせた。「日本の食はもとより干物文化。沼津の干物は日本三大名水のひとつである柿田川の水で丁寧に洗って作ら

れ、本当においしいんです。栄養価も高く、「干す」ことで旨みを増した干物を皆さんぜひ食べてみて下さい!」

干物の試食は店先の七輪で自分で焼いて食べる勝手持参で買いに来るご近所。必須。年間限定20尾のみ入荷の下の金目鯛は大人の顔より大きい特大サイズで4千円と破格だ。

北・中野1-9-15
03068-12480
営業時間 18時~24時
定休日 火曜日
http://toriba.oniki.com/

北・中野1-9-15
03068-12480
営業時間 18時~24時
定休日 火曜日
http://toriba.oniki.com/



交通事故によるケガのしている。整形外科と並行して通うことも可能。被害者さんの痛みや気持ちに寄り添い、学生からお年寄りまで幅広い世代から頼りにされるアットホームな整骨院。ぎっくり腰などで通院が難しい方には往診も実施。詳しくは、最近開設されたホームページで!

「交通事故によるケガのしている。整形外科と並行して通うことも可能。被害者さんの痛みや気持ちに寄り添い、学生からお年寄りまで幅広い世代から頼りにされるアットホームな整骨院。ぎっくり腰などで通院が難しい方には往診も実施。詳しくは、最近開設されたホームページで!

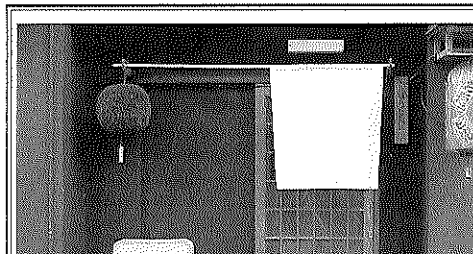
「交通事故によるケガのしている。整形外科と並行して通うことも可能。被害者さんの痛みや気持ちに寄り添い、学生からお年寄りまで幅広い世代から頼りにされるアットホームな整骨院。ぎっくり腰などで通院が難しい方には往診も実施。詳しくは、最近開設されたホームページで!

いぶぎ整骨院

交通事故によるケガのしている。整形外科と並行して通うことも可能。被害者さんの痛みや気持ちに寄り添い、学生からお年寄りまで幅広い世代から頼りにされるアットホームな整骨院。ぎっくり腰などで通院が難しい方には往診も実施。詳しくは、最近開設されたホームページで!

「交通事故によるケガのしている。整形外科と並行して通うことも可能。被害者さんの痛みや気持ちに寄り添い、学生からお年寄りまで幅広い世代から頼りにされるアットホームな整骨院。ぎっくり腰などで通院が難しい方には往診も実施。詳しくは、最近開設されたホームページで!

「交通事故によるケガのしている。整形外科と並行して通うことも可能。被害者さんの痛みや気持ちに寄り添い、学生からお年寄りまで幅広い世代から頼りにされるアットホームな整骨院。ぎっくり腰などで通院が難しい方には往診も実施。詳しくは、最近開設されたホームページで!



朝びきの大山鶏、うまい日本酒と焼酎。稀少部位も定番も、鮮度わって育てられた鳥取県の群衆の焼鳥が食べられる。大山鶏を、その日の朝に手評判の西縁。カウンターでさばく問屋から仕入れ、客席と座敷2卓のアットホーム。それを店主自ら一本ずつ串を刺して、一人でもクルー。打ちし、備長炭で香ばしく、でもゆっくり楽しめる。焼き上げる。一串100円。200円。時にはメニューにないネタを出し、本数を告げるのがコツ。数が少ない稀少部位を事前に確保してもらえると、食いつけられる心配がない。

北・中野1-9-15
03068-12480
営業時間 18時~24時
定休日 火曜日
http://toriba.oniki.com/

北・中野1-9-15
03068-12480
営業時間 18時~24時
定休日 火曜日
http://toriba.oniki.com/

焼き鳥 西縁

朝びきの大山鶏、うまい日本酒と焼酎。稀少部位も定番も、鮮度わって育てられた鳥取県の群衆の焼鳥が食べられる。大山鶏を、その日の朝に手評判の西縁。カウンターでさばく問屋から仕入れ、客席と座敷2卓のアットホーム。それを店主自ら一本ずつ串を刺して、一人でもクルー。打ちし、備長炭で香ばしく、でもゆっくり楽しめる。焼き上げる。一串100円。200円。時にはメニューにないネタを出し、本数を告げるのがコツ。数が少ない稀少部位を事前に確保してもらえると、食いつけられる心配がない。

北・中野1-9-15
03068-12480
営業時間 18時~24時
定休日 火曜日
http://toriba.oniki.com/

北・中野1-9-15
03068-12480
営業時間 18時~24時
定休日 火曜日
http://toriba.oniki.com/