

第38号
平成19年
6月23日

すまいるたん



汐入

発行元
東京新聞
南千住東口専売所
TEL5850-3699
発行責任者
鬼塚 佳代子
TEL090-2657-0300

3代続く江戸前寿司 大東京

「大東京の名前は、東京市から付けたようですよ。」

北豊島郡から東京市になった南千住で、先代の大沢長次さんは、昭和5年

(1930) コツ通りで外食券食堂を始

めました。先代長次さんは昭和12年から

4回の出征があり、その間は奥さんの千

代さんが店を守りました。東京大空襲で

コツ通りは壊滅し、店も跡形なく無くな

りましたが、2年後、飲食店として再建

しました。当時は、日本通運などの通運

会社4社や東京ガス・南千住製作所・千

住製紙所・日立(修工舎)・大手の得意

先があり、宴会場として暮や正月には百

人近くの利用客がありました。先代の亡

くなった後は一也さん(70歳)が江戸前

すし、天ぷら、季節料理店の店として奥

さんのムツ子さんと3代目健司さんと守っ

ています。

江戸前とは東京湾のことで、江戸の前

海で取れた新鮮な魚介類を使うことから、

この言葉が始まりました。江戸前寿司

(えどまえずし)は、握った酢飯の上にワサビを付けて、東京湾全体でとれた新鮮な魚介類などを乗せたものです。

その江戸前を使ったあらかわ満点メニュー

の『天然素材!旬の満点ちらし寿司セッ

ト』は、女子栄養大学と共同開発した

“安くておいしくてヘルシー”なメニュー

です。築地仕入れの天然素材のまぐろ・

いくら・穴子に錦糸玉子が入ったバラチ

ラシにフルーツ・青物・味噌汁が付いて

700円の人気メニューです。AM11時半

〜PM2時までのランチメニューのカツ定

食・刺身定食・てんぷら定食・日替わり

定食は600〜700円です。また、夏

はウナギの蒲焼・鮎の塩焼き、冬は湯豆

腐・寄せ鍋・かき鍋の鍋料理の季節料理

も楽しめます。

天ぷらは、野菜の他にキス・アナゴ・

イカ・エビをハイクラスの大豆粕絞油を

使い、カラッと仕上げに、フライ

はサラダ油を使い、油を使い分けていま

す。帰りがけの一杯に晩酌セットは、

いかがでしょうか。江戸前握り3貫+巻

物に日替わり小鉢と中生ビール(または、

日本酒1本か、焼酎水割り1杯)の3点

セットでお得な1500円です。

1階の座敷には、江戸文字で書かれた築地の20店から贈られた珍しい高価な祝い額と杉山六郎さん作の美しい魚拓があります。魚拓に書かれた『人生に近道なし』の言葉は正に大東京の歴史です。2階には、60人の宴会もできる座敷があり、大小宴会・ご法事・クラス会など各種ご会席に対応できます。コースは色々ご予算に応じます。

カウンターでテーブルで座敷でゆっくり3代続く80年近くの歴史の大東京の味を楽しんで下さい。



大東京

住所：南千住5-37-3
コツ通り・南千住駅から徒歩2分
TEL 3807-0489・3801-4660
定休日 土曜日

★第一回南千住史跡巡り★
6月24日(日)午後4時

JR南千住駅改札口前

杉山六郎さんの解説で史跡巡りを致します。参加費無料

★第二回南千住史跡巡り★
6月30日(土)午後4時

JR南千住駅改札口前

お申し込みは、(3803) 521
0 参加費無料