



神楽坂 和らく

神楽坂 おいしんぼ

神楽坂下
えいぬ
愛媛
だんだん
巡り

「だんだん」とは伊予弁で「ありがとう」という意味です。

神楽坂 古民家レストランで

愛媛の食
食べ歩き
飲み歩き

瓢箪坂おいしんぼ

神楽坂久露葉亭

ほろ酔いながら神楽坂散策

神楽坂四店舗を巡り、各店舗で愛媛の食材を使用した「一品一杯」を楽しんで頂きます。神楽坂の旧料亭や旧会員制クラブなど改装したお店を巡りながら愛媛の食材をお楽しみください。

平成31年

平成31年

2月12日(火) から 2月28日(木)

特別価格

お一人様 3,500円 (税別)

開催店舗

神楽坂おいしんぼ

東京都新宿区神楽坂 4-8
03-3269-0779

神楽坂久露葉亭

東京都新宿区神楽坂 5-30
03-5206-6997

神楽坂和らく

東京都新宿区筑土八幡町 1-3
03-6280-8511

瓢箪坂おいしんぼ

東京都新宿区白銀町 2-3
03-5579-2131

愛媛食材を使用した「1品1杯」が各店で楽しめます。

内容:「1品1杯」×4店舗分

※最初に巡る店舗にて「手形」をお渡しいたします。

※1店舗目は、お電話でご予約をお願い致します。

※期間内「夜」の営業時間内であればいつでもご利用頂けます。
※混雑により、ご案内出来ない場合がございますので事前予約をおすすめいたします。(金・土などは混雑状況により時間制となる場合がございます。)

※日曜休み(瓢箪坂おいしんぼ、神楽坂和らく)の店舗がございますのでご注意ください。

協力:愛媛県・愛媛サポーターズ





神楽坂で愛媛を味わう

愛媛だんだん巡り

愛媛県ご協力のもと、「みかん愛たい」を各店料理長が特別な一皿に仕上げます。神楽坂の各店を巡りながら「次の美味しいもん」を目指してほろ酔いながら散歩してみたいはいかがでしょう？

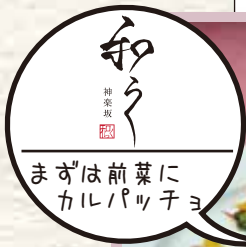
神楽坂和らく

レトロモダンな日本邸宅、和洋折衷料理を提案。四季折々の表情を楽しめる庭園が隣接した広間など神楽坂に佇む隠れ家レストラン

和らくの一品

みかん愛たいのカルパッチョ

～みかん愛たいの特徴～
徹底した品質管理を行い、安全・安心な食をお届けします。



まずは前菜にカルパッチョ

ちよつと寄り道

筑土八幡神社



筑土八幡神社は、嵯峨天皇（さがてんのう）の時代（809年 - 823年）に、近くの信仰心の厚かった老人の夢に現われた八幡神のお告げにより祀ったのが起源であるといわれていて、真偽はともかく相当に歴史ある神社です。

ちよつと寄り道

瓢箪坂



瓢箪坂の坂上にある説明柱
瓢箪坂の坂上にある瓢箪坂説明柱には「坂の途中がくびれているため呼ばれるようになった」と書かれています。その他に近辺に瓢箪がなっていたとする話や、急坂のため通行人が瓢箪をお守り代わりにしたとする話もあります。

神楽坂で愛媛 だんだん巡りMAP



鯛の珍味で日本酒を！



瓢箪坂おいしんぼ

旧会員制クラブを改装した雰囲気のある和食料理店。旬の素材を使った味わい深い季節料理や充実した日本酒のラインナップをご用意。

瓢箪坂の一品

みかん愛たいの珍味 三種盛り

鯛昆布メ 雲丹和え
鯛のへしこ
鯛の酒盗バター

ちよつと寄り道

兵庫横丁

この兵庫横丁は、神楽坂境界の最も古い道とのこと、鎌倉時代からの鎌倉古道で、当時の要衝だったようです。神楽坂おいしんぼのお隣には「本書き旅館」として有名な旅館和可菜がございます。



神楽坂おいしんぼ

情緒溢れる石畳の小路。ほんのり行灯に照らしたされた黒板塀神楽坂旧料亭の風情をそのまま残した和みの一軒家食処

おいしんぼの一品

みかん愛たいの塩焼き

～みかん愛たいの特徴～
たいの身からほんのりとさわやかな柑橘の香りが楽しめます。



鯛の旨味を焼物で堪能

神楽坂久露葉亭

神楽坂の路地裏に佇み、都会の喧騒を忘れられる落ち着いた空間。和食の職人による「美味しいうどん」季節の肴も楽しめる和食店

久露葉亭の一品

みかん愛たいうどん

～みかん愛たいの特徴～
栄養豊富な黒潮が流れ込む豊後水道で、身が引き締まり活きの良い鯛に育ちました。



×に特製鯛うどん

ちよつと寄り道

毘沙門天（善國寺）



毘沙門天善國寺は神楽坂下と神楽坂上間に位置し、神楽坂を神楽坂下から神楽坂上へ歩けば左側に見えます。朱色の門、朱色の本堂ですら直ぐ分かります。

毘沙門天とは、色々な呼び名を持つ神様です。四天王の一尊に数えられる武神であり、多聞天（たもんでん）とも呼ばれ、財宝や福徳を与える七福神の一神でもあります。