

# 奈美路や

江戸の知恵で、新しきを味わう

奈美路やは、

江戸の食文化を受け継ぐお店です。

江戸時代には、

今に繋がる日本特有の味覚が  
次から次へと生み出されました。

日本料理のルーツといえるでしょう。

勢いある江戸の活気が生み出した味わいは、  
いにしえの味であるはずなのに、

今、改めて新しいと感じる。

奈美路やは、そんな手応えのある江戸料理を  
お届けしたいと思っています。

## 豆腐百珍コース

「豆腐百珍」とは天明二年(1782年)に刊行された豆腐料理本です。

豆腐百珍は、江戸っ子たちに親しまれ

一躍ベストセラーとなりました。

この豆腐百珍のお料理の中から選りすぐりました

江戸の味をご堪能下さい。

四、五〇〇円

NAMIIYA

EDO CUISINE



八、甘味 ...猩々餅	七、飯 ...雪消飯	六、主菜 ...奈美路揚げ	五、箸休め ...玲瓏豆腐	四、強肴 ...いわしの鮓煮	三、預け鉢 ...季節の野菜	二、すずり蓋 ...田楽三種	一、座付き ...豆腐粥	豆腐百珍コース
かのこ餡も美味な一口大福です。 邪氣払いの意味をこめて、猩々色の菓子をつくりました。	「豆腐百珍九八」通品の項にある料理です。 江戸の寒天寄せ。目にも涼やかな一品をお口直しにどうぞ。 清々しい一品です。	「豆腐百珍二八」奇品の項にある料理です。 奈美路やでは、豪快に豆腐一丁まるごとを素揚げし、 熱々のところを召し上がっていただきます。	「豆腐百珍二二」おから料理の一品です。 醤油と酒で調味したおからの中で、 いわしをすし詰め状態に並べて煮上げました。	旬の野菜をお料理にしてお召し上がりいただきます。	「豆腐百珍」田楽の名の由来は、豆腐を串にさした形が 米粒に見立てた賽の目切りの豆腐の舌触りが妙なるかな。 田の神をまつる田楽法師の姿に似ています。	「豆腐百珍」とは天明二年(1782年)に刊行された豆腐料理本です。 豆腐百珍は、江戸っ子たちに親しまれ 一躍ベストセラーとなりました。	この豆腐百珍のお料理の中から選りすぐりました	江戸の味をご堪能下さい。

江戸三昧豆腐百珍コース

六、〇〇〇円

江戸三昧豆腐百珍コース	
一、座付き・・・豆腐粥	「豆腐百珍」田楽の名の由来は、豆腐を串にさした形が米粒に見立てた賽の目切りの豆腐の舌触りが妙なるかな。
二、すずり蓋・・・田楽三種	「豆腐百珍統編九三」妙品の項にある押し豆腐を田の神をまつる田楽法師の姿に似てのことから。
三、猪口・・・干豆腐香味和え	「豆腐百珍」を使わない料理。だから「きらす」。漬け鮒が柔らかな包丁の衣をまとって優雅な一品となりました。
四、平・・・鮒きらすまぶし	旬の野菜をお料理にしてお召し上がりいただきます。
五、預け鉢・・・季節の野菜	「豆腐百珍附録二二」おから料理の一品です。醤油と酒で調味したおからの中で、いわしをすし詰め状態に並べて煮上げました。
六、強肴・・・いわしの鮓煮	「江戸時代は獸肉を食することは禁止されていましたが、秘かに「蒸喰い」と称して食べられていきました。彦根藩の反本丸（牛肉の味噌漬け）は將軍家にも献上されていたそうです。
七、焼き物・・・反本丸へんばんがん	「豆腐百珍五八」奇品の項にある料理です。豆腐の寒天寄せ。目にも涼やかな一品をお口直しにどうぞ。
八、箸休め・・・玲瓏豆腐	「豆腐百珍二八」通品の項にある料理。唐揚げのルーツです。奈美路やは、豪快に豆腐一丁まるごとを素揚げし、熱々のところを召し上がります。
九、主菜・・・奈美路揚げ	「豆腐百珍九八」絶品の項にある料理です。江戸のおかず番付で人気の「八杯豆腐」とご飯をあわせた清々しい一品です。
十、飯・・・雪消飯	「豆腐百珍九八」の意味をこめて、猩々色の菓子をつくりました。
十一、甘味・・・猩々餅	邪氣払いの意味をこめて、猩々色の菓子をつくりました。



# 豆腐料理

(江戸時代料理本・豆腐百珍より)



いわしの酢煮



豆腐田樂三種



豆腐味噌漬け



豆腐味噌漬け

NAMIIYA

EDO CUISINE



## 一品料理

反本丸	「日光霧降高原牛の味噌漬け焼き」	三、八〇〇円	「江戸時代は熟肉を食することは禁止されていましたが、秘かに「蒸喰い」と称して食べられていました。彦根藩の反本丸(牛肉の味噌漬け)は将軍家にも献上されていたそうです。」	へんぽんがん	「江戸時代は熟肉を食することは禁止されていましたが、秘かに「蒸喰い」と称して食べられていました。彦根藩の反本丸(牛肉の味噌漬け)は将軍家にも献上されていたそうです。」	ひんぽんがん	「江戸時代は熟肉を食することは禁止されていましたが、秘かに「蒸喰い」と称して食べられていました。彦根藩の反本丸(牛肉の味噌漬け)は将軍家にも献上されました。」	鶏ひとつ焼き	一、四〇〇円	みりんを煮切って醤油とあわせた「かえし」を使い、甘辛の江戸好みに仕上げました。ひとつ焼きの潔さが際立ちます。	赤麓紡ぎ鶏唐揚げ	一、五〇〇円	よせ鶏の煮物	二、四〇〇円		
鶏ひとつ焼き	一、四〇〇円	みりんを煮切って醤油とあわせた「かえし」を使い、甘辛の江戸好みに仕上げました。ひとつ焼きの潔さが際立ちます。	赤麓紡ぎ鶏唐揚げ	一、五〇〇円	よせ鶏の煮物	二、四〇〇円	鶏を骨ごと叩き、つくれにして煮物にしました。	鶏ひとつ焼き	一、四〇〇円	みりんを煮切って醤油とあわせた「かえし」を使い、甘辛の江戸好みに仕上げました。ひとつ焼きの潔さが際立ちます。	鶏ひとつ焼き	一、四〇〇円	鶏を骨ごと叩き、つくれにして煮物にしました。	鶏ひとつ焼き	一、四〇〇円	
謹製玉子焼き	一、二〇〇円	奈美路や自慢の玉子焼きです。	謹製玉子焼き	一、二〇〇円	きらすまぶし	一、六〇〇円	鶏を骨ごと叩き、「きらすまぶし」。漬け餃が柔らかな「おから」の衣をまとつて優雅な一品となりました。	謹製玉子焼き	一、二〇〇円	奈美路や自慢の玉子焼きです。	謹製玉子焼き	一、二〇〇円	きらすまぶし	一、六〇〇円	鶏を骨ごと叩き、「きらすまぶし」。漬け餃が柔らかな「おから」の衣をまとつて優雅な一品となりました。	
一升べら	一、二〇〇円	鶏が入荷しないときは鶏肉となります。	一升べら	一、二〇〇円	かつおの漬け 山掛け	一、五〇〇円	「日々徳用 優良料理角力取組」、「吉原の遊里」で朝帰りのなじみ客にそつとだされたという「一品。ありものでつくった心づくし。」	一升べら	一、二〇〇円	鶏が入荷しないときは鶏肉となります。	一升べら	一、二〇〇円	かつおの漬け 山掛け	一、五〇〇円	鶏を骨ごと叩き、「きらすまぶし」。漬け餃が柔らかな「おから」の衣をまとつて優雅な一品となりました。	
漬けまぐろの炙り	一、三〇〇円	奈美路や自慢の玉子焼きです。	漬けまぐろの炙り	一、三〇〇円	白身魚の昆布〆	一、三〇〇円	「日々徳用 優良料理角力取組」、「吉原の遊里」で朝帰りのなじみ客にそつとだされたという「一品。ありものでつくった心づくし。」	漬けまぐろの炙り	一、三〇〇円	奈美路や自慢の玉子焼きです。	漬けまぐろの炙り	一、三〇〇円	白身魚の昆布〆	一、三〇〇円	「日々徳用 優良料理角力取組」、「吉原の遊里」で朝帰りのなじみ客にそつとだされたという「一品。ありものでつくった心づくし。」	
銀鱈ひとつ焼き	一、三〇〇円	「日々徳用 優良料理角力取組」、「吉原の遊里」で朝帰りのなじみ客にそつとだされたという「一品。ありものでつくった心づくし。」	銀鱈ひとつ焼き	一、三〇〇円	はたはたの炙り	一、一〇〇円	「日々徳用 優良料理角力取組」、「吉原の遊里」で朝帰りのなじみ客にそつとだされたという「一品。ありものでつくった心づくし。」	銀鱈ひとつ焼き	一、三〇〇円	「日々徳用 優良料理角力取組」、「吉原の遊里」で朝帰りのなじみ客にそつとだされたという「一品。ありものでつくった心づくし。」	銀鱈ひとつ焼き	一、三〇〇円	はたはたの炙り	一、一〇〇円	「日々徳用 優良料理角力取組」、「吉原の遊里」で朝帰りのなじみ客にそつとだされたという「一品。ありものでつくった心づくし。」	
奈美路やなます	一、二〇〇円	奈美路やなます	奈美路やなます	一、二〇〇円	川えびのから揚げ	一、二〇〇円	「日々徳用 優良料理角力取組」、「吉原の遊里」で朝帰りのなじみ客にそつとだされたという「一品。ありものでつくった心づくし。」	奈美路やなます	一、二〇〇円	奈美路やなます	奈美路やなます	一、二〇〇円	川えびのから揚げ	一、二〇〇円	「日々徳用 優良料理角力取組」、「吉原の遊里」で朝帰りのなじみ客にそつとだされたという「一品。ありものでつくった心づくし。」	
たたき牛蒡	七〇〇円	奈美路やなます	奈美路やなます	七〇〇円	なすの揚げ浸し	一、二〇〇円	「日々徳用 優良料理角力取組」、「吉原の遊里」で朝帰りのなじみ客にそつとだされたという「一品。ありものでつくった心づくし。」	たたき牛蒡	七〇〇円	奈美路やなます	奈美路やなます	七〇〇円	なすの揚げ浸し	一、二〇〇円	「日々徳用 優良料理角力取組」、「吉原の遊里」で朝帰りのなじみ客にそつとだされたという「一品。ありものでつくった心づくし。」	
山芋白髪	七〇〇円	山芋 白髪	山芋 白髪	七〇〇円	千瓢利休なます	七〇〇円	「日々徳用 優良料理角力取組」、「吉原の遊里」で朝帰りのなじみ客にそつとだされたという「一品。ありものでつくった心づくし。」	山芋白髪	七〇〇円	山芋白髪	山芋白髪	七〇〇円	千瓢利休なます	七〇〇円	「日々徳用 優良料理角力取組」、「吉原の遊里」で朝帰りのなじみ客にそつとだされたという「一品。ありものでつくった心づくし。」	
湯出たまごのせ	七〇〇円	雷こんにやく	雷こんにやく	七〇〇円	炊き上げ豆	六〇〇円	「日々徳用 優良料理角力取組」、「吉原の遊里」で朝帰りのなじみ客にそつとだされたという「一品。ありものでつくった心づくし。」	湯出たまごのせ	七〇〇円	雷こんにやく	雷こんにやく	七〇〇円	炊き上げ豆	六〇〇円	「日々徳用 優良料理角力取組」、「吉原の遊里」で朝帰りのなじみ客にそつとだされたという「一品。ありものでつくった心づくし。」	
浦里	一、二〇〇円	浦里	浦里	一、二〇〇円	あさり串と佃煮盛り合わせ	一、二〇〇円	江戸時代からの	浦里	一、二〇〇円	あさり串と佃煮盛り合わせ	あさり串と佃煮盛り合わせ	一、二〇〇円	江戸時代からの	浦里	一、二〇〇円	あさり串と佃煮盛り合わせ



たたき牛蒡



奈美路やなます



江戸ぬか漬け



炊き上げ豆

NAMIIYA

EDO CUISINE



はたはたの炙り



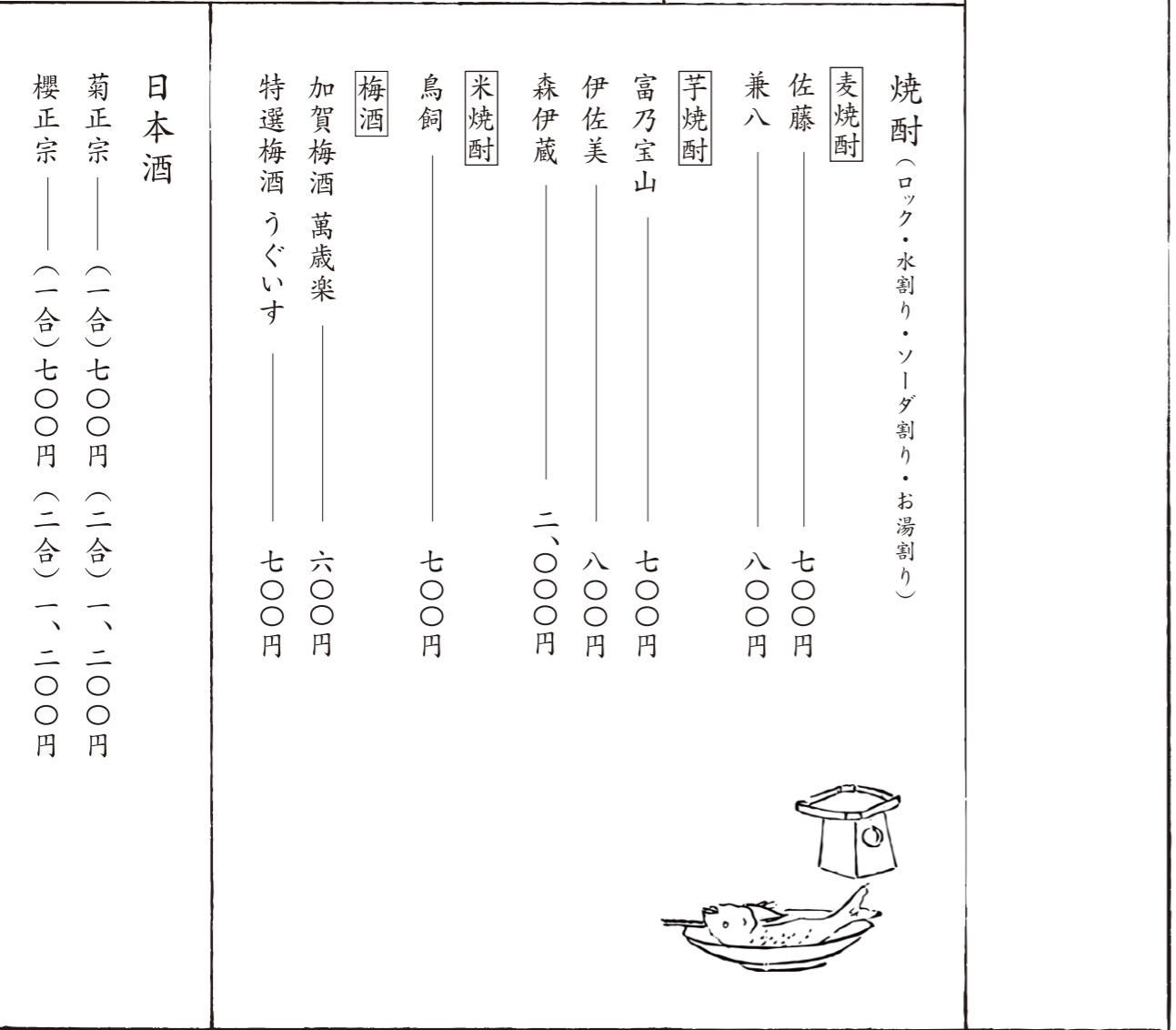
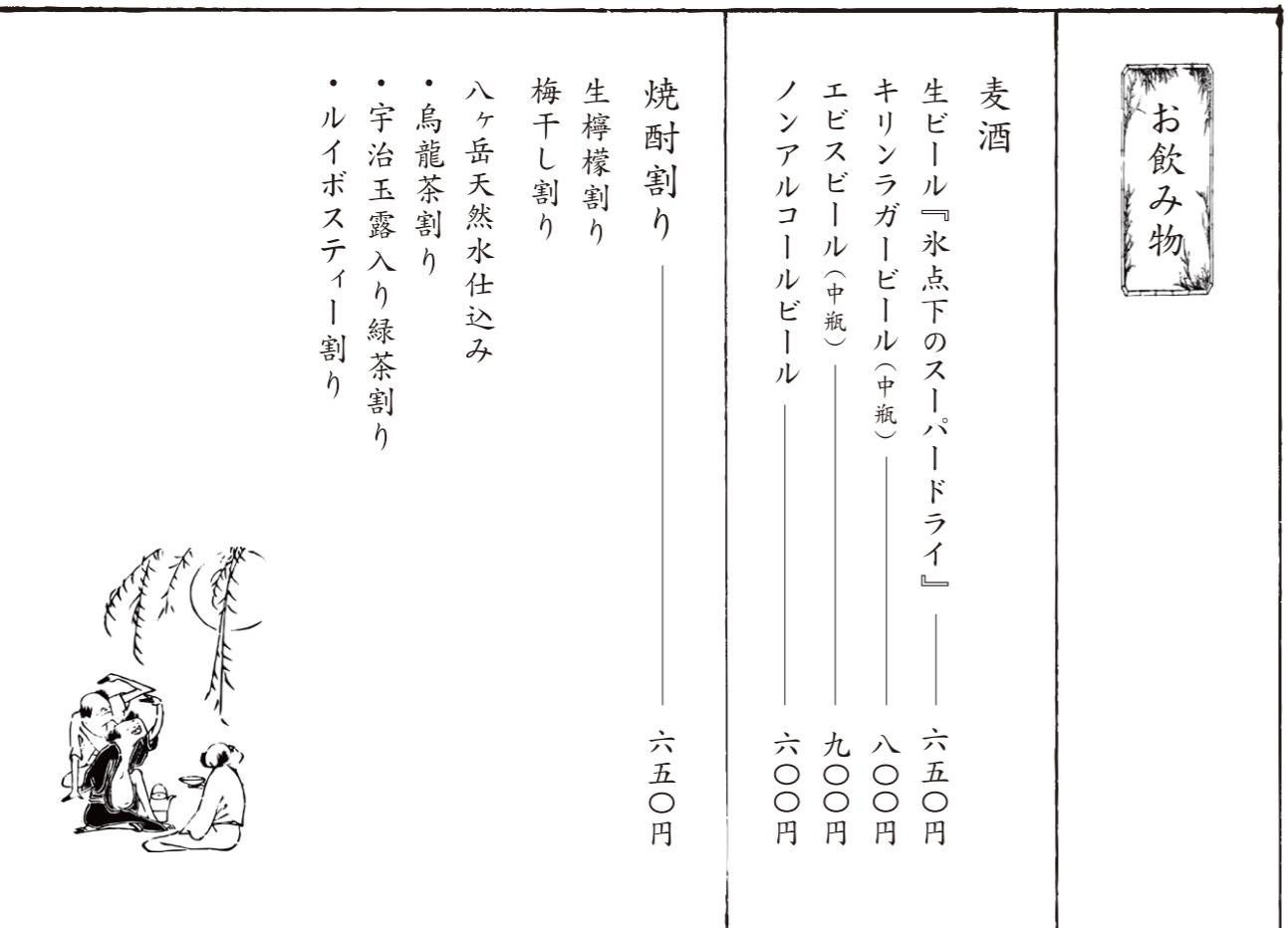
きらすまぶし



反本丸



きらすまぶし



**カクテル**

カシス	六五〇円
ティフィン	七〇〇円
アマレット	六五〇円 (オレンジ・烏龍茶・コーラ割り+二〇〇円)

**ウイスキー・ハイボール**

ブラックニッカ『氷点下のハイボール』	六五〇円
ウイスキー (ロック・氷割り・ソーダ割り・お湯割り)	



**ナチュラルワイン**

ボトル『赤・白・スパークリング』

おすすめの「ナチュラルワインリスト」をご覧ください。

**グラスナチュラルワイン『赤・白』**

八〇〇円

**シャンパン**

ヴーヴ・クリコ(750ml)	一一、〇〇〇円
ボランジェ(750ml)	一六、〇〇〇円
クリュッグ グラン・キュヴェ・ブリュット(750ml)	四八、〇〇〇円

**ウイスキー**

ジエムソン	六五〇円
余市	一、一〇〇円
竹鶴	一、一〇〇円
ボウモア12年	一、二〇〇円
アードベック	一、三〇〇円
ジャックダニエル	八〇〇円
ロイヤルハウスクールド	二、三〇〇円

**ソフトドリンク**

100%りんご有機ストレートジュース	六〇〇円
100%オレンジ有機ストレートジュース	六〇〇円
三ツ矢クラフトコーラ	五〇〇円
八ヶ岳天然水仕込み	五〇〇円
・烏龍茶	
・宇治玉露入り緑茶	
・ルイボスティー	

**NAMIIYA**

**EDO CUISINE**

**福留 章**

吉祥寺にて「晚酌や月」を開業。  
日々、江戸料理の普及に努める。  
工夫を凝らした江戸料理で国内外のお客様に、  
感動を与えた料理を提供しております。

**料理監修**

**冬木れい**（料理研究家・国際薬膳師） fuyuki-lei.jp

江戸ワンドーランド日光江戸村の江戸料理監修の冬木れいさんに、  
奈美路やの料理をお願いしています。  
江戸料理本の中から選りすぐりの佳品を再現。江戸の養生料理もご期待ください。