

# 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。

江戸の料理は、いわば、  
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。

## 江戸三昧コース

七、七〇〇円

江戸時代には色々な料理が生まれ、そのレシピ本が沢山あります。  
選りすぐりの中より、奈美路やが今に蘇らせた  
江戸料理の数々をお楽しみください。

- 一、ひと啜り お食事前のお汁もの
- 二、季節のお料理 盛り合わせ 酒のすすむ宴肴の彩り
- 三、旬魚の江戸風お造り 旬の魚を漬け・酢〆・昆布〆などで
- 四、揚げ出し大根 揚げ大根を大根で食べる
- 五、しのぎ 鮨握り一貫
- 六、たまごふわふわ 江戸風たまごスフレ
- 七、豆腐の寒天寄せ「玲瓏豆腐」  
こおり
- 八、旬魚の煎焼 じりじりと焦らせ煎焼 山椒実利かし
- 九、雪消飯 おかず番付大閑「八杯豆腐」のかけ飯
- 十、甘味 本日の嬉し味



写真はイメージです。仕入れによりメニューが変更になる場合がございます。

NAMIIYA

EDO CUISINE

コース以外のご注文に限り、お一人様五〇〇円の  
お通し代を頂戴致しております。

# 豆腐百珍コース

五、五口円

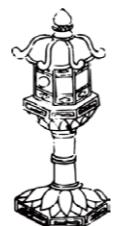
「豆腐百珍」とは天明二年(1782年)に刊行された豆腐料理本です。豆腐百珍は、江戸っ子たちに親しまれ一躍ベストセラーとなりました。この豆腐百珍のお料理の中から選りすぐりました江戸の味をご堪能下さい。

- 一、ひと啜り お食事前のお汁もの
- 二、ひたし豆 自社農園大豆の含め煮 齒ごたえ自慢
- 三、豆腐田楽 三種 みその炙り田楽
- 四、季節の野菜 艷やか野菜の江戸仕立て
- 五、白味噌 煮豆腐「なじみ豆腐」 まつたり味の佳品豆腐
- 六、魚の鮓煮 鮓にあらず。甘辛おかから焼き
- 七、豆腐の寒天寄せ「玲瓏豆腐」
- 八、奈美路揚げ からりと揚げてとろりと食す 豆腐の素揚げ
- 九、雪消飯 おかず番付大関「八杯豆腐」のかけ飯
- 十、甘味 本日の嬉し味



## ○豆腐料理

江戸時代料理本・豆腐百珍より



### 奈美路揚げ

からりと揚げてとろりと食す  
豆腐の素揚げ

八五口円



奈美路揚げ



豆腐味噌漬け

### 八杯豆腐

江戸おかげ番付大関、豆腐料理の決定版

六口円



なじみ豆腐



八杯豆腐

### 八杯肉豆腐

一、二口円



なじみ豆腐



八杯肉豆腐

### 豆腐の寒天寄せ「玲瓏豆腐」

江戸のおかず番付大関「八杯豆腐」のかけ飯

八口円



なじみ豆腐



八杯豆腐

### 雪消飯

江戸のおかず番付大関「八杯豆腐」のかけ飯

八口円

NAMIIYA

EDO CUISINE



写真はイメージです。仕入れによりメニューが変更になる場合がございます。

## ○一品料理

季節のお造り（本日の逸品をご覧ください。）

和牛味噌漬け炙り「反本丸」

江戸時代も  
牛肉を食べていた

四、四口円

軍鶏炙り 閩鶏の味わい炙り焼き

二、四口円

鶏のかえし焼き みりんと醤油の「かえし」に  
つけた鶏炙り焼き

一、二口円

鶏唐揚げ 人形町玉ひで専属銘柄赤麓<sup>あからくつもぎ</sup>紡ぎ鶏の唐揚げ

一、五口円

揚げ出し大根 揚げ大根を大根で食べる

一、四口円

たまごふわふわ 江戸風たまごスフレ

一、四口円

謹製玉子焼き 奈美路や自慢の玉子焼き  
芝海老のすり身入り

一、二口円

自家製かまぼこ（素材はお尋ねください。）

一、二口円

銀鱈のひとつ焼き みりん利かせたの鱈の焼き物  
一、六口円

はたはたの炙り 一夜干しあはたの炙り

一、四口円

川えびの唐揚げ カリカリ素揚げ

一、四口円

たたき牛蒡 焼いた牛蒡の胡麻酢和え

一、四口円

山芋の湊揚げ すり山芋の海苔のせ揚げ  
みなとあ

一、四口円

ひたし豆 自社農園大豆の含め煮 齒ごたえ自慢

六口円

ピリ辛こんにゃく 雷こんにゃく  
大根おろしと梅干し海苔を巻いて召し上がり  
遊里吉原の朝帰りの一品

九口円

牛すじのどて煮 牛すじ肉八丁味噌仕立て

一、四口円

江戸時代からのぬか床でつけた糠漬け 奈美路や自慢

一、四口円

NAMIIYA

EDO CUISINE



たたき牛蒡



はたはたの炙り



江戸時代からのぬか床でつけた糠漬け



ひたし豆



たまごふわふわ



軍鶏炙り



反本丸



揚げ出し大根

○江戸ワンドーキジーヌ

江戸野菜テリーヌ

一、二、三口円

帆立貝のいちご煎り酒ジユレ

一、五口円

まぐろの酒盜とマスカルポーネチーズ

ハロロ円

厳選ゆばのカプレーゼ

一、四口円

かぶの紅ずわい蟹のトマトクリームソース煮

一、四口円

江戸野菜ステック　じやがいもデップ仕立て

八五口円

焼き千住ねぎのオイスターぽん酢がけ

六五口円

親子丼　人形町玉ひで暖簾預かり老舗の味わい

一、ハロロ円

竈炊きごはんと味噌汁　大釜炊きご飯と味噌自慢のお味噌汁

六ロロ円

焼にぎりと味噌汁　刷毛醤油の焼きむすび

七ロロ円

ざるそば

八五口円

めしもの

NAMIIYA

EDO CUISINE



厳選ゆばのカプレーゼ



江戸野菜テリーヌ



帆立貝のいちご煎り酒ジユレ



江戸野菜ステック

デップ仕立て

甘味

六ロロ円

嶺岡豆腐

五口円

玉五ぶりん　玉ひで監修濃厚プリン

六ロロ円

幾代餅

焼餅あんこのせ

五口円



親子丼



焼きおにぎりと味噌汁



玉五プリン

嶺岡豆腐

## お飲み物



### 麦酒

|                    |     |
|--------------------|-----|
| 生ビール『氷点下のスーパーードライ』 | 七口円 |
| キリンラガービール(中瓶)      | 八口円 |
| エビスビール(中瓶)         | 九口円 |
| ノンアルコールビール         | 六口円 |

### 焼酎割り

|           |     |
|-----------|-----|
| 八ヶ岳天然水仕込み | 七口円 |
| ・烏龍茶割り    |     |
| ・生檸檬割り    |     |
| ・梅干し割り    |     |

### カクテル

|       |     |
|-------|-----|
| カシス   | 七口円 |
| ティフィン | 七口円 |
| アマレット | 七口円 |

(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        | 七口円 |
| ブラックニッカ『氷点下のハイボール』 | 七口円 |

(ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り)

|       |       |
|-------|-------|
| ジエムソン | 七口円   |
| 余市    | 一、二口円 |
| 竹鶴    | 一、二口円 |

|          |       |
|----------|-------|
| ボウモア12年  | 一、二口円 |
| アードベック   | 一、三口円 |
| ジャックダニエル | 一、三口円 |

|             |       |
|-------------|-------|
| ロイヤルハウスホールド | 三、四口円 |
| ジエムソン       | 七口円   |
| カシス         | 七口円   |

焼酎(ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り)

### 麦焼酎

|      |     |
|------|-----|
| 佐藤兼八 | 七口円 |
| ハロロ円 |     |

### 芋焼酎

|      |       |
|------|-------|
| 富乃宝山 | 七口円   |
| 伊佐美  | 八口円   |
| 森伊藏  | 三、四口円 |

### 米焼酎

|      |     |
|------|-----|
| 鳥飼   | 七口円 |
| ハロロ円 |     |

### 梅酒

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| 菊正宗                 | (一合)七口円 (二合)一、二口円 |
| 櫻正宗                 | (一合)七口円 (二合)一、二口円 |
| 江戸ワンダーランド日光江戸村オリジナル |                   |

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| 日本酒                 | (一合)七口円 (二合)一、二口円 |
| 日光誉大吟醸              | (四合瓶)六、口口口円       |
| 江戸ワンダーランド日光江戸村オリジナル |                   |

### 日本酒

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| 菊正宗                 | (一合)七口円 (二合)一、二口円 |
| 櫻正宗                 | (一合)七口円 (二合)一、二口円 |
| 江戸ワンダーランド日光江戸村オリジナル |                   |

NAMIIYA

EDO CUISINE



総料理長

## 福留 章

鎌倉にて「江戸料理 福とめ」を営む。  
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・国際烹飪師） fuyuki-lei.jp

江戸ワンダーランド日光江戸村の江戸料理監修の冬木れいさんに、  
奈美路やの料理監修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。

NAMIIYA

