

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

九、五口円

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、硯蓋 季節の酒肴 五品盛り合わせ
- 三、旬魚の江戸しごと
- 四、季節野菜の炊き寄せ
- 五、蒸食い反本丸
- 六、豆腐料理一品豆腐百珍より
- 七、玉子ふわふわ
- 八、本日の一品
- 九、胡椒飯 香の物
- 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500円の
お通し代を頂戴致しております。

豆腐百珍コース

六、六口円

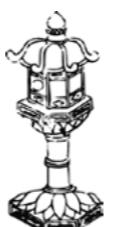
「豆腐百珍」とは天明二年(1782年)に刊行された豆腐料理本です。豆腐百珍は、江戸っ子たちに親しまれ一躍ベストセラーとなりました。この豆腐百珍のお料理の中から選りすぐりました江戸の味をご堪能下さい。

- 一、ひと啜り お食事前のお汁もの
- 二、三品盛り合わせ
- 三、季節のお野菜
- 四、魚の鮓煮
- 五、豆腐百珍より本日の一品
- 六、奈美路揚げ
- 七、なじみ豆腐
- 八、雪消飯 おかげ番付大関「八杯豆腐」のかけ飯
- 九、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

八五口円

奈美路揚げ

豆腐の素揚げ

豆腐田楽 三種 みその炙り田楽

九口円

八杯豆腐

江戸おかげ番付大関、豆腐料理の決定版

七口円

白味噌煮豆腐「なじみ豆腐」 まつたり味の佳品豆腐

八口円

豆腐の味噌漬け 濃厚豆腐はさながらチーズのよう

ハロ口円

贅沢湯豆腐「うつし豆腐」 匣魚の出汁 贅沢湯豆腐

一、二口円

八杯肉豆腐

一、二口円

豆腐の寒天寄せ「玲瓏豆腐」

雪消飯 江戸のおかず番付大関「八杯豆腐」のかけ飯

ハロ口円



なじみ豆腐



八杯豆腐



奈美路揚げ



豆腐味噌漬け

EDO CUISINE

NAMIIYA



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、ロロロ円

軍鶏炙り
闘鶏の味わい炙り焼き
しゃも

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
みりん

鶏唐揚げ
人形町玉ひで専属銘柄赤麓紡ぎ鶏の唐揚げ
あからくつむぎ

揚げ出し大根
揚げ大根を大根で食べる
一、五ロロ円

たまごふわふわ
江戸風たまごスフレ
一、ロロロ円

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
みりん

自家製かまぼこ
(素材はお尋ねください。)
一、二ロロ円

はたはたの炙り
一夜干しひたはたの炙り
一、二ロロ円

銀鱈のひとつ焼き
みりん利かせたの鱈の焼き物
一、六ロロ円

川えびの唐揚げ
カリカリ素揚げ
一、二ロロ円

たたき牛蒡
さり山芋の胡麻酢和え
一、二ロロ円

山芋の湊揚げ
すり山芋の海苔のせ揚げ
一、二ロロ円

たたき牛蒡
焼いた牛蒡の胡麻酢和え
一、二ロロ円

ひたし豆
自社農園大豆の含め煮
歯ごたえ自慢
一、二ロロ円

ピリ辛こんにゃく
雷こんにゃく
一、二ロロ円

浦里
大根おろしと梅干し海苔を巻いて召し上がる
遊里吉原の朝帰りの一品
一、二ロロ円

牛すじのどて煮
牛すじ肉八丁味噌仕立て
一、二ロロ円

江戸時代からの
ぬか床でつけた糠漬け
奈美路や自慢
季節野菜の糠漬け
一、二ロロ円



NAMIIYA

EDO CUISINE



○ 江戸ワンドーカイジーヌ

江戸野菜テリーヌ

一、二口円

帆立貝のいちご煎り酒ジュレ

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 ジャガイモデップ仕立て

ハ五口円

焼き千住ねぎのオイスターぽん酢がけ

六五口円

めしもの

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

甘味

玉五ぶりん 玉ひで監修 濃厚プリン

六ロロ円

嶺岡豆腐 江戸パンナコッタ

五口円

幾代餅

焼餅あんこのせ

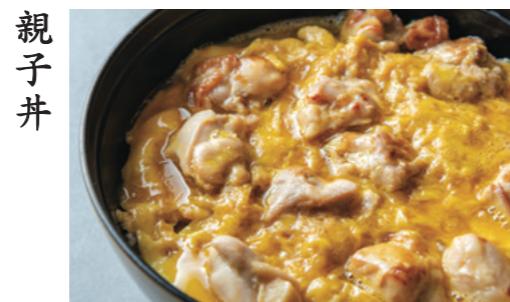
五口円



嶺岡豆腐



玉五プリン



親子丼



焼にぎりと味噌汁
味噌おにぎりと

NAMIIYA

EDO CUISINE



厳選ゆばのカプレーゼ



江戸野菜ステック
デップ仕立て



江戸野菜テリーヌ



帆立貝のいちご煎り
酒ジュレ

お飲み物



麦酒

生ビール『氷点下のスープードライ』 七口円

キリンラガービール(中瓶) ハロロ円

エビスビール(中瓶) 九口円

ノンアルコールビール 六口円

麦焼酎

佐藤兼八

七口円

芋焼酎

富乃宝山

七口円

伊佐美

八口円

森伊藏

三、ロロロ円

米焼酎

鳥飼

七口円

梅酒

加賀梅酒

萬歳楽

六口円

特選梅酒

うぐいす

七口円

日本酒

菊正宗

(一合)七口円

(二合)ハ、ニロロ円

六口円

櫻正宗

(一合)七口円

(二合)ハ、ニロロ円

七口円

江戸ワンドーランド日光江戸村オリジナル

日光誉大吟醸

(四合瓶)六、ロロロ円

七口円

NAMIIYA

EDO CUISINE

ナチュラルワイン

ボトル『赤・白・スペーカーリング』

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』

ハロロ円

シャンパン

ボトル『赤・白・スペーカーリング』

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』

ハロロ円

ナチュラルウオーター

(500ml)

五口円

ミネラルウォーター

(300ml)

五口円

スパークリングウォーター

(300ml)

五口円

ソーダ水

五口円

炭酸水

五口円

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・国際薬膳師） 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

