

江戸の知恵で、新しさを味わう

奈美路や

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。

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。

NAMIJIYA

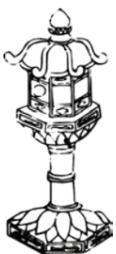
EDO CUISINE

江戸三昧コース

九、五口円

江戸料理は和食のルーツです。江戸生まれの料理の数々が、日本人の味覚をつくり上げてきました。奈美路やが今に蘇らせた、懐かしくてエネルギーが豊富な江戸の味を存分にお楽しみください。

- 一、座付き・ひと噉り^{すず}
- 二、旬魚の江戸しごと
- 三、硯益^{すずりぶた} 季節の酒肴 五品盛り合わせ
- 四、季節の野菜の炊き寄せ
- 五、薬喰い 反本丸^{へんぼんがん}
- 六、豆腐料理一品『豆腐百珍』より
- 七、玉子ふわふわ
- 八、本日メの一品
- 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。

豆腐百珍コース

六、六〇〇円

「豆腐百珍」は、豆腐料理ばかりを百通りも並べた江戸の料理書です。天明二年「1782」に出版され、一躍ベストセラーとなりました。遊び心あふれ、滋味深い選りすぐりの江戸の味をご堪能ください。

- 一、座付き ひと噉り
- 二、硯益 江戸料理三種盛り合わせ
- 三、季節の野菜
- 四、魚の鮓煮
- 五、玲瓏豆腐
- 六、奈美路揚げ
- 七、なじみ豆腐
- 八、雪消飯
- 九、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。



肴 豆腐料理

江戸時代料理本・豆腐百珍より

- 奈美路揚げ 八五〇円
- 豆腐田楽 九〇〇円
- なじみ豆腐 八〇〇円
- 豆腐の味噌漬 八〇〇円
- いわしの鮓煮 一、二〇〇円
- 八杯豆腐 七〇〇円
- 雪消飯 八〇〇円



奈美路揚げ



雪消飯



豆腐田楽

豆腐百珍

天明二年（一七八二年）に刊行された百種もの豆腐料理本。江戸、大阪で人気を博し、その後「百珍もの」料理本が流行るきっかけとなりました。当時よくつくられていた尋常品、基本素材としての通品、佳品、奇品、妙品、絶品の六等級に格付けして豆腐の調理法が紹介されています。

NAMIJIYA

EDO CUISINE

魚料理

季節のお造り 本日の逸品をご覧ください。

帆立貝の磯辺焼き 大二枚

一、六〇〇円

銀鱈のひとつ焼き みりんを利かせたの鱈の焼き物

一、七〇〇円

川えびの唐揚げ カリカリ素揚げ

一、二〇〇円

肉料理

反本丸^{へんぼんがん} 葉喰い 和牛味噌漬け炙り

四、〇〇〇円

軍鶏炙り^{しゃも} 闘鶏の味わい炙り焼き

二、五〇〇円

牛すじのどて煮 牛すじ肉八丁味噌仕立て

一、〇〇〇円

合鴨山椒煮

一、四〇〇円

鶏のかえし焼き

一、五〇〇円

鶏唐揚げ 人形町玉ひで専属銘柄赤麓紡ぎ鶏

一、五〇〇円



季節のお造り



帆立貝の磯部焼き



軍鶏炙り



反本丸

野菜料理

旬野菜の炊き合わせ

一、二〇〇円

揚げ出し大根 揚げ大根をおろし大根で食べる

一、〇〇〇円

たたき牛蒡 焼き牛蒡の胡麻酢和え

七〇〇円

ひたし豆 自社農園大豆の含め煮 歯ごたえ自慢

六〇〇円

浦里 遊里吉原の朝餉鉢

九〇〇円

雷こんにやく ピリ辛こんにやく

七〇〇円

ぬか床漬け 江戸期から受け継ぐ糠床仕立て

一、〇〇〇円

卵料理

たまごふわふわ 江戸風たまごスフレ

一、〇〇〇円

玉子焼き 奈美路や自慢の玉子焼き芝海老のすり身入

一、二〇〇円



炊き合わせ



揚げ出し大根



ぬか漬け



浦里

EDO CUISINE
NAMIJiya

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、八口用

竈炊きごはんと味噌汁

六口用

焼にぎり味噌汁 刷毛醤油の焼きむすび

八口用

ざるそば

八五口用

ざるうどん

八五口用

甘味

みねおか 嶺岡豆腐 吉宗由来の牛乳餅

六口用

よねまんじゅう 大山参りの人気土産

六口用

玉五ぷりん 玉ひで監修

六口用

お土産 玉五ぷりん 三個入り 冷凍でのお渡しになります。

一、八口用



玉ひで親子丼



ざるうどん



よねまんじゅう



嶺岡豆腐

NAMIJIYA

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・国際蒸膳師) 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。



江戸の知恵で、新しさを味わう

奈美路や

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。

NAMIJIYA

EDO CUISINE

奈美路揚げ膳

(豆腐百珍二八・揚げたて厚揚げ豆腐)

丹念に作った豆腐を

ご注文頂いてから丁寧に揚げます。

鰹節をかけて

お醤油でお召し上がり下さい。

一、三口用

副菜は季節によってかわります。
大盛り無料
おかわり
かまど炊きご飯
お味噌汁

二口用
三口用



鶏ひとつ焼き膳

一、四〇〇円

銀鱈ひとつ焼き膳

一、八〇〇円

ひとつ焼きとは、

鳥や魚など一種類の素材を、

塩焼き、色付焼き、焼浸などにして、

取り合わせなしに供する潔いお料理です。

副菜は季節によってかわります。

大盛り無料

おかわり

かまど炊きご飯

お味噌汁

二〇〇円

三〇〇円



鶏ひとつ焼き膳

みりんを煮切って醤油と合わせた「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。

銀鱈ひとつ焼き膳

風味のよい味醂に

頃合いよく漬け込んだ

銀鱈を香ばしく焼き上げます。ひとつ焼きの潔さが際立ちます。



NAMIJIYA
EDO CUISINE

土手めし

(牛すじ八丁味噌仕立て)

国産牛すじを特製味噌でじっくり煮込みました。

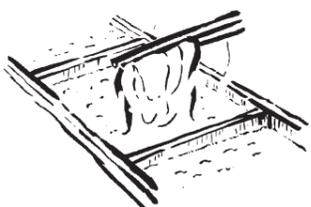
一、三〇〇円



ゆばめし(ゆば鰹だし仕立て)

自慢の鰹節のだしで堪能下さい。

一、三〇〇円



人形町 玉ひで

元祖親子丼

赤麓紡ぎ鶏(玉ひで専属銘柄鶏)・しっとり玉子

一、八〇〇円



お子さま **親子丼** おまけ付き 一、〇〇〇円

お飲み物(全て有機)をお選びください。

- ・ルイボステイ
- ・青森りんご 一〇〇%
- ・みかん搾り 一〇〇%



甘味

みねおか 嶺岡豆腐 吉宗由来の牛乳餅 六〇〇円

よねまんじゅう 大山参りの人気土産 六〇〇円

玉五ぷりん 玉ひで監修 六〇〇円

お土産 玉五ぷりん 三個 冷凍でのお渡しになります。 一、八〇〇円

NAMIJIYA

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・国際蒸膳師) 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。



カクテル COCKTAILS

カシスソーダ
Cassis soda 800円

カシスウーロン
Cassis Oolong Tea 800円

アマレットソーダ
みかん搾り割り + 300円 800円
Amaretto soda
with tangerine orange juice + 300円

奈美路やオリジナル
完熟梅で作った無添加ドリンク
NAMIJIYA original Additive-free drink made from plums

奈美路やサワー
NAMIJIYA SOUR 800円

奈美路やソーダ ノンアルコール
NAMIJIYA SODA Alcohol-free 600円

ソフトドリンク SOFT DRINKS

日光アイス珈琲
Nikko Iced coffee 700円

黒烏龍茶
Organic Oolong Tea 600円

宇治玉露入り緑茶
Organic Green Tea Uji Gyokuro 600円

有機ルイボスティー
Organic Rooibos Tea 600円

ジンジャーエール
Ginger ale 600円

青森りんご有機ジュース
Organic 100% Apple Juice made in Aomori 700円

みかん搾り有機ストレートジュース
Organic 100% tangerine orange Juice 700円

日光東照水
Nikko mineral water 500ml 600円

富士スパークリングウォーター
Fuji Premium Sparkling Water 300ml 600円

焼酎

SHOUCHU

焼酎割り

Shochu Mixes

各700円

生檸檬割り

With Fresh Lemon

梅干し割り

With Dried Plum

烏龍茶割り

With Oolong Tea organic

宇治玉露入り緑茶割り

With Green Tea containing Uji Gyokuro organic

ルイボスティー割り

With Rooibos Tea organic

麦焼酎

Barley Shochu - with ice, cold or hot water, or soda

佐藤

Sato

700円

兼八

Kanehachi

800円

芋焼酎

Potato Shochu - with ice, cold or hot water, or soda

富乃宝山

TominoHozan

700円

伊佐美

Isami

800円

森伊蔵

Morizo

3,000円

米焼酎

Rice Shochu - with ice, cold or hot water, or soda

鳥飼

Torikai

700円

ビール

BEER

生ビール『氷点下のスーパードライ』 Draft Beer (Asahi Super Dry Extra Cold)	700円
キリンラガービール (中瓶) Kirin Lager (500ml)	800円
エビスビール (中瓶) Ebusu Beer (500ml) エビスビール	900円
ノンアルコールビール Alcohol-free Beer	600円

日本酒

SAKE

菊正宗 Kiku-Masamune	一合 180ml 二合 360ml	700円 1,200円
櫻正宗 Sakura-Masamune	一合 180ml 二合 360ml	700円 1,200円
日光誉大吟醸 四合瓶 Nikko Homare Daiginjo 720ml		6,000円

ボトル

Bottle

裏面の日本酒リストをご覧ください。

See Sake list on the back side.

梅酒

UMESHU

with ice, cold or hot water, or soda

加賀梅酒 萬歳楽 Kaga Umeshu Manzairaku	600円
特選梅酒 うぐいす Special Umeshu Uguisu	700円

ウイスキー

WHISKY

with ice, cold or hot water, or soda

氷点下のハイボール ブラックニッカ Black Nikka Super Cold Highball	700円
ジャック・ダニエル Jack Daniel's	800円
ジェムソン Jameson	800円
余市 Yoichi	1,200円
竹鶴 Taketsuru	1,200円
ボウモア12年 Bowmore 12years old	1,200円
アードベック Ardbeg	1,500円
ロイヤルハウスホールド Royal Household	5,000円

ナチュラルワイン

NATURAL WINE

グラス ナチュラルワイン 赤・白
Glass Wine (Red / White) 各800円

ボトル

Bottle

ナチュラルワイン/スパークリングワインリストを
ご覧ください。

Red/White/Sparkling See natural wines list.

シャンパン

CHAMPAGNE

ヴーヴ・クリコ

Veuve Clicquot (750ml)

14,000円