



みろく
三六湯島店
 (東京・湯島)

湯島天神から上野方面にかけて、このあたりは老舗の名店が並ぶ界隈です。そんな中、白提灯に墨文字で「煮込み」と書かれたのが目に飛び込みます。思わず引き戸を開けると、「いらっしやいませえ！」なんて元気な声で迎えられる、ズツと中へ。手前左側が焼き場で厨房に続き、カウンターが奥まで伸びています。お2階もあって、ざっと40人くらいは入れそうですね。とりあえずは、先客のサラリーマン風の座るカウンターに腰を降ろして、見れば大鍋に美味しそうな、どて煮込みがグツグツしておりますよ。

店内を見回すと、純和風の古民家風で落ち着きますなあ。これはさぞかし老舗かと思いきや、店の人に聞くと意外にもオープンして6年目というから、湯島界隈じゃ新店になるのかも。客層はサラリーマンが多いみたいですが、ここ最近では外国の観光客の姿も見かけるとのこと。それはこの雰囲気ですから当然でしょうな。遅い時間になると、周辺の飲食店の従業員の方や、クラブのお姐さん方なんかもやって来るみたいです。さて、注文したもつ焼いただきです。おおつ、肉の処理がいてねいで柔らかくて旨い！ なんとおいしい味しますよ。

(文)島本慶 写真/桑田絵梨

和気になれる
 第516回
おとなの居酒屋

お店データ
 東京都文京区湯島3-42-2
 ◎夕方4時から翌朝4時まで
 ◎年中無休 ☎03-5816-5360
アクセス
 地下鉄千代田線は湯島駅2番出口を出て左へ。2筋目を過ぎてしばらく歩いた左側。白提灯が目印。徒歩3分。



どて煮込み(写真A上左) 713円。たん刺し(写真A上右) 626円。もつ焼き(写真A下左から) マルチョウ335円、はつもと248円、しろ162円。もつ鍋2人前(醤油・味噌) 3013円。生ビール大832円、中637円。他色々有り。 ※価格はすべて税込みです

