

日本橋でランチ

今日のランチ、なに食べよう……。

そんな迷えるあなたに、

この「ランチ特集」が強い味方になります。

味の名店が集う日本橋には、

和・洋・中のおいしいランチメニューが

勢揃い。おひとりさまはもちろん、

同僚との気軽な食事や、

友人・家族との会食、

ビジネスでの利用など……、

シーンにぴったりのお店が見つかるはず。

さあ、日本橋のランチを楽しみましょう！



定休日横のA・Dは、お店の所在です。本誌センターマップとご照会ください。
記載の時間はランチタイム、曜日は定休日です。

●マークはお店からの一言PR。

◆マークは土・日・祝いずれかに営業日があるお店です。(全日営業とは限りません)。



蕎麦伊豆総本店 じゅげも定食

そば
蕎麦伊豆総本店

じゅげも定食……1080円
蕎麦伊豆の食育メニューです。多彩な食材を使用して、脂質を控えめにした定食。そばのルチンには毛細血管を強化する働きがあります。蕎麦伊豆で「じゅげむじゅげむ」は健康長寿の687キロカロリー。

日本橋3-15-7 月～金・11時～15時
土・11時30分～15時 祝・ランチなし
日休 MAP(C-9)

3242・1240



長寿庵 変り御飯セット

そば
茅場町 長寿庵

変り御飯セット(900円)、ロースカツ定食(1300円)、お刺身定食(1500円)、天ぷら定食(2000円)、長寿御膳(2500円)、全品そばかうどん付。そうめんは天ぷら付(1600円)、胡麻汁付(1050円)。冷しおかめ、和風サラダそばのすずし(共に1050円)も夏の味覚として好評。

茅場町1-9-4 茅場町駅5-6番出口前
11時～15時 日祝休 ※土曜は
20時まで通して営業。MAP(A-3)

3666・1971

〈そば〉
室町 砂場

蝉しぐれ。藤・流水・本山葵。暑い夏でも天ぷらそばを食べ易くと考案した“天ざる”(1600円)。もすく(450円)やごま豆腐(500円)を肴にちよこっと喉を潤して。おそばの喉越しに涼を感じて頂けたら幸いです。食が落ち、疲れ易いこの時期に、冷たいお汁粉(650円)は如何でしょうか。期間限定メニューもご用意。

室町4-1-13 11時30分～16時
(平日は21時まで通して営業)
日祝休 MAP(B-4)

3241・4038

すし
繁乃鮨

すし一人前半 1700円
上すし一人前 2200円
特製ちらし 1700円
おまかせにぎり 3300円

本町1-4-13
11時～13時30分
土日祝休 MAP(B-6)

3241・3586



繁乃鮨 特製ちらし

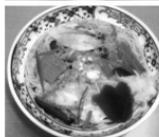
にぎり



ちらし



ほう
ちゅう
し



すし
すし鉄

にぎり、ちらし、ばらちらし
各800円



日本橋3-3-12
11時30分～14時30分
無休 MAP(C-9)

3275・0717

〈すし〉

すし
ほうらい鮨本店

にぎりのランチメニューが三種類です。

・2160円 (小鉢、にぎり12貫、お椀)
・4104円 (小鉢、三点盛、にぎり8貫、巻物1本、お椀、果物)
・6048円 (小鉢、お刺身、焼き物、にぎり8貫、巻物1本、お椀、果物)

日本橋3-6-13
11時30分～14時
土日祝休 MAP(C-9)

3271・0878

<http://www.nihombashi.co.jp>

日本橋ランチ情報 発信中!!

うなぎ・割烹 大江戸

蒲焼2本のいかだ(きも吸付/3800円)は、土曜のみの奉仕メニュー。平日は、うなぎ重(2200円)から。※税別
●蒸しのきいた江戸前の蒲焼です。

本町4-7-10
11時～(ランチタイム特に無し)
日祝休 MAP(B-4)

3241・3838



吉野鮨本店 ちらしずし

すし 吉野鮨本店

にぎりすし、五目ちらしすし
(共に一人前2160円より)



日本橋3-8-11
11時～14時 日祝休
土14時まで MAP(C-9)

3274・3001

〈うなぎ〉 うなぎ 亀とみ

ランチ限定 1日15食
うなぎ 1500円
(漬け物・吸い物付)



亀とみ

室町4-1-13
11時～14時
土日祝休 MAP(B-4)

3241・6505



舟寿司

すし 日本橋 舟寿司

にぎり寿司やちらし寿司に、「お通し」・「茶碗蒸し」・「お祝」・「デザート」等を組み合わせたお得なセットメニューは、1人前2270円～4320円。また、にぎり寿司と季節料理を組み合わせた「季節御膳」(1人前3780円)や「ランチコース」(1人前4860円)もお薦めです。
出前:にぎり・ちらし寿司1300円～。

小舟町11-2
11時30分～14時30分 日祝第4土休
(土曜の夜は要前日予約) MAP(A-2)

3661・4569

すし 矢の根寿司

ばらちらし
店主の私が自分の店で一番多く食べるのがこの「ばらちらし」。寿司屋ならどこにでもあるメニューですが、その店の個性がはつきり出てくる一品でもあります。うちの味の狙いは「バランズ崩しの妙」に尽きます。お試しあれ! 店主敬白
ランチタイムは午後5時まで。1800円也



矢の根寿司 ばらちらし

室町3-2-13
11時～17時
土日祝休 MAP(B-5)

3241・4679