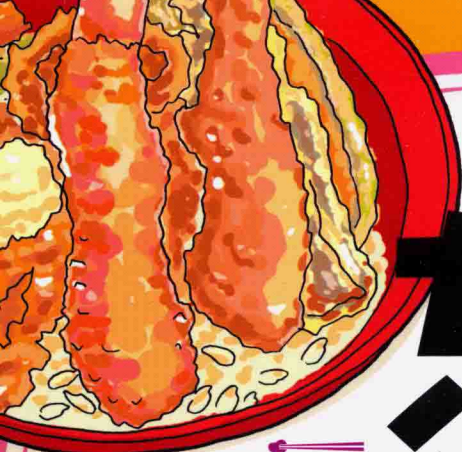


连日本人都想知道
的巷弄惊奇美食

美食吃饱饱

东京



热乎乎的美味天妇

(日)中川节子 著
(日)豆子 绘
梁雅晶 译



香气浓郁，多汁饱满的关东煮



口感滑嫩的传统酱油风味坨坨面



香气十足的荞麦面

文豪家也赞不绝口的御膳红豆汤

SPH

南方出版传媒
新世纪出版社

美食吃饱饱 东京

连日本人都想知道
的巷弄惊奇美食

（日）中川节子 著
（日）豆子 绘
梁雅晶 译



SPM

南方出版传媒
新世纪出版社

· 广州 ·

版权合同登记号 图字：19-2016-173 号

株式会社 KADOKAWA 通过株式会社 CREEK&RIVER 版权代理，正式许可广州漫友文化科技发展有限公司授权新世纪出版社，在中国大陆地区独家出版发行中国中文简体字版。非经书面同意，不得以任何形式转载和使用。

MANPUKU TOKYO

©Mameko / Setsuko Nakagawa 2014

First published in Japan in 2014 by KADOKAWA CORPORATION.

Simplified Chinese Character translation rights reserved by
Guangzhou Comicfans Culture Technology Development Co., Ltd.

Under the license from KADOKAWA CORPORATION, Tokyo.

through CREEK & RIVER Co., LTD, Tokyo

图书在版编目 (CIP) 数据

美食吃饱饱. 东京 / (日) 中川节子著 ; (日) 豆子
绘 ; 梁雅晶译. — 广州 : 新世纪出版社, 2016. 11
ISBN 978-7-5583-0155-1

I. ①美… II. ①中… ②豆… ③梁… III. ①饮食—
文化—东京 IV. ① TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 180111 号

出版人 孙泽军
责任编辑 傅琨 廖晓威
责任技编 许泽璇
出品人 金城
策划 黎嘉慧 范博雅
设计制作 罗卓妮

美食吃饱饱 东京

MEISHI CHI BAobao DONGJING

[日] 中川节子 著

[日] 豆子 绘

梁雅晶 译

出版发行 新世纪出版社

(地址: 广州市大沙头四马路 10 号 邮编: 510102)

策划出品 广州漫友文化科技发展有限公司

经销 全国新华书店

制版印刷 深圳市精彩印联合印务有限公司

(地址: 深圳市宝安区松白路 2026 号同康富工业园)

规格 889mm×1194mm 1/32

印张 4.5

字数 56.25 千字

版次 2016 年 11 月第 1 版

印次 2016 年 11 月第 1 次印刷

定价 39.00 元

如本图书印装质量出现问题, 请与印刷公司联系调换。

联系电话: 020-87608715-321

美食吃饱饱 东京

连日本人都想知道
的巷弄惊奇美食

（日）中川节子 著
（日）豆子 绘
梁雅晶 译



SPM

南方出版传媒
新世纪出版社

· 广州 ·

初次见面，大家好！

我是插画家豆子，
现在居住在东京。我的工作主要是创作插图、绘本
角色及其他图文创作等。最近也接到很多关于
美食漫画的工作呢！

虽然我厨艺不精……

但却是个十
足的吃货！尝遍所有没有
吃过的美食！

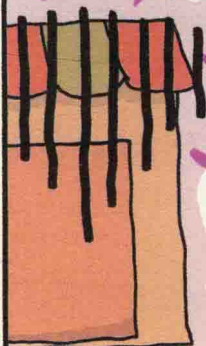
噫！

这是我的人生
目标之一！

所以……

我很喜欢去
探索好吃的
店……那家店看起来
好好吃哦！

诡异

但是吃过的店味道总
是差那么一点……真的很想找到能
让我爱到骨子里
的店，这样我也
能向别人推荐一
番……自己真心认同的
美味的店。那就由我来为您
带路吧！

……你是？

我是在美食杂志担任编辑兼采访工作的中川小姐。

初次见面，请多多关照！

跟中川小姐攀谈了几句后得知……

——幼儿时代——

在东京土生土长的中川小姐。

活蹦乱跳

一家人对于「吃」都有着非同寻常的执着。

亲自处理鳗鱼的爷爷。

在精通日本料理和西式料理的妈妈们的悉心照料下长大。

——学生时代——

中川小姐兼职赚的钱基本都用来吃东西了。

但这并不是因为食量大，而是为了吃各种好吃的哦！

所以现在的中川小姐，足迹已经踏遍东京的新老名店，网罗了东京所有名店的美食资讯。

简直就是活生生的美食指南啊！

东京有很多享誉全国的店啊！

你明明住在东京却没有去尝一下，真的是亏大了！

一定要带我
去啊！

你的胃已经清空
准备好了吗？

要出发啦！

准备好
啦！

《美食吃饱饱 东京》
正式开篇啦！

热爱美食！

每一种看起来都好好吃的样子……



江古田：Jiyusan

酱汁四溢、齿颊留香的炸豆腐。



神田：神田松屋总店

看起来像乌冬的极粗荞麦面（告诉你一个秘密：这是只有常客才知道的神秘菜式哦！）



赤羽桥：野田岩，麻布饭仓总店

入口即化，令人心驰神往的美味鳗鱼。



浅草：鳗鱼 色川

鲜味满满的干烤鳗鱼。



银座：炼瓦亭

浓浓的番茄酱！奄列饭（蛋包饭）的鼻祖。



中野：味治

鳗鱼串烤得恰到好处，大师级水准！



上野：Pon多本家
好吃到想膜拜的极品炸丸子。



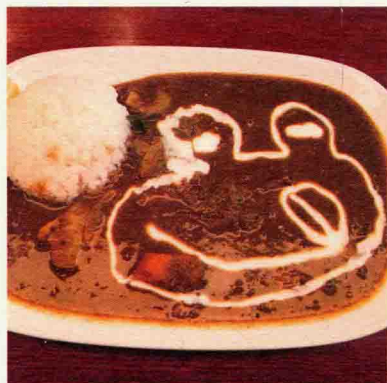
浅草：Yoshikami
“抱歉，我们做得太好吃了”的炖牛肉。



目白：三角
爽滑的云吞面，无比怀念的酱油味道。



东中野：十番
尽情享受东京独有的饺子文化。



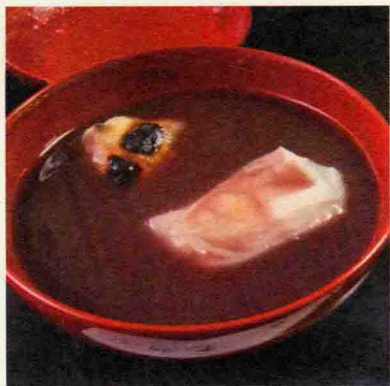
要町：青蛙食堂
可爱的绿青蛙装饰摆盘。



新桥：The KARI
辛辣味满满的牛肉咖喱。



浅草：浅草大多福
银杏鹌鹑蛋浓汤。



神田・淡路町：竹村
烤得恰到好处的红豆年糕，香滑的口感！



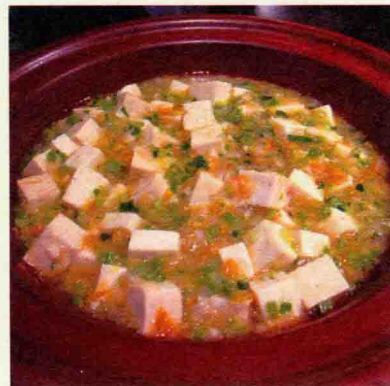
江古田：Maimai
米纸卷猪肉，卷卷卷。



御茶水：关东煮 Konakara总店
冬季绝不能错过的冬日限定牡蛎关东煮。



原宿：Pepoka
色彩纷呈的甜点？错啦，这是秘鲁料理！



麻布十番：拿破仑的鱼
酸、辣、浓的麻婆豆腐，一次满足你三个愿望！



银座：近藤天妇罗
萝卜天妇罗，简直是艺术般的享受！



高円寺：天助
香脆松软的鸡蛋天妇罗饭。



丸之内：HIRO西餐厅
虾酱、土豆、大蒜的完美搭配。



银座：银座Asami
嘎吱嘎吱的口感，新鲜的鲷鱼茶泡饭。



足立市场：武寿司
新鲜的寿司——江户前的极品美食！



筑地市场：高桥鱼料理
入口即化，令人心驰神往的大碗康吉鳗鱼。



035

男女老少都爱——
老字号的西餐厅

- ⑧ 炼瓦亭 (银座)
- ⑨ Yoshikami (浅草)
- ⑩ Pon 各本家 (上野)

023

浓缩的工匠技艺——
质嫩爽口的鳗鱼

- ⑤ 鳗鱼色川 (浅草)
- ⑥ 野田岩 麻布饭仓总店 (赤羽桥)
- ⑦ 味治 (中野)

011

寻找古韵雅致——
原汁原味的
红户荞麦

- ① 井木数养麦 (浅草)
- ② 神田松屋总店 (神田)
- ③ 眠庵 (神田)
- ④ Jiyusan (江古田)

069

① 纪之番 (饭田桥)

② TORAYA CAFÉ (表参道山庄店)

③ 竹村 (神田·淡路町)

让人眼花缭乱的甜
蜜世界——
日式甜点

057

④ 德里银座店 (银座)

⑤ The KARI (新桥)

⑥ Sakaya (御徒町)

⑦ 青蛙食堂 (要町)

咖喱大激战——
东京最不能错过的四家店

047

精选四家——
极具东京风味的
拉面店

⑧ 十番 (东中野)

⑨ 一力 (日暮里)

⑩ 三角 (目白)

⑪ 弁天 (高田马场)

091

越南料理、中国少数民族料理、
秘鲁料理——
各国珍稀料理

⑫ Maimai (江古田)

⑬ 拿破仑的鱼 (麻布十番)

⑭ Pepoka (原宿)

目录



079

精心熬制的上汤——
沉浸在**关东煮**的
世界吧

⑮ 浅草关东煮大多福 (浅草)

⑯ 关东煮 Kankara 总店 (御茶水)

⑰ 日本桥御多幸总店 (日本桥)

103

食材和厨艺并重——
极品天妇罗

⑱ 逢坂天妇罗 (西新桥)

⑲ 天助 (高円寺)

⑳ 近藤天妇罗 (银座)

127

全国新鲜食材大集结——
市场料理 (新鲜食材即买即做)

㉑ 高桥鱼料理 (筑地市场)

㉒ Kusuneya (筑地市场)

㉓ 三洋食堂 (大田市场)

㉔ 武寿司 (足立市场)

140

后记

115

让你称心满意的
性价比——
名店午餐

㉕ 银座 Aoni (银座)

㉖ Hiro 西餐厅 (丸之内)

㉗ szechwan restaurant 陈 (涩谷)

走，我们出发吧！



吼吼！



寻找古韵雅致

原汁原味的

江户荞麦

两种荞麦面

1160 日元



① 井木藪荞麦 (浅草)

② 神田松屋总店 (神田)

③ 眠庵 (神田)

④ Jiyusan (江古田)

说到东京美食，首先最推荐的还是……

荞麦面！



但其实我自己几乎没有主动提出过要去吃荞麦面呢……

你有没有搞错啊！荞麦面可是东京的经典美食代表啊！

马上就要开始搜寻名店啦！

啊！好紧张啊！

心跳加速中的我……

在浅草

因为要找老字号的荞麦面店，而且还是在浅草！

不是熟客？恕不招待！

怎么这样腌酱汁啊……真是门外汉呢……

感觉不是熟客的话，做得不好就会被嫌弃！

冷汗直流——

豆子小姐，跟紧了哦！

「并木荞麦」是一家非常有名的店哦！只要是喜欢吃荞麦面的就没有不知道这家店的！

大正2年创业！（1913年）

荞



门前有洒水

哇！

这里午饭时间和节假日都排着长龙呢。

好厉害！

虽然2012年重新装修过，但还是保留了以前的风格。

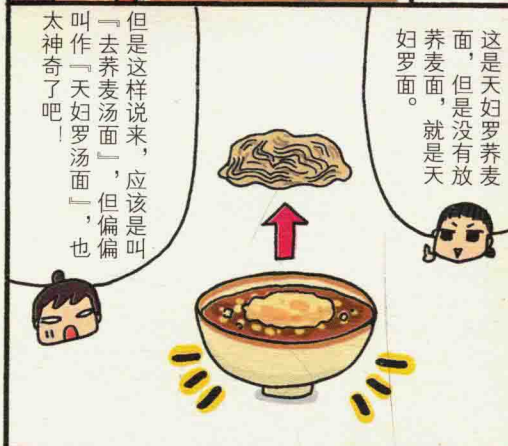
欢迎光临

既兴奋又紧张

开门声

最里面是收银台。

需要脱鞋上座的榻榻米。



入口瞬间，荞麦的香味就蔓延至整个口腔！

嗯嗯——哇！

太厉害了！
太厉害了！

「藪」系店提供的是比较咸的辣酱油汤。

因为「藪」的蘸酱比较偏咸，所以当时也产生了「吃面时稍微蘸一点儿蘸酱比较像江户当地人」的说法！

被老字号「井木藪荞麦」的美味荞麦面感动到了！

原来世间上还有这么好吃的荞麦面！



神田简略地图

神田藪荞麦竹村
(竹むら)(甜味)

松栄亭(西餐)

伊势源(安康火锅)

神田松屋

靖国大道

在神田地区，还有很多池波先生喜爱的店哦！

这里是作家池波正太郎先生很喜欢的一家荞麦面店。刚刚的「藪」，池波先生也很喜欢！



第二家也是这里的老字号，位于神田的「松屋」。

创业于明治17年(1884年)

但是在这里不论是气质风雅的客人，还是大婶服务员们利落的工作态度，都让人更能感受到江户的人文风情呢！

人声

鼎沸

现在这么热闹正是这家店有人气的实证。

虽然在一些车站前的荞麦面店也能感受到类似的氛围。

松屋出品，
必属佳品！

池波正太郎先生曾经说过，



*「神田藪荞麦」截至2014年2月仍在施工中。