

出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第55回)

## 本所の老舗割烹で下町気分に浸る「お座敷ランチ」

2020.11.27



2020年もそろそろ終盤、出張時はいつも以上に気を使って、普段よりも疲れを感じているというビジネスパーソンもおられるのではないのでしょうか。そこで、少しでも東京観光気分を味わいつつ、ちょっとぜいたくに、ワンランク上の雰囲気味わえる「割烹とんぼ」のお座敷ランチをご紹介します。

本所吾妻橋は押上駅と浅草駅の間辺りのエリアで、整備された隅田公園の緑地や隅田川の水辺に近く、ここを訪れる観光客や散歩・ランニングコースにしている地元の人の往来が絶えません。新旧の商店や飲食店が入り交じる、とても活気のある下町です。都営浅草線「本所吾妻橋駅」A4出口を出てすぐ脇、レンガ色のビルにある料理店が「割烹とんぼ」、墨田区で創業87年になる老舗です。

吾妻橋交番を目印に、通りから少し奥まった趣のある引き戸の玄関口から中に入ると、外の街道からは想像できない、落ち着いた空間が出迎えてくれます。



店の近辺には東京スカイツリーのビューポイントが点在する



店は、レンガ色のマンションの1、2階。訪問した時にはテイクアウト用のテントが出ていました



扉を開くと、歴史ある旅館に訪れたかのような非日常へ人々を誘う

「いらっしゃいませ。こちらどうぞ。」と案内されて靴を脱ぎ、和服の仲居さんに誘導されて2階の個室へ。予約なしのランチだと通常は1階広間への案内となりますが、今回は“ちょっとぜいたく”がテーマなので、あらかじめ3000円で個室をリザーブしてみました。

この日の個室は少人数用の部屋でしたが、人数に応じた部屋を用意してくれるとのこと。年末年始に商談相手とのランチ会食にもよさそうです。特に時間制限もなく、食事が終わるまで貸し切ることができるため、ゆったりと会話や食事が楽しめます。



今回通された2階の個室は窓があって風抜けのいい部屋でした。希望があれば、座卓にも変更できます



2階の大広間(ソーシャルディスタンスに気を使い、椅子の配置はゆったり)



予約なしの訪問で通される1階広間は、対面パーテーションや加湿器などが用意されている

## 和室で食す「和牛すき煮」

平日限定のランチメニューの中から選んだのは「黒毛和牛のすき煮」(1320円)です。運ばれてきた一人用鍋の中には、和牛がたっぷり乗り、思わず歓声が漏れてしまいました。希望があれば座卓にも変更可能だというテーブル席で、ぐつぐつと肉が煮えるさまを横目に、商談後の報告をまとめたり、プチ観光のプランを練ったり、お昼の時間を有効に使えそうです。



サシがスツと入った黒毛和牛が食欲をそそります

肉が煮えた頃合いで、早速期待の和牛をいただきます。卵にダシを溶いたら肉をからませ、ひと口でバクリ。うま味がジュワッと広がります。これは、値段以上の味とボリュームだと大満足。仲居さんに聞けば、牛肉は状態の良い肉を長い付き合いで信頼のある肉問屋さんから仕入れることで、安定した価格と味を保っているそうです。

また、ランチメニューは量やサイズが異なるものの、コース料理にも入っている一品と同じ材料や味付けで提供しているといえます。ランチタイムでも和食一筋の熟練板長による伝統の味がいただけるとあって、懇意のお客さまが多いというのも納得です。



蒸気が立ち始め、肉の旨味が口の中に広がります



鍋のランチは、季節、体の芯からポカポカになれそう

お米がとてもおいしいのも、老舗割烹ならではの。その米は、澄んだ湧き水で育った富山県産こしひかりを使っているとのこと。甘過ぎないだしの和牛すき煮との味のハーモニーは、まさに地元の江戸っ子たちが愛し続ける絶品料理といえるでしょう。

平日ランチにはコーヒー、ジュース、ウーロン茶から選べるソフトドリンクが付きます。訪問時には、60歳以上が100円引き、女性は月水金に200円引きの特別割引キャンペーンも実施中でした。しばらくは継続する予定だそうです。訪問する際には事前に確認してください。

納得の1番人気「吾妻橋プレート」… 続きを読む