

# 歌舞伎座の裏通り 歌舞伎役者に愛される店

卓越した いぶし銀の技で とんかつ を揚げる

## 銀座にし邑



上ロースかつ膳  
1,500円税込み

瑞浪高校首都圏同窓会の幹事の皆さんが、東京周辺エリアのグルメスポットに足を運び、ホームページをご覧の皆様取材記録を紹介する、情報通信だよりです。  
初回は東銀座のとんかつ屋名店「銀座にし邑」を取材してきました。驚くほどに美味しいとんかつ、ご賞味あれ。

首都圏同窓会

ゲル・スポ通信 1号

令和二年十二月

取材  
首都圏同窓会 副会長  
長谷川周三

東銀座で朝早くからの打合せが終わり、歌舞伎座裏通りを歩いていると、10時半というのにとんかつ屋の前には6人ほどの客が開店を待っていた。

行列の出来る店ならきっと美味しいに違いないと、列に加わった。

ランチは11時からで、20分ほどで席に付けた。

店はカウンター14席。注文した上ロースかつ膳はおおよそ10分で配膳された。

分厚いとんかつ、山盛りキャベツ、熱々味噌汁、つやつやご飯、揚げたての香ばしい匂いが、食欲をそそる。

まずは味噌汁から。酒粕と味噌のバランスが良く、やや大きめのニンジン、大根、牛蒡、コンニャクが程よく煮えて、ほのかな甘みと、まるやかさを醸し出している。味付けを聞いてみたくなるほどの絶品だ。

ご飯は茨城産コシヒカリがやや硬めにたかれ、甘味のある食感がたまらない。1杯のお替りはOK。

キャベツはかなり細かな千切りで、フワツとしていて、新鮮で水気があって、家庭では中々味わえないお品。

とんかつは低温でじっくり揚げているが、肉が厚いので、完全に火を通さず、中心部はピンク色をしている。そのためジューシーな肉汁が溢れ、肉の柔らかさが味わえて、病みつきになる。

とんかつ、キャベツ、味噌汁、ご飯、全てが逸品で満足感を与えてくれる店は、東京中探しても少ないと思う。是非一度、お出かけください。必ず満足して頂けます。

メニュー： ローかつ膳1,200円、 上ロースかつ膳1,500円、 ヒレかつ膳1,200円、 上ヒレかつ膳1,500円  
カキフライ膳1,500円

住所：東京都中央区銀座3-12-6 TEL 03-5565-2941  
夜は17時30分から

