

本郷三丁目

二代目甚八

三重の魅力
たっぷりの品を
揃えています



店長 匹田昌克さん

うどんを中心に、三重県の食材を使った料理が楽しめる食事処。三重県鈴鹿産と北海道産の小麦粉を50%ずつ使った麺は、毎日お店の製麺機を使い、打ちたてのものを用意。注文後15分から20分かけてしつかり茹で、もちり柔らかな食感を生み出す。カツオ節の味がふわりと香るたまり醤油ダレと生卵が、熱々に茹でられた麺によく合う！ 野菜のおかずや天ぷらも楽しい、男女問わず人気だ。



あおさと
むき海老の
かきあげうどん
885円

鈴鹿川 各種
1合 432円～

1/厨房でその日のうちにうどんダネを製麺し、提供している 2/伊勢志摩のおおさをふんだんに入れたかき揚げは、三重の豊かな味わいを閉じこめた逸品。三重県の地酒も楽しめる 3/たまり醤油ダレにくぐらせてギュッと絞った、花がツオの風味もたまらない



芝大門

久緒羅珈琲

くおろ珈琲

お昼時に
ドリンクと一緒に
どうぞ



店主 徳本泰久さん

選び抜いた焙煎豆を使ったサイフォン式珈琲が美味しい『久緒羅珈琲』。三重県伊勢市出身の店主が、平日のランチタイム限定で伊勢うどんを提供中だ。「余計なものを加えず、シンプルかつ、丁寧」という心がけのもと、薬味がのった山口製麺の麺とタレで、伊勢の地元と同じような食べ方で提供する（お好みで卵を加えても◎）。しよっぱすぎないたまり醤油ダレに麺がよく絡み、そのやさしい味わいに心が和む。



ブレンドコーヒー
(ストロング)
単品 500円

うどんセットの
プチスイーツ

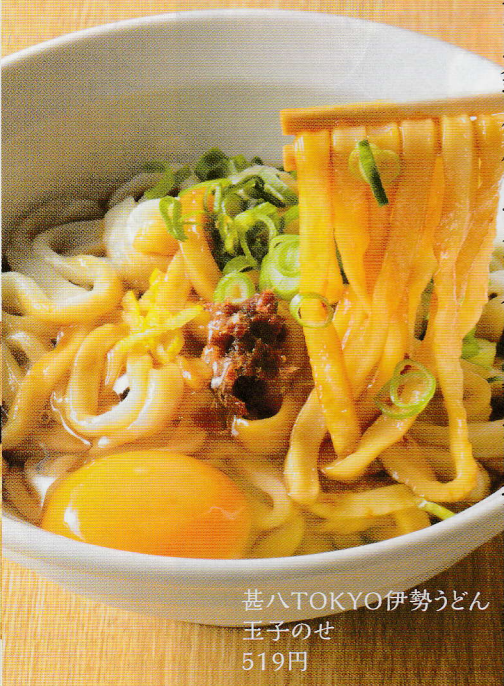
カフェ・オレ
520円

自家製ニューヨーク
チーズケーキ
480円

1/この日のプチスイーツは「和のパンケーキ」。中に黒蜜餡が入っている 2/奥様手作りのチーズケーキは、甘すぎず軽すぎず各種コーヒーにぴったり。ドリンク、スイーツはテイクアウトも可能 3/うどんは売り切れの場合もあるので、11時半～12時に行くのがオススメ



三重県鈴鹿産の小麦を使った贅沢な打ちたて麺



甚八TOKYO伊勢うどん
玉子のせ
519円

[酒] ◎グラス400円 ◎なし ◎なし ◎432円
[その他のメニュー] さくらポークの肉うどん772円、野菜天のかけうどん772円、自慢の味ごはん313円など

東京都文京区本郷3-22-9 眞鍋ビル1階 ☎03-3868-2819 ◎11時～22時LO ◎年末年始 ◎全51席/全席禁煙/夜のみ予約可/カード不可 ◎地下鉄丸の内線本郷三丁目駅2番出口から徒歩7分

3 コーヒーにこだわる喫茶店の平日ランチ限定メニュー



伊勢うどん
プチスイーツ付き
550円

※ドリンクとのセット販売のみで
お好きなドリンク150円引き

[酒] ◎500円 ◎なし ◎なし ◎なし [その他のメニュー] エスプレッソ440円、豆大福290円など

東京都港区芝公園1-7-14 ☎03-6459-0739 ◎11時～19時 ※12月～3月の土・日・祝は11時～18時 ◎不定休 ◎全15席/全席禁煙/予約不可/カード不可 ◎都営大江戸線大門駅A6出口から徒歩1分