

酒場の おんな

十条 田や ~その1~

案内人 如月まみ 写真 yOU



十条中央商店街で

はじめまして。如月まみと申します。

酒場巡りが好きで、友人のフォトグラファー、YOUと、東京のあちらこちらを訪ねています。これから毎月、ご紹介していきますね。

最初のお店は、十条の大衆割烹「田や」。JR十条駅からすぐ。東十条駅からなら商店街を歩いて7、8分のところですよ。

この日はあいにくの雨で、商店街の人通りもまばら。でも、「篠原演芸場」の前はお客さんでにぎわっていました。都内で最も古い大衆演劇専門劇場ですよ。

田やの目印は赤ちようちん。ガラガラツと扉を開けると、壁には手書きのメニューが並んでいます。学生のような若い男性客が定食屋のような感じで食べに来ていたり、家族連れが小上がりで一家だんらんしていたり。地元の幅広い層の人たちがみんな来る、いいお店。創業は昭和28年だそうです。

おすすめをいただきましょうか。

まず、サバのくんせい。それから、とにかくミズノコブ。ミズという山菜の茎につく実。塩漬けにし、ごま油で味付けしたおしんこはシヤキシヤキとつまみにぴったり。初めて食べたし、希少と聞いてその

おいしさを体験できたことに感動しました。

私はいつも着物です。着物スタイリストとして、女優やタレントさんのスタイリングを手がけています。今日ですか？ 雨で空が暗かったので、パツと明るい色を選びました。それと、花札の帯。大衆演劇の役者さんも集まる店と聞き、多少色味が派手でもいいかなと、そんな気分です。

酒場で隣り合った人と会話したり、お酒を楽しんでいる人たちを眺めたりするのが大好き。だから酒場巡りはやめられない……。

田や

住所.. 東京都北区中十条2・22・2

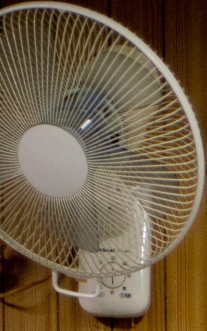
電話.. 03・3909・1881



岡地

酒場の
おひな

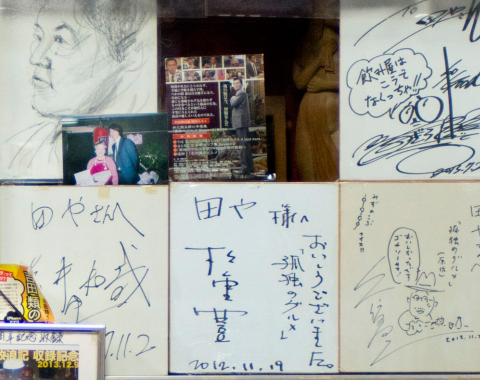
田やの入り口



秋しゆい酢 四喜
 とんぶり 五喜
 おでん 五喜
 イカめた 六喜
 マグロめし 六喜
 生野菜 サテ天根 七喜
 冷下マト 四喜
 まろきゅう 四喜
 しょうが酢 四喜

コロンケ 五喜
 ニラ玉 四喜
 あげだし蕎麦 六喜
 とん足 六喜
 もすく酢 三喜
 なまこ酢 八喜
 あん肝酢 七喜
 ほや酢 八喜
 マグロ 中身 九喜
 赤身 九喜
 かつお 八喜
 かつおの酢 八喜
 いかすし 八喜
 とろろは 八喜
 白身 荷つふ頭 八喜
 真鯛 あさこ 八喜
 わらさ 八喜
 平目 八喜
 北条の水 八喜

鳥からあげ 七喜
 川海老からあげ 七喜
 天 海老天 七喜
 うなぎ蒲焼 一言
 天 おき子 七喜
 煮 豆煮 四喜
 鯖のくせい 一言
 田ヤ みいろうごま 七喜
 田ヤ 楓 七喜
 田ヤ みいろうごま 七喜



酒場の
おんな

純
良
焼
酎
本
位

宮

壁いっぱいメニュー



酒場の
おんな

サバのくんせいと
ミズノコブのおしんこ



酒場の
おんな

お酒が進みます



酒場の
おひな

お刺身も登場。濁り酒が合います



酒場の
おしり

カウンターも座敷も混雑してきました



酒場の
おんな

オーナーの田谷茂松さんと



酒場の
おひな

今日の帯は花札柄

物語

代女

巻

篠原演芸場

下

一見劇団



篠原演芸場

観劇料	夜の間	昼の間
大人 1600円	12時30分開演	12時30分開演
小人 800円	各回30分	各回30分
観劇料	観劇料	観劇料
観劇料	観劇料	観劇料



酒場の
おひら

大衆演劇専門劇場「篠原演芸場」



酒場の
おんな

わたし雨女なんです