

理科大職員に聞きました
飯田橋・神楽坂駅周辺

おすすめのお店



飯田橋

JR 飯田橋駅

神楽坂

別亭 鳥茶屋

奥の院

亀井堂

ふぶぶぶ亭

東京メトロ東西線神楽坂駅から徒歩1分程の場所にメデイアに度々取り上げられる、一風変わったラーメン屋「ふぶぶぶ亭」がある。特徴はフランス料理のおいしさをラーメンに取り入れていることだ。店主はフランス料理の修行をした後、帰国。独学で研究し美味しいラーメンを追求した結果、フランス料理のようなラーメンを生み出したと言う。生み出したラーメンのこだわりはスープを作る時間にあり、適当な時間煮込むことによりあっさりとしたスープを作り出している。

客層はサラリーマンから地元に住んでいる住民まで幅広く、外国からの観光客も来店すると言う。住宅街なので家族で来られる、女性も一人て来られる雰囲気にもこだわ

▲「グリルチャーシュー麺」1020円

食堂は多くの学生の食生活の一角を担っている。同様に他大学の食堂も、その学生にとってのいわば生命線といえるだろう。本学学生にも、他大学の食堂に興味を持っている方がいるのではないかな。

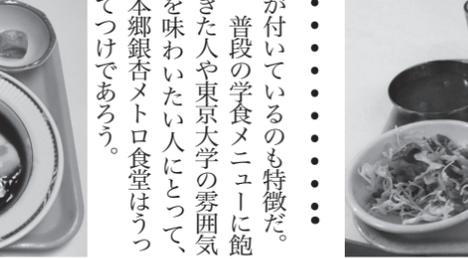
そこで今回、本紙は立教大学、東京大学、東洋大学を訪れ、それぞれの食堂取材した。



—RIKKYO UNIVERCITY—

第一食堂

立教大学池袋キャンパスには食堂が3箇所あり、各「ニュー」を頂いた。料金は安くてもおいしい。立教大学の食堂はおいしいものが用意されている。500円とワンコインであるニューに加え、素敵な食堂は、とてもおしゃれな外観でイタリアンレストランのような雰囲気がある。また、この食堂にはタイムツインが人気で、14時半から17時半までの間、曜日ごとのメニューが楽しめる。若鶏の唐揚げが420円から300円、カツカレーが370円から300円、カレーライスが270円から200円になる。この安さには驚く人も多

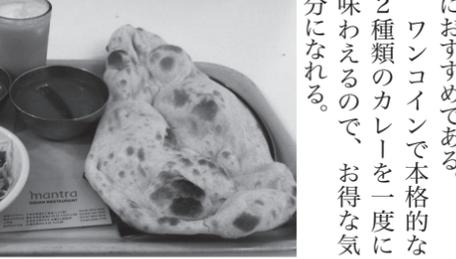


—TOYO UNIVERCITY—

Curry mantra

東洋大学白山キャンパスはそれぞれメニューに書かれているので、選びやす有名で新聞や雑誌などで多い。ナンは注文を受けてから取り上げられる。学食は非常に広々とした開放感があり、シロップینگ。今回は「Bセット」(カレーモールのフードコート)の2種ハーフ＆ハーフフライである。中には、専門店スまたはナン+サラダ+麦やコンビもある。

今回取材したCurry Mantraは、カレーは、マmantraは、インドカスタードチキン(日替わり)のお店である。厨房に中辛)とベジタブルカレーの店員がインド人の方で選ぶことができる。マスの学食とは思えないほど本格タンドチキンは程よい辛さ的なインドカレーのお店で、やわらかくておいしい。カレーはベジタブルやチキベジタブルカレーは、野菜など4種類と日替わり力がたくさん入っていて甘口レー2種類から選べる。辛なので、辛いのが苦手な人



別亭 鳥茶屋

今回紹介する店は、本学から徒歩3分程の所にある「別亭 鳥茶屋」だ。数寄屋造りの落ち着いた雰囲気のある本格的な日本料理が食べられる。お店のコンセプトは「食材にこだわった料理」を提供すること。単に食材がおいしいという理由や高級であるからという理由ではなく、作る料理に合った食材を使用する。料理と一緒に飲むお酒も、料理の味を損なわない高知の「土佐鶴」を扱っている。こだわりの持つて料理を作るこの店の名物は「うどんすき」。天然の利尻昆布と最上級の鰹節とつた黄金スープは美味である。



▲「うどんすき」1480円 (ランチ価格)

は別亭ランチ限定で食べられる親子丼である。南部鶏の卵を使用した親子丼は本格的な味も絶品ながらも、ボリュームたっぷり980円とお手頃だ。ランチを提供している時間は11時半から月曜から金曜は14時ラストオーダー、土・日・祝日は14時半ラストオーダーとなっている。時間をみつけて、本格的な味を気軽に楽しんでほしい。



▲「煮干蕎麦」並 780円

JR 飯田橋駅東口周辺にある「奥の院」は、奥の院という名の通り和を多く取り入れた外観で、大人の隠れ家を連想させる。店内は禁煙、総席数は8席でこぢんまりとしているが、落ち着いた和テイストの空間には煮干しの香ばしい香りが漂い、つい時間を忘れてくつろぎたくなる。

この店のメニューは厳選されたシンプルなもの、店主のおすすめは「煮干蕎麦」である。煮干しだしのスープはとてまあつさりしており、具材はチャーシューの細切り、ネギ、めんま、麺は柔らかなめのストレート、太さ



▲「クリームパン」227円

—TOKYO UNIVERCITY—

本郷银杏メトロ食堂

「亀井堂」は、神楽坂を上り、赤城神社の鳥居の前を左に曲がった所にある。今年で開店19年目になる、かわいらしい雰囲気のお店だ。

多くの雑誌に取り上げられる亀井堂の看板商品はクリームパンである。多い日では一日に660個も売り上げる人気商品である。そのクリームパンは、一つで満足できる程の大きさ、カスタードクリームがたっぷりと入っている。クリームは程よい甘さとふわつとしたパンとの相性は抜群だ。普段は昼に売られることも多いが、夏は夕方まで残っていることもある。



そうなので、狙い時かもしれない。

平日は8時から19時、土曜日は9時半から18時までの営業で、日曜・祝日は定休日となっている。

店内には飲食のできるスペースがあるので、暑い夏の疲れた時にひと休みするのもいいだろう。ぜひ友達と一緒に行ってみてほしい。