

あらぶんちよ散歩 vol.082 番外編

かぐらざか 神楽坂

10/12~19まで、神楽坂×文京のスペシャルイベント「BUN GO マツリ」が開催されます。そこで今回は、あらぶんちよエリアを飛び出し、神楽坂をお散歩！ 文士・文化人たちが愛してやまない神楽坂は、裏路地まで探索し目撃あり。

新宿区
作家モノの雑貨がそろった「真」で見つけた、キュートな手作りキャンドル 各1,080円

Map

赤城神社、白銀公園、筑土八幡神社、久保通り、筑土八幡町、都営大江戸線、神楽坂上、安養寺、相馬屋源四郎商店、神楽坂、真、おこし処 神楽坂菓寮、牛込神楽坂駅、日本出版クラブ会館、地蔵坂、光照寺、助六、見番橋、早稲田通り、龍公亭、小栗通り、東京理科大学、神楽坂下、神楽坂、若宮八幡神社、市ヶ谷へ

Topic 文豪たちも愛した神楽坂には今もゆかりのお店が健在!!

うを徳
住所:新宿区神楽坂3-1
Tel.03-3269-0360

尾崎紅葉や泉鏡花など多くの文人が住居を構えた神楽坂。近くに住んでいた夏目漱石、永井荷風もよく神楽坂に繰り出していたとか。尾崎紅葉の助言により、原稿用紙を初めて作ったといわれる「相馬屋源四郎商店」や、泉鏡花がごひきぎにしていた老舗割烹「うを徳」、与謝野晶子夫妻が訪れていた履き物店「助六」など、文人たちが愛したお店が今も元気に営業しているのがこの町の魅力のひとつです。また、大正から昭和初期にかけては、花街としても大いに栄えていたそう。「助六」のご主人・石井要吉さん曰く、「関東大震災で被害の少なかつた神楽坂に花柳界の方々が移ってきました。当時は待合茶屋が300軒ほど、芸者さんも600人ほどいまして、寄席や演芸場があり、夜になると通りに出店がずらりと並んで、賑やかだったそうですよ。今は芸者さんの数も減りましたが、かくれんぼ横丁などの石畳には昔の香りが残っています。

相馬屋源四郎商店
住所:新宿区神楽坂5-5
Tel.03-3260-2345

助六
住所:新宿区神楽坂3-6
Tel.03-3260-0015

→その人の足に合わせて鼻緒を調整してくれる、ていねいな仕事ぶりにファンも多い

今月のエリアウォーク
01420
メインの坂を登って降りて、石畳のある横丁に入って寄り道して。迷子になるのも楽しい

1 COPAIN

自家製シュークリームが絶品! フードも充実の喫茶店

甘味処からケーキ屋さん&喫茶スタイルになって35年。名物・神楽坂シュークリームは、カスタードと生クリームの2層のクリームがたっぷり入り、ボリュームがあるのに重すぎないのが◎。毎月変わるフードメニューも楽しみ。



※こちらで手作りしている神楽坂シュークリーム250円

→三代目の社長・勝村忠之さん

住所:新宿区神楽坂6-50
TEL.03-3267-7779
営業時間:7:00~21:00(土日祝8:00~20:00)
定休日:無休

2 おこし処 神楽坂菓寮

33種類のおこしを扱う 神楽坂土産のニューカマー

今年3月オープンのおこし専門店。和三盆や黒豆のほか、トマトバジルやアールグレイなど新感覚のフレーバーも豊富で、おこしという概念を打ち破る新しい味に出会える。かわいいパッケージもお土産によさそう。



※神楽坂おこし、トマトバジルは各388円、アールグレイおこし486円



→「和洋折衷の新しいおこしは、神楽坂のイメージに合う」という店長の市場美穂さん

住所:新宿区神楽坂5-21-1
TEL.03-6280-8102
営業時間:11:00~19:00
定休日:第3火

3 龍公亭

文人や花柳界の方々も愛した 創業明治22年の中華の老舗

5年前にリニューアルしてテラス席のあるおしゃれな佇まいに。「伝統の味を守りつつ、現代的な感覚も取り入れていきたい」という飯田さん。ワインの品ぞろえも豊富で、広東料理とのマリアージュも楽しめる。



※主菜2品に本日のスープなどが付く日替わりランチ1,000円



→「四代続くお客さまにも若い方も喜んでいただきたい」という四代目の飯田竜一さん

住所:新宿区神楽坂3-5
TEL.03-3260-4848
営業時間:11:00~14:45LO/17:00~21:30LO
定休日:不定休

4 毘沙門せんべい 福屋

17代目中村勘三郎丈用に作った 勘三郎せんべいが有名

せんべいの焦げが好きだった歌舞伎役者の十七代目中村勘三郎丈に「もっと焼け、もっと焦がせ」と乞われて作ったという勘三郎せんべいで知られるお店。むしろの上で天日干しにして作っている「むしろ」もお米の味がしかりとする逸品。



←毘沙門せんべい8枚756円と、勘三郎せんべい15枚1,296円、むしろ1枚270円



→神楽坂通り商店会の会長も務める、二代目の福井清一郎さん

住所:新宿区神楽坂4-2
FAX.03-3269-3388
営業時間:10:00~20:00(土~18:00)
定休日:日・祝

5 リストランテ ステファノ

ミシュランのピブグルマンを獲得した北イタリア料理店

シェフの故郷・北イタリアのヴェネツィア料理が楽しめるリストランテ。こちらではパスタやチーズも手作りしていて、なかでも蕎麦粉のパスタ・ピゴリは他店では味わえないのでぜひ! ラunchは1,250円〜、夜のコースは5,500円〜。



←前菜にバスタデザート、コーヒーが付く、ランチの一番人気コースは2,150円



→「お客様のお腹だけでなく心を満たしたい」というオーナーシェフのファストロ・ステファノさん

住所:新宿区神楽坂6-47照井ビル
TEL.03-5228-7515
営業時間:11:30~14:00LO/18:00~22:00LO
定休日:火(水のランチ)

6 蕎麦亭

石臼挽きの蕎麦粉で紡ぐ 端正な江戸蕎麦が楽しめる

5年連続でミシュランの星を獲得している蕎麦の名店。これで十割!?と驚くほどの越しさわやかな蕎麦はもちろん、自家製麺のひや麦もおすすめ。一品料理や日本酒も豊富なので「蕎麦屋で一杯」派も満足できる。秋にははげや秋はもの天ぷらも!



←ひや麦と蕎麦の2種盛り、むぎめおと1,000円



→会津出身のご主人・長谷川健二さん。蕎麦粉も淹れものを使用

住所:新宿区神楽坂3-6神楽坂館1F
TEL.03-3269-3233
営業時間:11:30~14:30LO/17:00~20:30LO
定休日:日・祝(月のランチ)