



～ お店のおすすめ ～

昭和7年創業以来、関東おでんの味を守り伝えています。鰹節と昆布主体の出汁をたっぷり含んだ大根や豆腐、自家製のつみれも自慢の一品です。夏には新しょうが天や焼きナスのおでんなど、四季折々の限定おでんも御用意しています。

ぜひ皆様でお越しください。

～ 取材者のつぶやき ～

店主の柿野さんのお母様である先代のおかみさんと前店主木下さんは、三ヶ日町の御出身です。季節限定の静岡県産の石川芋(里芋)は大人気の一品で、多くのお客様が毎年この味を心待ちにしていच्छるそうです。

おでんの香りと温かな湯気に包まれて「ほっこり」したいお店です。



電話: 03-3503-6076

住所: 東京都港区新橋3-7-9 カフベビルB1

最寄駅: 新橋駅

営業時間: 15:00～22:00

定休日: 日曜・祝日

席数: 95席

URL: <https://www.shinbashi-otakou.com/>