第10回おんらいん読書会　2024.01.10
松田　信之

43年前（昭和56年頃）の庶民のお店紹介

ポークソテーとカレーライス　日本橋 たいめいけん
鮨　銀座　新富寿し（閉店）
神田　まつ やの 蕎麦
粟ぜんざい　神田　竹むら
ポークカツレツとハヤシライス　銀座　煉瓦亭
仕出し料理　品川　若出雲（閉店）
どんどん焼き
クリームソーダとアイスコーヒー　銀座　清月堂ライクス（閉店）
京都　松鮨（閉店）
京都　イノダと開進堂
鰻　浅草　前川
信州蕎麦　上田市　刀屋
中華料理―― 松本市　竹乃 家（閉店）
チキンライスとミートコロッケ　銀座　資生堂パーラー
横浜の酒場　スペリオとパリ（閉店）
おでんあぶり餅　京都　蛸長　かざりや
ビーフカツレツとかやくご飯　大阪　ABC　大黒
焼売、餃子、中華蕎麦　横浜　清風楼、蓬莱閣
パルメ・ステーキとチキン・チャプスイ　京都　フルヤ（閉店）
ホットケーキとフルーツ　神田　万惣（閉店）
饂飩と日本風中華　京都　初音と盛京亭（閉店）
牛乳、卵、野菜、パン　フランスの田舎のホテル

第10回おんらいん読書会　2024.01.10　　松田　信之

洋食や三代目たいめいけん エキュート上野店
日本橋三代目たいめいけん 名古屋ゲートタワー店
洋食や三代目たいめいけん アリオ亀有店
フードコート
洋食や三代目たいめいけん ららぽーと愛知東郷店
洋食や三代目たいめいけん ららぽーと福岡店
物販
洋食や三代目たいめいけん 大丸東京店
洋食や三代目たいめいけん 柏髙島屋店
洋食や三代目たいめいけん 新宿髙島屋店
洋食や三代目たいめいけん 玉川髙島屋店
洋食や三代目たいめいけん　アトレ吉祥寺店

いま、この店は、先代が考案した〔ひとくち料理〕というのが大評判となっている。二つの盆に盛り合わせた合計十八種の小皿料理に、名物のラーメンをそえたものだ。　二階へ行くと、大半の客がこれを注文しているようだ。　だが、本領は何といっても先代以来のビーフステーキであり、ポークソテーであり、各種グラタンであり、海老や魚の料理だろう

第10回おんらいん読書会　2024.01.10

松田　信之

〔まつ や〕 の 太 打ち と 柚子 切り…… ことに 太 打ち の 蕎麦 は、遠い むかし の 江戸 の 蕎麦 を 目前 に 見る おもい が する。　味 も 形態 も、 実に、 みごと な もの だ。

多く の 人 たち は、 もり を やっ て いる。　つまるところ は、 もり が うまい の だろ う。　私 などは、 時分 どき を 外し て 入り、ゆっくり と 酒 を のみ ながら、テレビの日本シリーズなどを楽しむ。

松田　信之

秋葉原・神田

竹むら

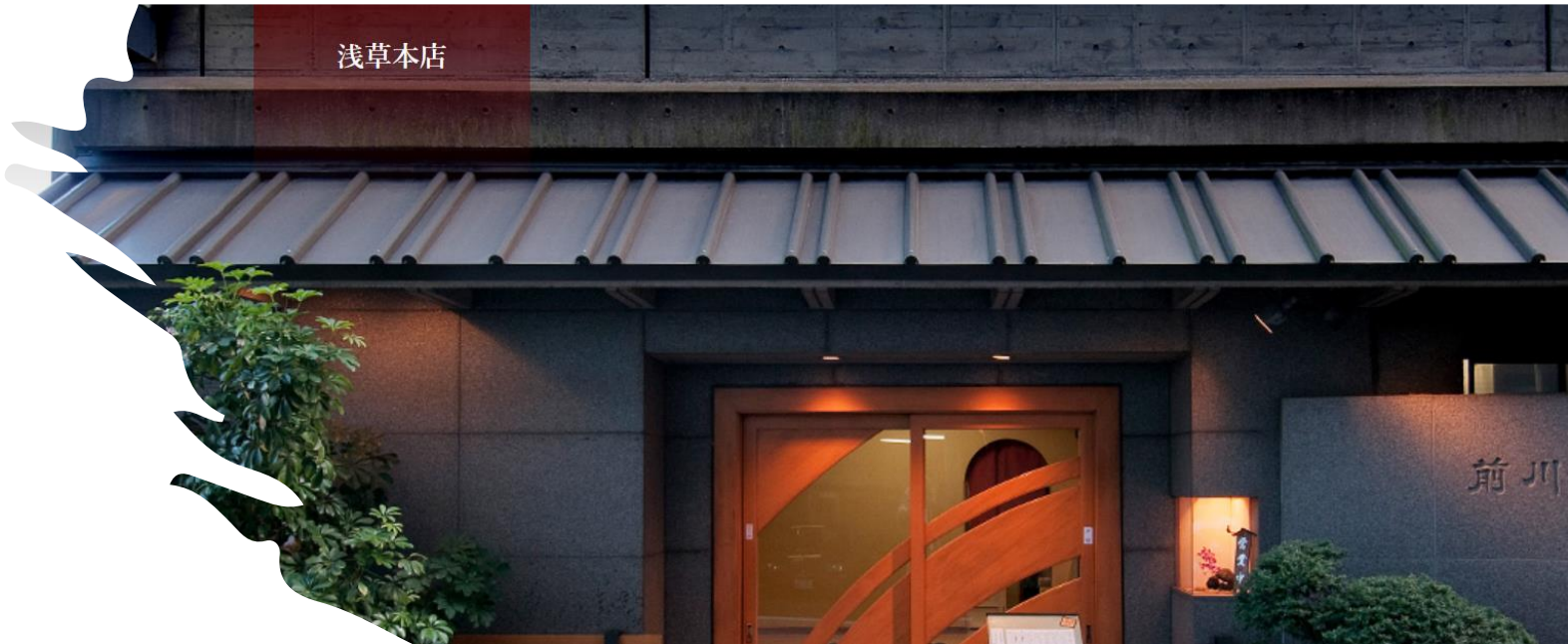
私たちの若いころは、酒を酌みかわす友だちと、汁粉屋へ入って映画や文学を語り合う友だちと、おのずから二つの派に別れていたようだ。

香ばしい粟と、ほどよい小豆餡のコンビネーションは何ともいえぬ。もっとも、粟が出まわる季節にかぎられているのだ。

松田　信之

鰻　浅草　前川

- 江戸時代に創業。
川魚問屋から鰻料理屋へ
- 元は川魚問屋でしたが、初代の勇右衛門が鰻料理屋に転じました。
店名の由来は、大川沿いにあったから。
その頃はお客さまも舟で通われていました。舟で中州から柳橋で遊び、前川に立ち寄って蒲焼きを賞味、その後さらに水神へ廻るのが通人のコースとされています。
- 代々の当主は、自ら包丁を取らねば「前川」の蒲焼きにならぬという信念と誇りをもって、
創業から現在まで変わらない味を守り続けています。



パルメ・ステーキとチキン・チャプスイ　京都　フルヤ（閉店）

フルヤさんのステーキはパルメ・ステーキと称する独特なもので自スウェーデン人の常連客アイナー・パルメ氏の意見を入れたオリジナル。

私はチキン・チャプスイを初めて食べた。鶏と玉ねぎ、ジャガイモなどの野菜が入った実だくさんのスープ。