

時代と共に
 歩んできた

町田の老舗

Long-established eateries

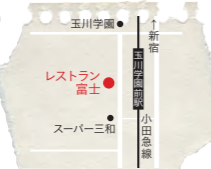
町田がまだ村だった時代から、多くの人に愛され続け
 今もなお元気に営業し続けている稀少なお店をご紹介します！

創業1952年

3世代で訪れるリピーターも
 レストラン富士

創業以来、変わらないレシピのデミグラスソースを使ったメニューが自慢。ソムリエ資格を持つ2代目がフレンチと洋食をマリアージュ。3階には量の個室も用意。スイーツも全て自家製。

町田市玉川学園2-11-22 042-732-8108
 11:30~21:00 火休
<http://vita.tc/shops/378>



ビーフシチュー鍋ハーフ ライス付 1,800円

創業1884年

町田一の歴史を誇る老舗
 柿島屋

シルクロードを生糸商人が往来した明治時代に馬喰だったことがルーツ。柔らかく食べやすい赤味にこだわった馬肉は生肉を使用している。

町田市原町田6-19-9 042-722-3532
 土日祝12:00~21:00 ㊿20:30
 月火木金16:00~22:00 ㊿21:30 水休
<http://www.kakijimaya.com/>



上肉鍋 1,600円



創業1946年

懐石膳(お吸い物付き) 4,650円

町の台所として愛され続けた老舗
 魚儀

町の魚屋さんから寿司屋や結婚式の料理を手掛けてきた魚儀。出前や併設された誠屋に並ぶお寿司や惣菜は地元産の食材を、受け継がれたレシピで丁寧に手作りされた優しい味。

町田市根岸2-33-16 042-791-1458
 10:30~19:30 水休
<http://vita.tc/shops/379>



創業1957年

トリオ
 (ハンバーグ&エビフライ&チキングラタン) 1,150円

今も昔もカジュアルでボリュームー
 グリルママ

町田に移転する前の淵野辺の店舗に、米兵が開店前に訪れ「Mama! OPEN!」とせがんだことが店名の由来。コクのあるデミグラスソースのハンバーグや冬のカキフライはファンを虜にする逸品。

町田市原町田6-11-7 042-722-3307
 11:00~21:30 水休
<http://grillmama.com/>



創業1941年頃

特上寿司(お口直し、お吸い物付き) 2,610円

町田の歴史と共に歩んできたお寿司屋さん
 いろは寿司

初代・萩原忠男が父の営んでいた「てがるや」の後を継ぎ、寿司屋を立ち上げ戦後何もない時代を経て今に至る。戦中は離れの座敷で軍の要人が会食したことも。現在も2代目が丁寧な手作りにこだわり、生のまぐろや光り物、特にしめ鯖が自慢。店主自ら毎日焼き上げる玉子焼きも必食。

町田市原町田6-10-17 萩原ビルB1 042-722-3850
 11:30~23:30 ランチ11:30~17:00 日祝休
<http://r.gnavi.co.jp/g094300/>



※表示価格は「消費税込み」の価格です。