

MEETS YUMMY!



オイシイいたばし

おいしいも、たのしいも、いたばしに。



「#オイシイいたばし」発行に寄せて



この度は、いたばしプレミアムバル参加店舗のPR冊子「#オイシイいたばし」を手にとっていただき、誠にありがとうございます。

さて、令和2年1月に国内初の新型コロナウイルス感染者が確認されてから現在に至るまで、感染拡大の影響が長期化しており、いまだ先が見えない厳しい状況が続いております。

そのような状況の中、板橋区では、苦境にある飲食店や小売店等を支援するため、区内のお店が提供する特別メニューがお得に楽しめる「いたばしプレミアムバル」を令和2年12月から開催する予定でした。しかし、新型コロナウイルス感染症の感染再拡大の影響により、不要不急の外出自粛や飲食店等への時短営業の要請がなされたことを受け、いたばしプレミアムバル事業に参加していただく区民の皆様やお店の方の安全を最優先に考えた結果、やむなく事業を中止することになりました。

一方で、いたばしプレミアムバルに参加いただく予定であったお店を多くの方に知っていただくことで、区内のお店の応援に繋がっていきたいという思いから、各お店をご紹介する本誌を作成するに至りました。

板橋区内にはやる気あふれる魅力的なお店がたくさんあります。本誌をご覧いただいている皆様におかれましては、少人数、テイクアウト等でのご利用や、感染が収束した折には、ぜひ、本誌で紹介している区内の魅力あるお店を楽しんでいただけたら幸いです。

板橋区産業経済部産業振興課



発案者が語る、板橋バルイベント誕生のきっかけ

上板橋北口商店街振興組合理事 長見雅男



昨年12月から今年の1月まで開催を予定していたイベント「いたばしプレミアムバル」は新型コロナウイルス感染拡大の影響により中止となってしまいましたが、板橋でのバルイベントは以前から人気でした。その誕生は、区商連の青年部の研修で札幌に行った時に、地元の大学生たちがゼミの研究の一環で、街のはしご酒イベントをやっているのを見たのがきっかけです。商店街の理事会の仲間と、自分たちもやってみようとして最初のイベント「上板バル」を立ち上げそれが成功し、他の商店街に話したら、大山ハッピーロード商店街と中板橋商店街が単独でバルイベントを開催。今度はお客様がお互いの商店街を行き来したらもっと楽しんでもらえるはず、ということで「東上線バル」を開催しました。今度には東上線だけでなく、三田線エリアの商店街にも声をかけ「いたばしバル」に発展、規模が拡大していきました。それまで商店街のイベントは物販中心のイベントが多かったのですが、飲食店の閑散期を狙って開催したバルイベントで、飲食店さんにも喜んでいただきました。「いたばしプレミアムバル」は中止になりましたが、板橋区には魅力的なお店がたくさんあるので、その魅力をこの冊子で知っていただけたらと思います。



ホルモン

肉小屋 大山店



上質な肉だけを
最高の状態で！
フワフワのホルモンで
お酒も進む

区内に3店舗ある「肉小屋」の大山店。黒毛和牛の赤身の塊から鹿・猪・合鴨などのジビエまで、炭火で一番おいしい状態に焼き上げてもらえる、肉好きにはたまらないお店。ビールが進む「ホルモン4種(980円)」は、口の中に入れるとフワフワでとろけるような食感にびっくり！「うちはいい肉しか扱っていないので、上ミノなどは表面をサッと焼けばOK。焼き過ぎに注意して」と店長の天内さん。チリマスタードをつけて食せば、ホルモンの新たな魅力に出会えるはず。

これも食べたい！



肉小屋名物と銘打たれた「春菊サラダ(480円)」は脂ののった肉と相性の良い、爽やかなサラダ。ゴマ油の香りがさらに食欲をかき立てる。

板橋エリア

P20へ

焼き鳥

鶏と酒かんろく



鶏肉のおいしさを
全方位的に探究
外カリ、中しつとりの
串に舌鼓

板橋区役所前駅から徒歩1分というアクセスの良い場所にある、多彩な鶏料理が楽しめるお店。ランチタイムの「唐揚げ定食(800円)」はボリュームたっぷりの大人気メニュー。夜はお酒と一緒に楽しみたい鶏メニューが豊富に揃う。なかでも土佐備長炭で焼き上げる「焼鶏盛り合わせ(880円)」は必ず食べたい一皿。外はカリッと、中はジューシーに焼き上げた鶏肉は、タレのおいしさもまた格別。塩もいけれど、まずはタレで味わいたい。

これも食べたい！



「濃厚ダブルスープそば(780円)」はめに食べたい一杯。圧力鍋で煮出した鶏白湯とアゴだしを合わせた濃厚スープは完飲必至。

板橋エリア

P18へ

板橋は旨い肉のパラダイス。外食でこそ食べたい、人気店や注目店の多彩なお肉メニューをピックアップ！

いたばし肉クル〜ズ♡

Photo / Tomo Ishiwatari Text / Shiyo Yamashita

焼きとん

やきとんひなた 上板橋店



板橋のやきとん好きの
心を掴む新鮮な豚モツの
ジュシー食感！

板橋区を中心に広がる人気店「ひなた」の1号店は、東武東上線板橋駅からすぐの好立地にある、小さくも温かい雰囲気のお店。和洋にこだわらないビールにも焼酎にもワインにも合う多彩なメニューが人気を集めている。看板の「やきとん串盛り合わせ(10本・1,160円)」はレバーやカシラ、ハツやてっぽうなどがひと通り楽しめる一皿。味噌ダレ、醤油ダレ、塩から選べるが、初めての人にぜひ試してほしいのが、「ひなた」特製の味噌ダレ。肉に合う味付けはぜひスタッフに尋ねて。

これも食べたい！



バルメニューも充実の「ひなた」だが、やっぱり定番の「煮卵入りもつ煮(480円)」は外せない。優しい味噌味はお酒のアテにもぴったり。

常盤台エリア

P29へ

肉ビストロ

伊藤亭



本格フレンチが
気軽に楽しめる
親子2代で厨房に立つ
地域の名店

25年前の開店以来、地域で愛されるレストラン。昼は「味箱定食(980円)」や洋食メニューが人気、夜は季節の素材を取り入れた目にも美しいフレンチのコースが楽しめる。昨年12月からは10年ぶりに毎日のディナー営業が復活、20時以降はアラカルトも登場。「鶏も肉のフォアグラとキノコのリゾット詰めロースト」は、表面をカリッと焼いた鶏肉と濃厚なリゾットをマデラ酒のソースが見事にまとめた逸品。現在は半分の12席で営業中につき、コースは早めに予約を。

これも食べたい！



色彩豊かな野菜に、オマール海老、ラベルルージュサーモンの燻製が美しい「オマール海老と野菜のテリーヌ」は夜のコースの一品。

板橋エリア

P17へ

板橋の歴史とともに。創業125年の老舗の昔と今。

板橋老舗物語

Photo / Tsukasa Nakagawa Text / Yuko Saito

始まりは、料亭御用達の鶏肉鶏卵問屋
5代にわたって鶏肉ひと筋の“仲宿の顔”

板橋区役所前の駅前から、地名の由来となった“板橋”へと続く仲宿商店街。年月とともに店の顔ぶれは変わっても、今も買い物客の往来が絶えないのは、こちらのお店が元気だからなのかもしれません。商店街の入口、旧中山道仲宿交差点前に立つ「鳥新」。江戸時代には江戸四宿のひとつ、板橋宿の中心として、その後は花街として賑わいをみせたこの地で、明治28年から続く鶏肉専門店です。

「私の曾祖父にあたる磯田新助が、福島から上京し、鶏の卸問屋を開業したのが始まりだそうです」

そう語るのは、5代目の磯田聖規さん。屋号の「鳥新」は、その創業者の名から一字をとったものといいます。

「日本の一般家庭で鶏肉を食べようになるのは、ずっと後。戦後の、それも昭和30年代以降のことです。創業からしばらくは、鶏卵やキジやウズラといった野鳥肉などをさばいて、銀座や日本橋などの料理屋さんに納品していたそうです。このあたりもかつての宿場町でしたから、料亭も結構あって、卸していたようですね。私が子供の頃には、まだ3～4軒、立派な建物の料亭が残っていました」

戦後は食習慣の変化とともに、鶏肉の需要がどんどん伸びていきました。昭和60年代に入ると、現地で修業を積んだシェフたちがフランス料理店やイタリア料理店を相



右から2人目が5代目の磯田聖規さん。約60名のスタッフが、老舗を元気に守っています。

次いで開業。彼らの要望に応える形で、フランス食材の至宝ともいえるデュルゴー家のシャラン鴨を筆頭に、ホロホロ鳥、フォアグラといった海外の鳥肉も扱い始め、今や得意先の有名ホテル、レストランは1,000軒以上にのぼります。

しかし、1階の「本社 小売り部」は一昨年にリニューアルしても変わらず庶民の味方。生肉からお惣菜までずらりと並ぶショーケースを覗けば、唐揚げが100gで167円！こんがりチキンは1個50円!?その横ではモクモクと焼き鳥も。そんなおいしそうなおに誘われるかのように、買い物カートを引きおばあちゃんから、親子連れ、食べ盛りの男子学生まで、途切れることなく訪れます。板橋名物のローストチキンに並ぶクリスマスの大行列は、今や界限の風物詩。

「昔から通ってくださるなじみのお客様と、ちょうど半々ぐらいでしょうか。石神井川のあたりは環境が良いので、マンションもずいぶんできて、新しいお客様も増えました。それにつれて、惣菜の需要も伸び、10年前とは逆転。生肉よりも惣菜のほうが売れるようになりました」

この場所で生まれ育って48年の5代目は、店の成長とともに街の移り変わりも見続けてきました。



「昔はお魚屋さんやお豆腐屋さんといった個人商店が軒を連ねていましたが、残念ながら、ずいぶん少なくなってしまいました。子供の頃毎日のように入り浸っていた駄菓子屋さんも、もうなくなってしまいましたし。それでもお米屋さんや和菓子屋さん、子供の頃によく遊んでいた東板橋公園などは、当時とあまり変わらない姿で残っています。店の向かいの、仲宿交差点の角にある、その名も「カ

フェ・ド・カド」という喫茶店も、物心ついた時からありましたね。今でもよく行く、大好きな喫茶店です」

ちなみに聖規さんには、高校生になる長男がいて、鶏肉、とりわけ唐揚げが大好きなのだとか。ローストチキンで大忙しのクリスマスともなれば、店を手伝ってくれるそうで、6代目の期待大。板橋のご真ん中で刻んできた「鳥新」の歴史は、途切れることなく続いていきそうです。



店先で焼いている焼き鳥はカップインで食べ歩きにも最適。1串92～138円で、よりどり10本で50円引き！レバーのやわらかさに驚くやわらかレバ煮(352円)もロングセラー。骨なしからあげ100g・167円、照り焼き1枚251円は、いずれも国産100%。最近では鶏チャーシュー100g・213円も人気です。

鳥新本店

板橋エリア

P22へ

毎週食べたくなる旨さ!

やっぱり大好き♡

バシ中華

Photo / Tomo Ishiwatari Text / Shiyo Yamashita



お得感いっぱいの定食メニューとともに 進化系の中国料理もラインナップ

高島平駅から徒歩2分。勤め帰りにちょっと一杯の人から、正統派の中華の主菜からデザートまで楽しむ、ご飯も大盛りのできる「サービスセット」狙いの学生さんや親子連れまで、幅広い層に愛される店が「華丸」だ。店主・岡沼さんの一押しメニューは期間限定の「カキときのこの石焼チャーハン(1,000円)」。具沢山のチャーハンの上には、大きくてプリプリのカキが入った旨味たっぷりの中華風クリームがグツグツ煮えていて、体の芯まで温まること必至!

中国料理 華丸

高島平エリア P41へ



しっとり食感の滋味深いチャーハンと “昭和の町中華”なメニューを満喫

昭和38年創業、現在は二代目の丸山さんご夫婦が営む町中華の名店。看板は何といても全国的な人気を誇る「板橋チャーハン」の代表格とも言われる「チャーハン(650円)」。しっとり食感のご飯の上には細かく切られたチャーシューがのっけていて、目にも美しい。おかみさん曰く「しっとりしているのは長ねぎではなく玉ねぎを使っているから。ベタツとしないよう、水分の調整は工夫しています」とのこと。また長年の常連さんからはあっさりした味わいの「ラーメン(550円)」や「焼肉丼(800円)」、それに懐かしい昭和の町中華のカレーの味が楽しめる「カレーライス(650円)」が人気。ご飯ものは半ラーメンとのセットで味わってみては?

中華料理 丸福

志村エリア P36へ



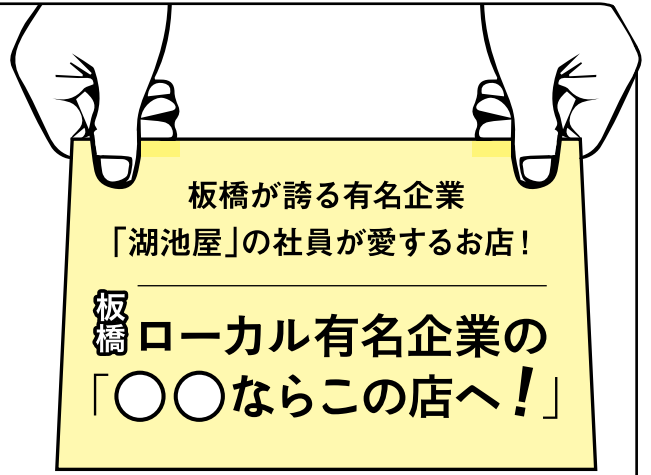
定番の麺や定食からコース料理まで 本格的な中華の美味を気軽に楽しむ

遊座大山商店街に昭和35年に開店した老舗。店名の由来は先代の故郷、信州・高社山にある。数々の中華料理コンクールで受賞してきた2代目店主・水野さんの料理は、味はもとより見た目も見事。メニューの数が多く種類も豊富なので、何度も通いたくなること請け合いだ。「3年前にメニュー入りして以来、女性のお客様を中心に好評です」と水野さんが胸を張る「東京トマト焼きラーメン(1,100円)」は博多の焼きラーメンをアレンジ、丸々1個のトマトと牛肉、ニラと細めの麺を炒め合わせた、爽やかな逸品。トマトの甘味とツルツとした麺の食感とのバランスが絶妙で、あっという間に完食してしまう。胡椒のきいたスープとの相性も抜群!

中華料理 高社郷

板橋エリア P19へ





板橋が誇る有名企業
「湖池屋」の社員が愛するお店！
板橋 ローカル有名企業の
「○○ならこの店へ！」

Photo / Tomo Ishiwatari Text / Etsuko Onodera



マーケティング部
木村希美さん
広域量販営業部2課
安田望さん



成増に本社を構える
総合スナックメーカー
「湖池屋」

木村さん(右):入社5年目。マーケティング部に所属し社内の事務全般を担当。安田さん(左):今年で入社3年目。営業部に所属し取引先への営業を担当。

1964年から板橋区成増に本社を構える総合菓子メーカー、湖池屋。その製品は幅広い世代から愛され続けています。①「カラムーチョ」が辛旨進化で昨年11月にリニューアル！肉と野菜の旨み、唐辛子でおいしさアップ！②魅惑のすっぱさの「すっぱムーチョ」もリニューアル！酸味とじゃがいもの旨み、塩加減で絶妙のおいしさです。③「湖池屋プライドポテト」が圧倒的なおいしさでリニューアル。「凛凛レモン」を新発売。

住みやすい街・板橋で
通い続けたくなるお店

板橋生まれ、板橋育ち、現在も板橋区在住という生粋の板橋っ子の木村さん。板橋の魅力はというと？「なんとと言っても子育てのしやすさで、医療体制や教育費など子育て支援がしっかりしているので安心して暮らせます。地域にいい病院や公園も沢山あって、とても住みやすいですね」

木村さんオススメのお店は東武練馬駅近くの「日々是君想」。地元では知る人ぞ知る人気店なのだそう。「お気に入りにはパスタランチで、生パスタを使ったもちもちの Pasta に、スープ、サラダ、自家製パンとホイップバターが付いて大満足！このホイップバターが絶品で、パンと一緒にテイクアウトして家で楽しむことも。お店の雰囲気も良く、ママ友など女性同士の食事にぴったりのお店です」

安田さんは入社と同時に板橋区に移住し、今年で3年目。その住み心地の良さを実感しているそう。「お店も一通り揃っていて暮らしやすい街だなと感じています。会社の同期や先輩も近所に沢山住んでいて、おいしいご飯屋さんの情報も先輩方から教えてもらうことが多いですね」

木村さんのオススメ

女性同士の食事なら

日々是君想

赤塚エリア P39へ



ランチタイムの行きつけは成増の「瓦焼きひとたらし」。会社からもほど近く、社員の多くが常連というお店です。「定食から丼ものまで、ランチメニューが20種類くらいあって値段もお手頃。私のお気に入りには焼肉定食。おぼんざい定食もいろいろ種類の小鉢料理が楽しめるオススメです」

成増駅近くにある「沖縄大衆酒場 島人」も社内にフアンの多い居酒屋。「歓送迎会など社内の集まりでよく利用しています。必ず注文するのがラフテーと泡盛、×のタコライス。ゆったりとした空間で寛げるので、いつもつついっつい長居をしてみたいです」

味に使い勝手も抜群と、地元企業の社員がこよなく愛する板橋グルメ。この機会にぜひ足を運んでみては？

安田さんのオススメ

社員同士でランチにも飲み会にも！

瓦焼きひとたらし

赤塚エリア P38へ



泡盛と沖縄料理を堪能！

沖縄大衆酒場 島人

赤塚エリア P38へ



歴史ある街の新星が作る秀逸ショート

「パティスリー ルポン デザミ」の「シャンティ フレーズ、ショコラ ドール」

スイーツの名店が潜む板橋に、2016年に誕生した気鋭のパティスリーです。仏ブルターニュや白金の人気店での経歴をもつ倉嶋克彦さんが作るのは、表現したい味が明解な美しいフォルムのケーキたち。大好きな素材だというチョコレートを、日本の柑橘・柚子と合わせ、蜂蜜でまとめたスペシャルティが「ショコラ ドール(484円)」。定番の「シャンティフレーズ(454円)」はきめ細かなスポンジ生地 に自家製のイチゴシロップを打ち、風味を鮮やかに仕上げた一体感のある名品です。



パティスリー ルポン デザミ

板橋エリア

P23へ

遠方からのファンも多い極上のきめ細かさ

「CHIFFON KINUYA」の「シフォンケーキ」

営業日も土日祝だけなら、営業時間も短め。それでも遠方から足を運ぶお客さんが絶えないその理由は、「絹シフォン(270円)」を手でちぎってみればわかります。独特のもっちり感を残しつつ、とにかくしっとりできめ細かい!店主の大井理絵さんが、「オープンの中でみるみる膨らむ姿に幸せを感じて」17年間も試行錯誤を重ねながら作り続けてきた賜物です。安全・安心な素材にこだわり、乳製品も不使用。9種類前後が並ぶシフォンケーキは、どれもやさしさがいっぱいです。



CHIFFON KINUYA

板橋エリア

P25へ



スイーツを知り尽くしたライター
齋藤優子さんがとぎめいた!

ご指名スイーツ in 板橋

案内人は ライター 齋藤優子さん

東京のスイーツ事情に精通し、女性誌、男性誌、ウェブ等、幅広い媒体でスイーツ記事を執筆。近年は京都にも拠点を設け、関西方面のパティスリーにも足を伸ばしている。

Photo / Yuko Moriyama Text / Yuko Saito

タヌキのバタークリームケーキ、板橋に健在! 「フランス製菓」の「タヌキ、大仏サブレー」

動物を象ったケーキが次々消えていく中、板橋で見つけたのが、令和も元気いっぱいの「タヌキ(300円)」。「祖父の代には、ちょこんと帽子を被っていたんですよ」と話すのは、今年で創業53年目を迎えた「フランス製菓」の三代目、山田賢二さん。隠れたバタークリームとスポンジ生地は、懐かしくも意外に軽やか。実は時代に合わせて少しずつ変えているのだとか。「区民が選んだ板橋のいっぴん」の「大仏サブレー(110円)」は、もうひとつの看板商品!



フランス製菓

赤塚エリア

P37へ



中定食 一、三〇〇円

両面焼きそば専門店
あぺたいと 高島平本店



高島平エリア

P40へ



A定食 一、〇〇〇円

うまい定食・お弁当
みなみや



板橋エリア

P28へ



カレー煮込みハンバーグ 一、三八〇円

煮込みハンバーグ専門店
大樹



常盤台エリア

P29へ

定食王が教える、
板橋でほっとする定食！

定食で『お帰りなさい』

案内人は「定食グラマー」定食王



年間700軒以上の定食を食べ歩く人気インスタグラマー(@teishoking)。これまで15年間で10,000軒を食べ歩く。世界にも定食の魅力伝えようと日本語と英語でSNSを発信する。

Text / teishoking

温かくて元気が出る、実家のような定食が迎えてくれる3軒

江戸時代は宿場町として栄え、都心に近いが自然も多く住みやすい板橋。B級グルメも豊富な「おいしいエリア」でもある。私が定食を愛して止まないのは、一人で食べても温か、毎日食べても飽きないうえに実家に帰ったみたいほっとできるからだ。そんな魅力的な定食がいただける3店を紹介したい。

まずは創業30年以上の歴史をもち、唯一無二の存在感を放つ「あぺたいと」。名物は自分発祥、自家製麺を焦げ目がつくまで焼いた両面焼きそばだ。パリパリとした食感の麺に、コクのあるソースがよく絡む。真ん中に生玉子を落として混ぜると、ソースの旨味と卵のまろやかさが相まってご飯にもよく合うのだ。がっつり焼きそばとご飯をかき込むとパワーが湧いてくる。

続いては昨年1月にオープン、「うまい定食・お弁当 みなみや」。女性店主が一人で切り盛りする、出汁巻き卵が看板メニューの新店だ。出汁につけた冷製と、焼き

たての温製の2種があり、どちらも心に沁みる旨さだ。傍には生姜の醤油漬けが添えられており、ご飯ともよく合う。この日のA定食はから揚げタルタルソース&チキンカツがメイン。ボリュームたっぷりの揚げ物に、優しさ溢れる卵焼きのバランスが絶妙だ。

最後は昨年10月にときわ台にオープンした「煮込みハンバーグ専門店 大樹」。その名前の通り、ハンバーグの専門店だ。ソースは3種あり、個人的には珍しいカレー煮込みがイチオシだ。ご飯とスープ、そして副菜のサラダがセットでつけば立派なハンバーグ定食に。ジューシーなハンバーグを頬張りながら、カレーソースをご飯にかければカレーライスに。この2つ一緒に食べられるなんて、子供の頃の夢が叶ったみたいでワクワクする。

食べただけでほっとする、実家のような温かさがある板橋の定食を、ぜひ堪能してほしい。

パブ&バーを愛するライター 児島麻理子が行く!

イタバンHIP酒場

案内人は

日本中のバーを巡る
ライター・PRコンサルタント
児島麻理子 さん

Photo & Text / Mariko Kojima



出版社勤務を経て、洋酒メーカーで広報を担当。現在は飲食・ライフスタイルの分野でライター、PRコンサルタントとして活動。東京を中心に全国のバー巡りをライフワークとし、これまで世界7ヶ国以上の蒸留所やバーを巡る。

クラフトビールの革命を、江戸四宿のひとつの板橋で。ヒップなビアカルチャーはここから生まれる。

“クラフトビールの進化だけではなく、革命を！(CRAFT REVOLUTION NOT JUST EVOLUTION)”。そんなヒップなライムを響かせているお店が板橋にある「Tokyo Aleworks」です。隣接する醸造所では、常時20種類以上のオリジナルビールを作り、革命の名にふさわしく、他のビールメーカーや、果てにはヘビメタ行っています。ですが、「Tokyo Aleworks」の真の革命とは、新しいことではありません。クラフトビールを“クラフトビールの民主化”を行っているのです。アメリカ、ドイツ、イギリス、ベルギーの各国の製造方法で作られたビールは、クラフトビールを基礎から楽しく学ばせてくれ、看板ビールである「ジュニアズ クリーム エール」はこんなにバランスがよいクラフトビールがあるのかと、はっとさせられるものです。タンクと温度計と材料があれば作れるビールは、製造初心者にもとっかかりやすいお酒ですが、その実、奥深いテクニックが必要となり



ます。その点、「Tokyo Aleworks」は、もともとスコットランドでウイスキーの製造をしていたボブ・ストックウェル氏が指揮をとるため、技術についてはお墨付き。

「熟成期間があるウイスキーは次の世代のために作るもの。ですが、僕はいま自分たちが飲むためのお酒を作りたくて、ビールにしたいんです。コンセプトは“Back To Basic”。流行に乗ったクラフトビールでなく、本質的なクラフトビールのおいしさを伝えていきたいです」(ボブ・ストックウェルさん)

板橋に醸造所を作った理由は、江戸四宿のひとつであり、東京の文化発信の拠点の町であったこと、そして、東京最古といわれるビール醸造所が板橋にあったことに起因します。まさに“Back To Basic”な考え方で。

皆にビール作りを知ってもらうため、20リットルのビールを仕込み、オリジナルラベルで後日持ち帰ることのできる体験醸造のイベントも定期的に行います。板橋がヒップなビール文化の発信拠点として注目を浴びる日も近い!

まさに“Back To Basic”な考え方で。皆にビール作りを知ってもらうため、20リットルのビールを仕込み、オリジナルラベルで後日持ち帰ることのできる体験醸造のイベントも定期的に行います。板橋がヒップなビール文化の発信拠点として注目を浴びる日も近い!



1. 醸造所はタップルームのすぐ隣に併設。
2. 壁に並ぶタップはビール20種、樽生ハイボール2種の22種類。
3. ピアプレツェル(600円)にはビールの廃麦を使用して作られている。板橋区のパン屋「グランディールジャポネ」が製造する。
4. 瓶詰めされたビールはテイクアウトもできる。
5. カウンターやスタンディング席もあり、カジュアルにビールを楽しむ。



Tokyo Aleworks Taproom Itabashi

板橋エリア P17へ



新型コロナウイルス感染防止のため、入店時はマスクの着用、
他の人との距離の確保、手指の消毒にご協力ください。