

# 東京庵

東京庵の初代・木村寅吉は、鶴岡市郊外に生まれ、明治中頃東京に進出、神田は黒門町に居を構えた。

大正二年、鶴岡に帰り、一階・食堂、二階・日本座敷、三階・屋上庭園式ビヤホールという、今でいえば食堂ビルといったものを作った。

屋号は、東京時代を記念して「東京庵」と名づけた。

当時は西洋料理という呼び名さえ一般になじみのない時代であったが、初代は、東京工業クラブの一等コックを引き抜いて来たり、本格的なフランス料理なども紹介して鶴岡人を驚かせた。

ことに屋上のビヤホールは、恐らく地方都市としては初めての登場とあって、つねに満員の盛況であった。

また日本座敷では、各テーブルごとにまだ珍しかったガスバーナーを置き、スキヤキなどを供した。

現在まで引き続いていっている江戸風・手打ちそばは、その頃から東京庵の名物として近郷近在の人々の舌を喜ばせた。

この建物は、残念ながら戦時疎開のために取りこわされたが、戦後は「そばの東京庵」として再建。伝統の味を日夜皆さまにお届けしている。

そばひとすじに東京庵が今日ございますのも、いつに変わらぬ皆さまのご愛顧のたまものと、厚く御礼申しあげます。

東京庵の一品一品は、名物手打ちそばをはじめ、いずれも厳選された材料と昔ながらの製法をあわせ、心をこめて作りあげたものでございます。今後とも、いっそうのお引立てをお願い申しあげます。

三代 店主敬白

当 店  
特製メニュー



たぬきラーメン 650  
冷やしたぬきラーメン 650



カレー とじそば 730円  
中 とじうどん 華



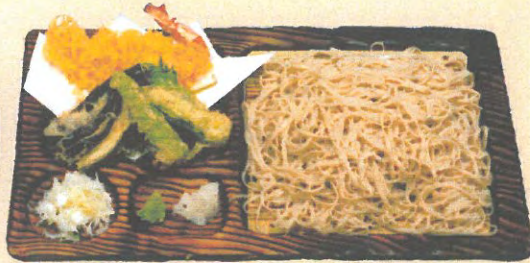
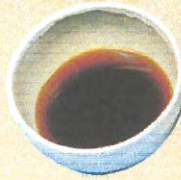
天 井 900円



なめこそそば 700円  
うどん



天ざる 1150円



天もり 800円



麦きり冷やし天ぷら 800円



冷やし中華 750円



麦きり 650円

## 冷たいそば

天ざるそば (天然えび)	1150
天もりそば (天然えび)	800
冷やし天ぷらそば (天然えび)	800
かもざるそば (五穀味烏)	700
とろろざるそば	700
なめこざるそば	700
冷やしたぬきそば	650
ざるそば	650
もりそば	630

## 麦きり

麦きり天ざる (天然えび)	1150
麦きり天もり (天然えび)	800
麦きり冷やし天ぷら (天然えび)	800
麦きりかもざる (五穀味烏)	700
麦きりとろろざる	700
麦きりなめこざる	700
麦きり冷やしたぬき	650
麦切り	650

# 温かいそば・うどん

天とじそば・うどん (天然えび)	850
天ぷらそば・うどん (天然えび)	800
親子そば・うどん (五穀味鳥)	730
かも南そば・うどん (五穀味鳥)	700
カレーとじそば・うどん	730
カレー南ばんそば・うどん	700
肉そば・うどん	650
やまかけそば・うどん	700
なめこそば・うどん	700
月見そば・うどん	650
玉子そば・うどん	650
肉そば・うどん	650
かき玉そば・うどん	650
たぬきそば・うどん	650
きつねそば・うどん	650
かけそば・うどん	630

## 丼物

天井 (天然えび)	900
かつ丼	850
親子丼 (五穀味鳥)	800
開化丼	800
肉丼	800
玉子丼	700
ライス	200

## 中華類

五目中華	730
チャーシューメン (醤油)	730
チャーシューメン (塩)	730
カレーラーメン	730
たぬきラーメン	650
はっこのたぬきラーメン	650
中華そば	600
塩ラーメン	600
はっこのラーメン	600

## 季節もの、その他

鍋焼きうどん	850
冷やし中華	750
徳用そば一枚	3200
徳用麦きり一枚	3200
コーラ・オレンジジュース	100
缶そば茶	100

※大盛りは100円増しです。

## 営業時間

午前11時から午後2時半、

午後4時から午後7時半迄です。

## 七日町サービスデー

毎月7日は、全品100円引きです。

定休日は決まっておられません。

☎22-4641