

創業1866年
(慶応2年)

Since 1866

べん てん やま み や こ ず し
弁天山美家古寿司

Benten-yama Miyako Zushi



江戸前寿司店
Edomae sushi shop



江戸前ずし Edomae sushi

「江戸前ずしの古典的技法を守り続ける老舗の味」酢飯、手を加えたすしダネ、新鮮な山葵と煮きり醤油 この4つのバランスによって寿司の美味さを最大限に引き出しています。これが江戸前ずし本来の仕事です。煮きり、ツメ、ツケ、酢メ、昆布メなど古典的な技法を今もなお頑なに守りつづけて握る寿司はまさに江戸の味。ぜひ弁天山美家古の寿司をつまみに来てください。

"A long standing store the has kept the traditional old style taste of Edomae sushi" Maximally tasty sushi is made by balancing the 4 ingredients: vinegared rice, freshly cut fish meat, fresh mountain vegetables and boiled soy sauce. This is Edomae sushi's calling. The flavor of Edo comes from the sushi made using old methods such as boiling, squeezing, forming, vinegaring and kombu seaweed, etc. Please come and try our Bentenyama Miyako Zushi.



五代目 内田 正
5th Generation Tadashi Uchida

事業所PRポイント

江戸前寿司の始祖、華屋与兵衛の流れをくむ「千住みやこ寿司」で修行をした初代金七が、慶応2年(1866年)に浅草金龍山浅草寺の鐘桜の下で浅草弁天山みやこ寿司を開店。それ以来、東京浅草弁天山美家古寿司としてこの地で営業をしています。3代目竹三郎の時代には創業50年を迎え、当時流行った言葉遊びを取り入れた自作の俳句「美(み)どり濃き 家(や)なぎ寿く 古(こ)としかな」の句を読みあげました。

The first generation, Kinshichi, who trained at "Senju Miyako Sushi" and includes the flow of Hanaya Yohei is the founder of Edomae Sushi, and opened Asakusa Bentenyama Miyako Zushi under the bell cherry of Asakusa's kinryusan Asakusa Temple in 1866. Since then, we have been operating as Tokyo Asakusa Bentenyama Miyako Zushi. Continuing the word play started 50years after beginning by Takesaburo, the 3rd generation master, the current name ("MI"dori koki-"YA"nagi kotobuku-"KO"toshi kana) is a take on "Perhaps this year, the dark green willow will congratulate us!"

弁天山美家古寿司

〒111-0032 台東区浅草2-1-16
営業時間:【昼】11時30分~14時30分 【夜】17時30分~21時 【日祝】11時30分~18時30分
定休日:月曜日、第3日曜日
☎03-3844-0034 URL: <http://www.benten-yama-miyakosushi.com/ja/>

【アクセス】
東京メトロ銀座線浅草駅A7出口徒歩3分

Benten-yama Miyako Zushi

〒111-0032 2-1-16, Asakusa, Taito City
Hours: Day: 11:30-14:30 Night : 17:00-21:00 Sun, National holidays: 11:30-18:30
Holiday: Mon, 3rd. Sun
☎03-3844-0034 URL: <http://www.benten-yama-miyakosushi.com/ja/>

[access]
3mins walk from Tokyo Metro Ginza Line, Asakusa Station Exit A7

