

創業1867年
(慶応3年)

Since 1867

ど じょう いい だ や
どぜう飯田屋

Dojou Iidaya



どじょう料理
Loach cuisine



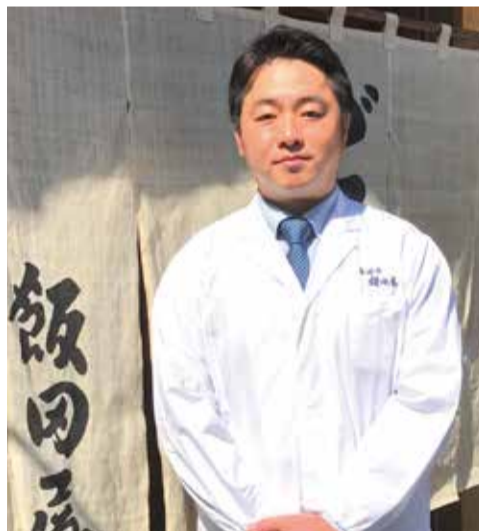
骨抜き鍋

Boneless loach hot-pot

新鮮などじょうを一匹ずつ丁寧に割り、骨を除いてあるため初めての方でも安心して召し上がっていただけます。

浅い鉄鍋にネギをたっぷり入れ、グツグツ煮えたところでアツアツを。御飯にもお酒にもよく合います。

Our fresh loaches are carefully prepared and de-boned so anyone can enjoy a carefree and tasty meal. The shallow hot-pot is filled with leek and stewed to perfection. Rice and Japanese Sake provide the perfect combination.



五代目 飯田 唯久
5th Generation Tadayuki Iida

事業継PRポイント

昔から、どぜうは安くて栄養価の高い食べ物として親しまれてきました。今でも引き継がれた味を大切にしております。江戸っ子の味と気分を下町情緒の中でご家族やお仲間とお楽しみください。

Loaches have been a cheap and nutritious food through history. The recipe has been handed down and keeps the traditional flavour. The atmosphere and taste of downtown Edo can be enjoyed with friends or family alike.

どぜう飯田屋

〒111-0035 台東区西浅草3-3-2

営業時間: 11:30~21:00 定休日: 水曜日
☎03-3843-0881 URL: <https://dozeu-iidaya.com/>

【アクセス】

- ① つくばエクスプレス浅草駅より徒歩1分
- ② 東京メトロ銀座線田原町駅より徒歩6分
- ③ 都営バス浅草公園六区停留所より徒歩1分

Dojou Iidaya

〒111-0035 3-3-2, Nishiasakusa, Taito City
Hours: 11:30 - 21:00 URL: <https://dozeu-iidaya.com>
Holiday: Wednesday ☎03-3843-0881

[access]

- ① 1 min walk from Tsukuba Express, Asakusa station
- ② 6 mins walk from Tokyo metro Ginza line, Tawaramachi station
- ③ 1 min walk from Toei bus, Asakusa-Koen-Rokku stop

