



みんなが選んだ 足立の名店

67選

あだちの輝くお店セレクト

第1回～第8回



問合せ

足立区

足立区産業振興課
03-3880-5865

詳しくは

あだちの輝くお店セレクト

検索



あだちの輝くお店 セレクション MAP

みんなに伝えたい! おすすめしたい!

そんなお店を区内外の皆様から推薦していただいたのが、「あだちの輝くお店セレクション」です。平成29年から毎年1回テーマを決めて実施し、これまでに選出されたお店は延べ67店となりました。

足立区には魅力がキラリと輝く名店がいっぱい! ランチやディナー、手みやげ探しなど、あだちの輝くお店めぐりをお楽しみください。

以下の店舗は複数回選出のため同一店です。

- 4、50 : 島田屋製菓
- 6、51 : パティスリー・アトリエ・エデュール
- 7、54 : パティスリー ラヴィ アンレーヴ
- 8、56 : 槍かけだんご かどや
- 17、27 : ツーリングポイント
- 24、42 : 中華そば わた井



みんなが選んだ

足立の名店

67選

- 👑 殿堂入り P3
- 1 ~ 8 第1回 手みやげ P5
- 9 ~ 13 第2回 町中華 P7
- 14 ~ 19 第3回 洋食 P9
- 20 ~ 29 第4回 テイクアウト P11
- 30 ~ 39 第5回 パン P13
- 40 ~ 48 第6回 ラーメン P15
- 49 ~ 57 第7回 スイーツ P17
- 58 ~ 67 第8回 辛い P19

あだちの輝くお店 セレクション

第1回 手みやげ (平成29年度実施)

1 エスキモーカフェ

いちおしのジェラートは、素材の持ち味を最大限に生かすため、卵を使用せず、空気含有率を低くすることで、スッパリとしつつも濃厚な味わいを実現しています。

住 足立区栗原1-6-22
電 03-6883-2084
休 不定休
時 [平日] 11:00~17:00 [土日祝] 10:30~18:00



季節ごとに変わる国産の旬の果物を使用したジェラートがオススメです。

2 上岡商店

おすすめの焼豚は、脂ののったジューシーな「バラ焼豚」と、さっぱりした赤みの「モモ焼豚」の2種類をご用意。夕食のおかずや手みやげに是非どうぞ。

住 足立区千住2-4
電 03-3882-3577
休 火曜日
時 9:00~19:00



厳選された国産の豚を使用した焼豚は、1時間煮込んだこだわりの逸品です。

3 喜田家(千住龍田町本店)

どのお菓子もひとつひとつ丁寧に作った美味しさが評判です。材料にこだわった黒糖風味のどら焼き『六人衆』をはじめ、季節の和菓子を是非お楽しみください。

住 足立区千住龍田町19-6 電 03-3882-4147
休 1月1日、2日・火曜日
時 [月・水・木・金・土曜日] 10:00~17:00
[日曜日] 10:00~15:00



ふわふわの黒糖生地に、自家炊きのあっさりとしたあんをはさんだ代表作。

4 島田屋製菓

味にこだわり続けて研究、開発した『元祖長崎バウムクーヘン』。しっとりとした食感、比類なきやわらかさ、本物のバウムクーヘンの味を心ゆくまでご堪能ください。

住 足立区南花畑2-12-8
電 03-3883-0632
休 日曜日・祝日
時 9:00~18:00



厳選された素材と本格的な手法で丹念に仕上げた職人手作りの逸品。

5 Tomorrow and Everyday (Lotus Table Labo内)

「あったらいいな」の気持ちに寄り添いながら一つ一つ丁寧に作るベビーアクセサリーブランド。安心・安全で可愛いうさ耳リボンヘアバンドは、赤ちゃんも負担なく安心してつけられます。

住 足立区西新井1-32-11-104
電 03-5647-6607
休 月・木・土日祝 ※催事等で臨時休業有
時 10:00~16:00



お肌に優しいコットン100%の生地を使用。ママ目線で作った優しいヘアバンドです。

総推薦数
371票!

各店舗の情報は2025年8月現在のもので、基本的に通常の営業時間と定休日を表記しています。

6 パティスリー・アトリエ・エデュ

添加物、保存料、安定剤、着色料、人工香料などを一切使わず、本物の材料だけを使い心をこめてお菓子作りをしています。こだわりのモンブランがおすすめです。

住 足立区保木間3-2-12-101
電 03-3850-7860
休 月・火・水曜日 ※イベント時は営業(クリスマス等)
時 12:00~19:00 ※なくなり次第終了



こだわりのモンブランペーストには有塩バターとフランス産のグランド塩を使用。

7 LA PATISSERIE LA VIE UN REVE

「当店のお菓子と共に、夢のような時間をすごして欲しい」。そんなオーナーの願いが込められたフランス菓子をお楽しみいただけます。素材にこだわり職人が丁寧に手作りしています。

住 足立区梅島3-6-16
電 03-6887-2579
休 不定休
時 10:00~19:00



可愛いプティガトーは旬のフルーツを使用し、いつも新しいデザインを楽しめます。

8 やり 槍かけだんご かどや

当店では『あん団子』と甘辛味の『焼き団子』の2種類をご提供しています。昭和23年の創業以来70年間、変わらぬ伝統の味を是非お楽しみください。

住 足立区千住5-5-10
電 03-3888-0682
休 水曜日
時 9:00~18:00 ※なくなり次第終了



あん団子は最上級の米粉や北海道産の小豆などこだわりの素材を使用しています。



あだちの輝くお店 セレクション

第2回 町の中華 (平成30年度実施)

9 担々麺 ルパン 琉帆 (RuPaN)

当店の担々麺は辛味ゼロから強めまで調整可能。化学調味料を使わず、自家製の胡麻ダレと鶏ガラスープで合わせた飲み干せるスープの担々麺がおすすめです。

住 足立区栗原1-18-8 **電** 03-5856-5368
休 月曜日 (祝日の場合は翌火曜日)・第1火曜日
時 【火から土】11:30~15:00、18:00~23:00
【日祝】11:30~21:30 ※通し営業



ベースの練り胡麻は、胡麻煎りから胡麻挽き、練り胡麻まで全て手仕込みです。

10 中華料理 ばんりゅうけん 萬龍軒

50年以上、地域の皆さまに愛されているお店です。1度食べたらやみつきの野菜たっぷり餃子、ボリュームなチャーハンなどおすすめメニューがたくさんあります。

住 足立区中央本町4-12-12
電 03-3840-9201
休 火曜日
時 11:00~21:00



絶品の餃子は素材にこだわりボリューム満点の大きさでご提供しています。

11 中国料理 たつぜん 辰善

昭和43年創業、現在二代目が元気に営業中。ラーメン+半卵炒飯のボリューム満点メニューから、野菜たっぷりのヘルシーメニューまで豊富な品揃えが自慢です。

住 足立区神明南2-7-18
電 03-3605-6094
休 水曜日
時 11:00~14:30、17:00~20:00



エビがのったチャーハンは、自家製の漬物やスープと一緒に楽しめます。

12 NIHIRO ニヒロ

オーダー率8割を超える特製餃子は、もちもちとした食感の皮、口に入れた瞬間に飛び出たたっぷりの肉汁が特徴。追い求め続けた味は餃子と小籠包の間にありました。

住 足立区千住3-55
電 03-5858-6763
休 水曜日
時 17:30~23:00 ※L.O.22:00



カリッと焼けた手作りの皮からジューシーな肉汁があふれます。

13 みよし 味好

昭和42年創業50年を超えた昔ながらの中華料理屋です。常連さんから名がついた人気のサブちゃん炒めやラーメンなど、愛されるメニューが豊富です。

住 足立区綾瀬4-20-16
電 03-3606-0025
休 日曜日・祝日
時 11:00~15:00、17:00~19:30



サブちゃん炒めは、ニンニク入りの特製味噌ダレを絡めて炒めた人気メニューです。

総推薦数
1,722票!

各店舗の情報は2025年8月現在のもので、基本的に通常の営業時間と定休日を表記しています。

あだちの輝くお店にきたおうちレシピ

町の中華編

◇野菜と一緒に! 肉のニンニク焼き◇

材料1人分

豚肉 (バラ肉やロース)	150g
付け合わせの野菜 (キャベツやレタス)	適宜
油	適量
料理酒	適量

・合わせ調味料

A	しょうゆ	大さじ2
	砂糖	大さじ2
	にんにく	1かけ~2かけ (お好みで)
	ラー油	少々



ニンニクの香りが食欲をそそる! 甘さと辛さのバランスが絶妙な味付けは野菜がもりもり食べられる!

作り方

- ① 器にAを合わせておく にんにくはすりおろす
- ② 豚肉を食べやすい大きさに切る
- ③ 油をひき熱したフライパンに豚肉を入れ炒める
- ④ 豚肉に火が通ったら鍋肌にかけのように料理酒を回し入れアルコールを飛ばす
- ⑤ 豚肉にAを絡める
- ⑥ 付け合わせの野菜と一緒に盛り付ける

Point★

にんにくはすりおろすと臭みが無くフレッシュな香りが楽しめます!

このレシピを
教えてくれたのは・・・

味好
梅原 真一さん!!



あだちの輝くお店 セレクション

第3回 洋食 (令和元年度実施)

14 キッチンフライパン

こだわりの肉と米は、ソースカツ丼の本場・会津から直入荷！洋食屋ならではの手作りデミグラスソースを使った、まろやか絶品ソースカツ丼が名物です。

住 足立区千住1-23-18
電 03-3881-4304 **休** 日曜日・水曜日
時 【平日】12:00～13:30、18:30～20:00
【土祝】18:30～20:00



ソースカツ丼は濃厚なタレがしみたカツと千切りキャベツでボリューム満点です。

15 キッチンラッキー

夫婦2人で伊興にお店を始めて40年以上。おすすめのしょうが焼きのほか、ポークソテーやハンバーグなど、昔ながらの洋食メニューをたくさんご用意しています！

住 足立区伊興3-20-10
電 03-3855-6072 **休** 火曜日、第4水曜日(12月除く)
時 11:30～14:30、17:00～21:30



おすすめのしょうが焼きは豚の甘みと爽やかな生姜の風味が味わえます。

16 たつみ亭

約9割の方が注文するハンバーグは、上質なお肉を使っているため、ミディアムな焼加減で提供しています。お肉本来の味、食感をお楽しみいただけます。

住 足立区栗原1-6-22
電 03-3850-9699 **休** 水曜日
時 【平 日】11:30～13:30 ※L.O.13:00 17:30～21:30 ※L.O.21:00
【土祝】11:30～13:30 ※L.O.13:00 17:30～20:30 ※L.O.20:00



ふわふわのハンバーグは濃厚なデミグラスソースがかかった逸品です。

17 ツーリングポイント

創業以来変えていないゴマ風味ソースをかけたステーキのほか、ドリアやパスタも人気です。店名のとおり、オートバイに乗る方の交流の場にもなっています。

住 足立区保木間4-50-13-103 **電** 03-3858-2838
休 月(祝祭日は営業)・木曜日・第3日曜日
時 【火・水・金・土曜日】9:00～20:00
【日曜日】10:00～20:00



40年以上続く秘伝のタレがかかったステーキは変わらない美味しさを味わえます。

18 花の木

梅田で40年以上、昔ながらの洋食店。料理は全て手作り、無添加！ハンバーグのデミグラスソースは2週間煮込んだ継ぎ足しのもの、まろやかでコクがあります。

住 足立区梅田7-34-13
電 03-3848-0478 **休** 月・火曜日
時 【水・木・金曜日】11:30～14:15、17:30～20:00
【土・日曜日】11:30～15:00



熱々の鉄板の上にのったおすすめのハンバーグを是非ご賞味ください。

総推薦数
950票！

各店舗の情報は2025年8月現在のもので、基本的に通常の営業時間と定休日を表記しています。

19 洋食れすとらん はりきりモーリス

おすすめは卵3個分の卵白を使って作る見た目も楽しめる白いオムライス！全席31席、掘りごたつもご利用いただけます。昔ながらの下町洋食をどうぞ堪能ください！

住 足立区南花畑2-2-3-101
電 03-5856-6506
休 火曜日
時 10:30～14:30、17:30～22:00



赤いデミソース、ホワイトチーズ、明太子ソースから選べます。

あだちの輝くお店にきたおうちレシピ

◇野菜と一緒に！鶏もも肉のチキン南蛮風◇

材料1人分

鶏もも肉 1/2枚
付け合わせの野菜 適宜
塩こしょう 少々
小麦粉 適量
油 適量
みりん 50cc
醤油 50cc
砂糖 ひとつまみ
水溶き片栗粉 少々

・タルタルソース
玉ねぎ 1/4個
きゅうり 1本
① ゆで卵 1個
マヨネーズ 適量
塩こしょう 少々



やわらかい鶏もも肉に甘めのタレとタルタルソースが絡み絶品！タルタルソースに玉ねぎときゅうりを入れることで食感が楽しい！

作り方

- ①玉ねぎ、きゅうり、ゆで卵をみじん切りにする
- ②器にAを混ぜ合わせタルタルソースを作る
- ③鶏もも肉を食べやすい大きさに切り塩こしょうで下味をつける
- ④鶏もも肉の表面に小麦粉をまぶす
- ⑤油をひき熱したフライパンに鶏もも肉を入れ、弱火で両面を軽く焼く(付け合わせの野菜は鶏肉と一緒に火にかけてもOK)
- ⑥鶏もも肉の両面の色が変わったら(野菜を取り出し)、みりん、しょうゆ、砂糖の順に入れ、中火にかける
- ⑦たれがぐつぐつしてきたら、水溶き片栗粉を入れ火を止める
- ⑧付け合わせの野菜と一緒に盛り付ける

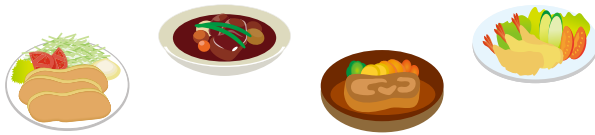
このレシピを
教えてくれたのは・・・

はりきりモーリス店主
森元 幸男さん!!



Point★

このレシピは、どんな野菜を付け合わせても美味しく食べられます。季節の野菜や、冷蔵庫などに余った野菜を上手にご活用ください！



あだちの輝くお店 セレクション

第4回 テイクアウト (令和2年度実施)

20 味あ

お米はコシヒカリ、料理は手作りの定食屋。こだわりの国産鶏肉を使った唐揚げは大人気。30種類以上のお弁当と無添加の総菜は、どれもボリューム満点です！

住 足立区東綾瀬2-4-2
電 03-3620-7000
休 お盆・年末年始
時 9:00～22:00



鶏の唐揚げは出来立てジューシーで大人気の逸品です。

21 イタリアンバル2538

北千住にある本格イタリアンのワイン酒場。気軽に楽しめるイタリアンを低価格で提供します。ワインと合う豊富なメニューはボリュームがありコスパも最高です！※現在テイクアウトは行っておりません。

住 足立区千住3-36 マツマルビル2F
電 03-3870-1147 休 火曜日・水曜日、年末年始
時 【平日】17:00～22:00 ※L.O.21:00
【土日祝】11:30～15:00 ※L.O.14:15
17:00～22:00 ※L.O.21:00



2538自家製ラザニアはこだわりのボロネーズソースをかけた絶品。

22 タピルージュ

東京芸術センター20階の非日常空間で洗練されたフレンチをご堪能いただけます。直送野菜で作る「20種類の季節野菜のスペシャリテ」は大人気です。

住 足立区千住1-4-1 東京芸術センター20F
電 03-5284-1590 休 月曜日
時 11:30～14:30 ※L.O.13:30
17:30～22:00 ※L.O.20:30



フレンチの鮮やかなスペシャリテをテイクアウトで楽しめます。

23 担々麺 琉帆(RuPaN)

化学調味料を使わず自家製にこだわります。飲み干せるほどスープの旨い担々麺のほか、幅広麺使用の汁なし「びんばん麺」はテイクアウトでも大人気です。

住 足立区栗原1-18-8 電 03-5856-5368
休 月曜日(祝日の場合は翌火曜日)・第1火曜日
時 【火から土】11:30～15:00、18:00～23:00
【日祝】11:30～21:30 ※通し営業



びんばん麺のタレは酸味辛味シビレの辛口、辛さなしのゴマダレにも変更可能です。

24 中華そば わた井

魚介系豚骨つけそばが人気のお店です。麺は自家製でモチモチ！厚くて柔らかいチャーシューが自慢。テイクアウトで、ご自宅でもお楽しみいただけます。

住 足立区谷中2-9-2 電 03-3605-4618
休 月曜日、第1・3・5日曜日
時 11:00～15:00 ※L.O.15:00
18:00～20:30 ※L.O.20:00



店内で作る自家製中太麺にスープがよく絡みます。

総推薦数
702票！

各店舗の情報は2025年8月現在のものです。
基本的に通常の営業時間と定休日を表記しています。

25 中国料理 たつぜん 辰善

昭和43年創業、現在二代目が元気に営業中。テイクアウトでも本格中華が自宅でも味わえます。月替わりのメニューは、子どもから大人まで楽しめる味です(スープと漬物は店内のみ)。

住 足立区神明南2-7-18
電 03-3605-6094
休 水曜日
時 11:00～14:30、17:00～20:00



細切り肉と筍の肉うまに飯はあんとご飯の相性が抜群です。

26 中国料理 天ふ

四川料理をベースに本格中華料理を手軽な価格で提供しています。四川マーボー豆腐は皆様に愛される味になっていますので、ぜひ一度食べにいらしてください。

住 足立区入谷1-1-11 電 03-3897-8222
休 12月31日・1月1日・水曜日
時 【平日】11:00～15:00 ※L.O.14:30
【土日祝】11:00～22:00 ※L.O.21:00



風味豊かな山椒を足して、本場四川の味が楽しめます。

27 ツーリングポイント

店名のとおりオートバイに乗る方の交流の場にもなっています。パスタ、ステーキ、ドリアなどのメニューと淹れたてコーヒード、ご来店をお待ちしております。

住 足立区保木間4-50-13-103 電 03-3858-2838
休 月(祝祭日は営業)・木曜日・第3日曜日
時 【火・水・金・土曜日】9:00～20:00
【日曜日】10:00～20:00



白身魚トマトソースはタルタルやレモンソースに変更可能。

28 デリシャスインドネパールレストラン

スパイスで作るカレーは、子どもでも美味しく食べられるよう辛さを選べます。一番人気は、鶏肉とマイルドなカレーがマッチするバターチキンカレーです。

住 足立区青井4-3-19
電 03-3880-8533 休 月曜日
時 11:00～15:00、17:00～23:00



ランチセットのカレーは10種類から選べます。

29 BAZIO

絶品ハヤシライス&洋食・創作アジア料理とちょっとお酒のごはん屋さんです。自家製ハヤシライスやミートライスなどのご飯には玄米を使っていてヘルシー！

住 足立区千住東2-3-7
電 03-3882-3788
休 日曜日・祝日
時 11:30～14:00、17:30～21:00 ※L.O.20:30



国産牛をじっくり煮込んだハヤシライスとミートライスが大人気。

あだちの輝くお店 セレクション

第5回 パン (令和3年度実施)

総推薦数
3,457票!

各店舗の情報は2025年8月現在のものです。
基本的に通常の営業時間と定休日を表記しています。

30 イチカベーカリー

お薦めはカリフォルニアのコンテストで大賞受賞のもっちりコク甘みそレーズン。砂糖や油分不使用と製法や素材にこだわり、職人が丁寧に焼き上げています。

住 足立区千住寿町27-5
電 03-5244-2340
休 日・月・木曜日 ※不定休あり
時 10:00～ ※なくなり次第終了



対粉120%のレーズン入り。ローストした胡麻が香ばしいアクセント。

35 ベルウッド

パンの種類によって使い分ける3種類の小麦粉と天然酵母で焼き上げるパンは、小麦粉本来の旨味と風味があり、もっちりとした食感です。

住 足立区梅島2-3-14
電 03-3849-1819
休 日曜日・祝日
時 7:00～19:00 ※なくなり次第終了



素材にこだわり手作りで丁寧に焼き上げた逸品です。

31 2538キッチン デリコッペ

豊富な種類のコッペパンとサンドイッチのお店。パンには全て全粒粉を使用。鶏肉とゴボウのビストロトリゴボウコッペが人気です。

住 足立区千住4-19-16
電 03-3870-5600
休 無休
時 11:00～17:00 ※完全予約制



驚くほど柔らかい竜田揚げの極太ゴボウがやみつきです。

36 ミサキベーカリー

3種のチーズをブイヨンと白ワインで煮込み、ベーコンと小松菜を加えてパンで包んだチーズフォンデュパンがおすすめです。

住 足立区千住寿町20-4
電 03-3888-3757
休 日曜日・祝日・第2・4月曜日
時 6:00～20:00 ※なくなり次第終了



ゴーダチーズ、クリームチーズ、ミックスチーズが入ってやみつきです。

32 パン工房 ときわ堂食彩館

赤ちゃんも安心して食べられる手作り無添加パンを豊富にご用意。創業70年以上、和菓子洋菓子のノウハウでオリジナルパンを提供します。

住 足立区興野1-11-8
電 03-3848-2255
休 水曜日・木曜日
時 9:00～19:00



毎月変わるオリジナルトッピングも楽しめます。

37 焼きたてパン工房 サンベルゴ

当店は低温長時間熟成の風味豊かなパン生地が自慢。地元で長年愛されるプレットや豊富な惣菜パンをご用意してお待ちしております。

住 足立区梅田8-10-1
電 03-3887-5783
休 日曜日・祝日
時 7:30～18:30



大納言ブレッドは北海道産大納言を使用した大人気商品です。

33 ブーランジェリー SHINA

具材たっぷりの惣菜パンや菓子パンをお手頃価格でご提供します。おすすめは、たまごサラダとパンの相性が抜群のたまごドックです。

住 足立区中央本町3-10-24-101
電 03-3849-7286
休 火・水曜日
時 【平日】7:00～19:00
【土日祝】7:00～18:00 ※なくなり次第終了



たまごドックはマヨネーズから自家製で丁寧に作り上げた逸品。

38 ユッカのパン

コロケパンやエビカツバーガーなどボリューム満点なパンが楽しめます。曜日限定(水・日)で玄米パンもご用意しています。

住 足立区東和3-3-2
電 03-3606-2260
休 月・火・金・日曜日
時 【水・木・土】9:00～15:00



人気のカレーパンはお子様も食べやすいこだわりの手作りカレー入り。

34 ふらんすや

素材にこだわった食パンや菓子パン、焼き菓子などご家族でお楽しみいただけます。卵・バター・牛乳を使わないパンもご用意しています。

住 足立区千住3-55
電 03-6812-0625
休 水曜日 ※不定休あり
時 7:30～19:30 ※なくなり次第終了



さくさくのコロケとシャキシャキのキャベツの相性が抜群です。

39 ラパンラパン

自家製酵母使用の本格的ハードパンや惣菜パン等、素材や製法にこだわっています。いちじくとオレンジのカンパーニュがおすすめです。

住 足立区綾瀬3-26-21F
電 03-5856-0984
休 水・木曜日
時 8:00～18:00 ※完売次第終了



イチジクのドライフルーツとオレンジピールが入った人気のライ麦パンです。

あだちの輝くお店 セレクション

第6回 ラーメン (令和4年度実施)

総推薦数
4,287票!

各店舗の情報は2025年8月現在のもので、
基本的に通常の営業時間と定休日を表記しています。

40 担々麺 ^{ルパン} 琉帆(RuPaN)

当店の担々麺は辛味弱から強まで調整可能。化学調味料を使わず、自家製の胡麻ダレと鶏ガラスープで合わせた飲み干せるスープの担々麺がおすすめです。

住 足立区栗原1-18-8 **電** 03-5856-5368
休 月曜日(祝日の場合は翌火曜日)・第1火曜日
時 【火から土】11:30~15:00、18:00~23:00
【日祝】11:30~21:30 ※通し営業



ベースの練り胡麻は、胡麻煎りから胡麻挽き、練り胡麻まで全て手仕込みです。

41 中華そば専門 田中そば店 足立本店

「気軽に食べる田舎のラーメン」をテーマに創り上げた一杯。平打ちちぢれ麺と豚骨を濁らせず炊き塩だれで味を整えたスープの中華そばをご堪能ください。

住 足立区保塚町1-20
電 03-3883-4342 **休** 無
時 【月から金】11:00~15:45、17:00~21:00
【土日祝】11:00~21:00



「中華そば」はとろけるようなチャーシューも魅力です。

42 中華そば わた井

自慢のもちもち太麺は、国産小麦を使用したこだわりの自家製麺。動物系と魚介系の旨味が凝縮したスープで味わう大人気の濃厚つけそばは、仕込み13時間の絶品です。

住 足立区谷中2-9-2 **電** 03-3605-4618
休 月曜日、第1・3・5日曜日
時 11:00~15:00 ※L.O.15:00
18:00~20:30 ※L.O.20:00



店内で作る自家製中太麺にスープがよく絡みます。

43 中国料理 ^{たつぜん} 辰善

50年以上続くアットホームな雰囲気の内店でボリューム満点のメニューをお召し上がりいただけます。豊富な品揃えで子どもから大人まで楽しめます。

住 足立区神明南2-7-18
電 03-3605-6094
休 水曜日
時 11:00~14:30、17:00~20:00



肉絲湯麺(肉そば)は細切りの筍と豚肉がのった極上の逸品です。

44 つけめん さなだ

鳥取県の銘柄鶏「大山鶏」の鶏スープをベースに厳選した肉、魚介を使用! 厳選素材を凝縮させたつけダレと特注極太麺、こだわりのつけめんを是非ご賞味ください。

住 足立区千住3-6 **休** 無
時 【月】11:30~14:45 ※夜営業なし
【火から金】11:30~14:45、18:00~21:00
【土日】11:00~21:00 ※祝日は11:00から営業



三種のチャーシューつけめんは、味わい深い贅沢な一品。

45 博多長浜らーめん 田中商店

豚の頭からつま先までを3日煮込んだスープ、福岡から直送の極細麺、特製窯で焼き上げたチャーシュー、全てのバランスを整えたこだわりの味をご賞味ください。

住 足立区花畑1-16-11
電 03-3860-3232
休 無
時 18:00~翌4:00



コクとキレがあるこだわりの一杯を是非ご堪能ください。

46 麵屋 ^{おと} 音

特製濃厚煮干しそばは、全国から厳選した大型で油の少ない最高級の煮干しを使用。苦味やえぐみがなく旨味だけを強烈に感じられる大人気の逸品です。

住 足立区千住3-60
電 03-3882-3922
休 無
時 11:00~24:00



とろとろに煮込んだ豚バラチャーシューと味玉もやみつきです。

47 らあめん ^{がち} 雅知

時間をかけて丁寧に炊いた素材の出汁が旨味満点のスープは、飲み干したくなる味わい。お薦めはチャーシュー濃厚担々麺。こだわりの味を是非ご堪能ください。

住 足立区千住3-55
電 03-5809-4134 **休** 日曜日夜・月曜日
時 11:30~14:30、
18:00~21:30 (材料がなくなり次第終了)



醤油ベースのスープに2時間煮込んだ豚バラチャーシューも絶品です。

48 らーめん ^{ききょう そら} 桔梗と空

全ての食材にこだわった自家製スープ、醤油と濃厚煮干しの2枚看板で、皆さまにご満足いただけるらーめんをご提供。おすすめは桔梗特製淡麗醤油らーめんです。

住 足立区千住寿町2-17 サンモール千住1階
電 03-5888-6776 **休** 月曜日・第2・4火曜日
時 【火から土】11:00~21:00 ※L.O.20:45
【日】11:00~16:00 ※L.O.15:45



スープは4種類の醤油をブレンドした、芳醇な香りと味に仕上げています。



あだちの輝くお店 セレクション

第7回 スイーツ (令和5年度実施)

総推薦数
4,595票!

各店舗の情報は2025年8月現在のもので、
基本的に通常の営業時間と定休日を表記しています。

きたや 49 喜田家(梅島店)

どのお菓子もひとつひとつ丁寧に作った美味しさが評判です。材料にこだわった黒糖風味のどら焼き『六人衆』をはじめ、季節の和菓子をお楽しみください。

住 足立区梅田6-33-6
電 03-3880-3266
休 元旦のみ
時 9:00～18:00



黒糖で作られた生地がやさしい甘さで幅広い年齢層に人気です。

しまだやせいか 50 島田屋製菓

味にこだわり続けて研究、開発した『元祖長崎バウムクーヘン』。しっとりとした食感、比類なきやわらかさ、本物のバウムクーヘンの味を心ゆくまでご堪能ください。

住 足立区南花畑2-12-8
電 03-3883-0632
休 日曜日・祝日
時 9:00～18:00



厳選された素材と本格的な手法で丹念に仕上げた職人手作りの逸品。

51 パティスリー・アトリエ・エデュ

添加物、保存料、安定剤、着色料、人工香料などを一切使わず、本物の材料だけを使い心をこめてお菓子作りをしています。こだわりのモンブランがおすすめです。

住 足立区保木間3-2-12-101
電 03-3850-7860
休 月・火・水曜日 ※イベント時は営業(クリスマス等)
時 12:00～19:00 ※なくなり次第終了



こだわりのモンブランペーストには有塩バターとフランス産のグラント塩を使用。

パティスリー アンブリル 52 pâtisserie emplir

「お菓子から笑顔が広がりますように」をスローガンに、手作りにこだわっています。綿のようなメレンゲや深みある味わいの焼き菓子が人気です。

住 足立区谷中1-5-3
電 03-5849-3372
休 不定休
時 11:00～19:00



賞味期限1時間! できたてにこだわる珠玉のモンブラン。

53 パティスリーシフォン

ベーシックスタイルのケーキを中心に、焼き菓子も隠れた名物。シュウクリーム、フィナンシェやマドレーヌなどの焼き菓子は、香りと味をしっかりと引き出しつつ焼き加減も秀逸。※支払いは現金のみ

住 足立区西綾瀬2-23-30
電 03-5681-8010
休 水曜日 ※不定休あり
時 10:00～19:00 ※なくなり次第終了



ごたんのうろーるは、しっとりやわらかな食感と品のある甘さが人気。添加物を使わない厳選した素材のよさをご堪能ください。

パティスリー ラヴィ アンレーヴ 54 LA PATISSERIE LA VIE UN REVE

「当店のお菓子と共に、夢のような時間をすごして欲しい」。そんなオーナーの願いが込められたフランス菓子をお楽しみいただけます。素材にこだわり職人が丁寧に手作りしています。

住 足立区梅島3-6-16
電 03-6887-2579
休 不定休
時 10:00～19:00



カカオ70%のショコラとマンダリンオレンジの組み合わせが絶品。

55 マリオネット洋菓子店

国産の上質な素材を使用した洋菓子は、職人による丹精込めた手作りの逸品。季節感を大切に、白桃、メロン、梨、柿など、旬の果物をたっぷり使った限定ケーキは完売必至。

住 足立区保木間5-10-18
電 03-3883-2991
休 月曜日(祝日の場合は翌火曜日)
時 10:00～19:00



プレーン・紅茶・チョコの3種類と、季節限定の味が人気のシフォンケーキ。

56 槍かけだんご かどや

「槍」の字が書かれた藍色の日除け暖簾が目印。あん団子と甘辛味の焼き団子の2種類を提供しています。昭和23年の創業以来70年間余、変わらぬ伝統の味をぜひお楽しみください。

住 足立区千住5-5-10
電 03-3888-0682
休 水曜日
時 9:00～18:00 ※なくなり次第終了



昔から変わらぬ味を求めて、遠方からもファンが通います。

57 洋菓子店グラン・フルール

こだわり抜いた厳選素材と製法で、目指すは「西新井で一番幸せな気持ちになれるケーキ屋」。熟練の技術で作るケーキ、焼き立てのマドレーヌ、厳選素材のプリンをぜひお楽しみください。

住 足立区西新井7-12-12
電 03-5856-9566
休 月・火曜日 ※祝日を除く
時 11:00～15:00、16:00～19:00
※季節によって営業時間の変更あり



卵・砂糖・製法にこだわった、くちどけの良い「究極なめらかプリン」



あだちの輝くお店 セレクション

第8回 辛い
(令和6年度実施)

58 カラツケ グレ

店内はカウンター8席のみ。焼肉店から、つけ麺店になったという経緯があります。人気のつけ麺「ニクカラ」は、辛味と旨味たっぷりりで後を引く美味しさと評判です。

住 足立区足立4-37-9
休 月・火曜日
時 18:00～22:00



モチモチ食感の麺と旨味あふれる辛いスープが相性抜群です。

59 四川菜苑

四川料理の父と称される陳建民氏直伝の陳麻婆豆腐が名物です。辛さの中に旨味がしっかり感じられ、また食べたい!とクセになる逸品です。

住 足立区西伊興4-1-11
電 03-3897-6273
休 火曜日・第3水曜日
時 11:30～15:00 ※L.O.14:30
17:00～21:00 ※L.O.20:30



しびれる辛さですが、旨味たっぷりりでどんどん食べ進められます。

60 STAND BY ME

店内はカウンター6席のみ。人気の「絶頂チーズつけ麺」は辛いスープにチーズが入ることでもろやかでとても美味しい逸品です。辛さはあとから自由に足すことが出来ます。

住 足立区千住中居町17-14
休 水曜日
時 11:00～15:00、17:30～21:30



辛さとチーズのココのコラボレーションが楽しめる絶品つけ麺です。

61 多伊夢

土鍋でグツグツ熱々の旨辛つけ麺を提供しています。辛さが苦手な方にはチーズ、卵のトッピングがおすすめです。

住 足立区西新井本町3-8-6
電 03-6807-2498
休 12月31日～1月3日
時 月～土曜日11:00～21:30 日曜日11:00～16:00



辛さと旨味のバランスが最高で何度でも食べたくなる逸品です。

62 チャイヤイ

日本人向けにアレンジを加えた創作アジア料理を提供しています。大人気のガバオライスは程よい辛さと旨味で、辛さが苦手な方でも美味しくいただけます。おしゃれな店内も人気のひとつです。

住 足立区千住2-1コスモ北千住101
電 03-3881-0077 休 月曜日、第3木曜日
時 火～土曜日12:00～14:00 ※L.O.13:30、
17:00～22:00 ※L.O.21:00
日曜日 17:00～22:00 ※L.O.21:00



アイデアが詰まったオリジナルメニューは、タイ人のお客さんにも好評です。

総推薦数
3,586票!

各店舗の情報は2025年8月現在のものです。
基本的に通常の営業時間と定休日を表記しています。

63 虹屋

冷やし担々麺が大人気です。干しエビとカシューナッツのアクセントが相まって何度でも食べたくなる逸品です。辛さは5段階から選べます。

住 足立区梅島1-31-8
電 03-3880-3030
休 水曜日、日曜日
時 11:30～14:00、18:00～21:00 ※L.O.20:30



様々な具材の旨味とスパイスが効いたクリーミーなスープが絶品です。

64 ふりゅう梅島本店

胡麻の旨味に味噌のkokoro、山椒のピリッとした痺れがクセになる人気の担々麺。濃厚ですがペロリと食べられます。

住 足立区梅田8-3-11
電 03-3880-9826
休 毎月最終週の月曜日
時 11:30～14:30、17:30～22:30 ※L.O.22:00



中太麺にスープがよく絡み、濃厚なスープのおいしさがやみつきになります。

65 Hot Pou

たくさんのスパイスを使用したチキンカレーが人気です。体にやさしい辛さのスープカレーが堪能できます。

住 足立区西新井6-45-8
電 03-3890-5766
休 日曜日から水曜日
時 11:30～15:00 ※L.O.14:45



砂糖・油不使用、20数種類のスパイスで仕上げたホット温まるカレーです。

66 メガラーめん

真っ赤なスープに辛ネギがトッピングされたピリ辛ラーメンはインパクトがあります。やみつきになる事間違いなしです。

住 足立区東伊興3-3-10
電 03-3855-1231
休 火曜日、月1回連休有
時 月曜日、水曜日～金曜日、日曜日、祝日11:00～21:00
土曜日11:00～22:00



豚骨ベースで辛さと旨味が調和したラーメンは自分好みにカスタマイズ可能。

67 ライカノ

タイ国政府認定の証「タイセレクト」認定店で、本場のタイ料理を堪能できます。店内の内装もタイに行った気分になれます。

住 足立区千住2-62-1F
電 03-3881-7400
休 月曜日
時 11:00～15:00、17:00～22:00



20年以上通う根強いファンもいる人気店。本格的なタイの味を楽しめます。

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal grey ruling lines. At the very bottom, there is a solid light blue rectangular band. The paper appears to be a standard notebook or worksheet page.

