

創業1801年  
(享和元年)

Since 1801

こま かた ど じ ょ う  
**駒形どぜう**

Komakata Dojou

**駒形どぜう**

どじょう料理  
Loach Cuisine



## どぜうなべ Dozeu Nabe

「今までも、これからも変わらぬ伝統の味」。厳選したどじょうを酒につけて酔わせ独自の「下ごしらえ」をした後、職人が一枚一枚浅い鉄なべに並べる。炭火の上で小まめに割り下を差しながらたっぷりとネギをのせてお好みで七色（七味）・山椒をご一緒に。丸ごと美味しく食べられるどじょうをどうぞご堪能ください。

"Our authentic, unaltered taste." After our unique preparation of the hand selected weather loach by soaking them in sake, our chefs lay the fish one at a time in a shallow pot. Heated over charcoal, enjoy them by always taking care to add warishita (sukiyaki stock), sliced leek, 7-spices (a spicy mix of dried herbs) or Japanese pepper to taste. Or enjoy eating the tasty weather loach whole.



**7代目 渡辺 隆史**

7th Generation Takashi Watanabe

## 事業所PRポイント

「江戸情緒そのままに、変わらぬ美味しさでおもてなし」のれんをくぐると飛び込んでくる、活気ある入れ込み座敷。たちこめるどぜうなべと酒のにおい。江戸時代から親しまれているどじょう。江戸風情あふれる店内で、従業員たちが心を込めて皆さんをおもてなしいたします。

"Keeping the feeling and taste of Edo"

Duck through the noren (shop curtain) into a lively tatami room. Enjoy the aroma from weather loach hot pot and sake. Weather loach is well known from the Edo era. Our staff provide hospitality with an authentic Edo enthusiasm.

## 駒形どぜう

〒111-0043 台東区駒形1-7-12

営業時間: 11時~21時(L.O) 定休日: 年中無休(大晦日、元日は休業)

☎03-3842-4001 URL: <https://www.dozeu.com/asakusa/>

【アクセス】

- ① 東京メトロ銀座線浅草駅2出口徒歩5分
- ② 都営浅草線浅草駅A1出口徒歩2分
- ③ 都営浅草線蔵前駅A6出口徒歩5分

## Komakata Dojou

〒111-0043 1-7-12, Komagata, Taito City

Hours: 11:00-21:00 Holiday: Open all year round

☎03-3842-4001 URL: <https://www.dozeu.com/asakusa/>

[access]

- ① 5mins walk from Tokyo Metro Ginza Line, Asakusa Station Exit 2
- ② 2mins walk from Toei Asakusa Line, Asakusa Station Exit A1
- ③ 5mins walk from Toei Asakusa Line, Kuramae Station Exit A6

