

麦の市

都電三ノ輪橋駅下車すぐのところに構える創作もんじゃがメインのお店。色々な味が楽しめます。博多もんじゃ、カルボナーラもんじゃ、ゴーヤもんじゃチャンプル風、お好みカルツォーネ、スイートチリもんじゃ、など。

都電を見下ろしながらの景色が楽しめます。とんこつ味の博多もんじゃがおすすめ!



おすすめ: 博多もんじゃ ¥730

南千住 1-17-8 ジョイサイズビル 2階
☎ 03-3806-0858
● 月～土 17:00～23:30(L.O.22:30)
日・祝 11:30～23:30(L.O.22:30)
● 定休日: 無

にっちゃん

隠れ家的アットホームな雰囲気です。全席座敷。具材には野菜を多く取り入れたヘルシーもんじゃ。家族連れや常連さんが多い。お子様にはアイスキャンディープレゼント。

一押しメニューは、トマトのボリュームたっぷりのトマトチーズもんじゃ。ご賞味あれ。



おすすめ: トマトチーズもんじゃ 650円

南千住 5-26-1
☎ 03-3805-5022
● 営業時間: 17:00～22:00
● 定休日: 火・水

江戸っ子

20年以上の名店。店主のもんじゃ屋を始める前の経歴は、バーテンダー、寿司屋、洋食屋、八百屋、果物屋。「雑学をしていないといいものは出せない(店主)」

野菜や果物の仕入れからこだわり、ボリューム満点のもんじゃを作る。バックパッカーの外国人もよく来店する。



おすすめ: 江戸っ子もんじゃ 850円

南千住 7-28-13
☎ 03-3806-3586
● 営業時間: 17:30～23:30
● 定休日: 無

美乃和

もんじゃはダシの味がしっかりとついているので、是非とも最初はソースをかけずにいただいてもらいたい!!と、2代目店主。

甘さと深さがお酒にピッタリなオリジナル味噌も自慢の味。これを使ったメニューも欠かせません。

若者、家族連れ、数十年通う年輩の方まで幅広く地元にも愛されているお店です。



おすすめ: めんたいもちチーズもんじゃ 680円

東日暮里 1-6-12
☎ 03-3807-5601
● 営業時間: 17:00～23:00
● 定休日: 水曜日

田屋

「広告を出さず、落ち着いた雰囲気です。地元にも愛してもらえるように心がけています。」具材には芋豚(さつまいもを食べる豚)を使用しており、地元の肉屋から仕入れるこだわりのお店。

芋豚、にんにく、ニラ、そば入りの精力がつくスタミナもんじゃが一押し。



おすすめ: スタミナもんじゃ 630円

南千住 5-4-7
☎ 03-3801-2233
● 平日 16:00～23:00
土日祝 12:00～23:00
● 定休日: 月曜日(祝日の場合は翌日に振替)

こた

店内音楽はソウル! 邦楽は矢沢永吉のみ!! 気さくで明るく、歴女な店主がきりもり。牛そぼろを使ったもんじゃが中心。お好み焼きでは、やわらかい生地をじっくり焼く「こた天」が看板メニュー。



おすすめ: こたもんじゃ 650円

南千住 5-11-14
☎ 03-3806-5511
● 営業時間: 12:00～23:00
● 定休日: 月曜日(祝日の場合は営業)

お好み焼き七丁目

南千住駅前です。サラリーマンの常連さんが多い。耐ハイ 320円など、創業時からお値段は据え置き。(もんじゃは530円より、お好み焼きは630円より)

牛すじの煮込みはおつまみに最適!

イカ、エビ、タコ、めんたい、コーン、そば、ひき肉の7種の具沢山の七丁目もんじゃジャンボが一押し。



おすすめ: 七丁目もんじゃジャンボ 1,580円

南千住 7-29-1
☎ 03-3805-1577
● 営業時間: 17:00～24:00
● 定休日: 月曜日(祝日の場合は翌日に振替)

ひづ

南千住 1-10-1

八重

荒川 3-46-11
☎ 03-3803-0241

美味くても

楽しくなけりゃ

もんじゃじゃなり 成

友民昭和館

一番のこだわりは食材の仕入れ。産地にこだわり、安全・安心・新鮮な食材を産地からの直送で仕入れられている。また、ソース味にこだわらず、いろんな味にトライしてメニューを開発していること、地元生まれ地元育ち、地域密着のもんじゃ屋さんであること。友民のキャッチフレーズは「人が好き、荒川が好き、もんじゃが好き」。



おすすめ：グリーンカレーもんじゃ 780円

西日暮里 1-31-9

☎ 03-3806-9364

● 12:00 ~ 13:00

● 18:00 ~ 22:00 (土 ~ 23:00)

● 定休日：不定休

まさ

長崎出身のおかあさんの存在の店主木村さん。もんじゃはシンプルな料理である故に、素材の質と鮮度にはこだわっています。

もんじゃもお好み焼きも、店主が焼いてくれるので、もんじゃ初心者でも安心して楽しめます。

とても気さくなママなのでコミュニケーションが弾みますよ。



おすすめ：まさもんじゃ 900円

西日暮里 1-4-6

☎ 03-3807-0700

● 営業時間：17:00 ~ 22:00

● 定休日：木曜日

和

店主自らが仕入れを行っている海鮮もんじゃのネタは、どれも刺身で提供できるほどの鮮度を誇っています。

国産小麦を使用し、特性の出汁にもこだわりっており、どのメニューからも素材へのこだわりを感じます。

希望に応じて焼いてくれるので、もんじゃ初心者でも安心していただけます。



おすすめ：海鮮もんじゃ 1280円

東日暮里 6-2-3

☎ 03-3805-0753

● 営業時間：17:00 ~ 23:00

● 定休日：月曜日

ごえもんかどや

デパートの催事にも出店しているお店で、もんじゃだけでなく、たい焼きなどの甘味も同時に楽しめます。もんじゃの種類も豊富、お好み焼きイタリアン、納豆焼きなどのサイドメニューもおススメです。小さなお子さん連れの方、家族連れの方も多く訪れるアットホームなお店です。



おすすめ：四州もんじゃ 800円

東日暮里 3-15-14

☎ 03-3806-5417

● 営業時間：17:00 ~ 23:00

● 定休日：火曜日

喜世

オープン当時は西日暮里5丁目で営んでいたが、現在は常磐線『三河島駅』から歩いて5分の所に。地元のお客さんで賑わっており、お座敷が中心で落ち着いた雰囲気のお店。

『明太もちもんじゃ』がおすすめ。具を混ぜて焼いても明太子の存在感がしっかりと残っていて、餅との相性も非常によくボリューム感のある一品です。



おすすめ：明太もちもんじゃ 750円

荒川 3-68-7

☎ 03-3806-3886

● 営業時間：17:00 ~ 23:30

● 定休日：火曜日

DONDON 館

遊び心満載のお店。テレビ番組で取り上げられた外観は入店前から期待感が高鳴ります。

店内も遊び心満載の装飾が随所に。ご主人のトークも客を楽しませてくれます。もんじゃも然ることながら一品料理もおすすめ。

おすすめもんじゃは海鮮もんじゃでタコ、エビ、牡蠣、ホタテがたっぷり。最後まで楽しませてくれるお店。



おすすめ：海鮮もんじゃ 1050円

東日暮里 6-33-6

☎ 03-3801-8850

● 17:00 ~ 22:00(基本予約制)

(予約に応じてランチも営業)

● 定休日：水曜日(予約があれば営業)

こじま

下町の正統派もんじゃが楽しめるお店。和室が広く、ゆったり目に席を取っているので、小さなお子様連れでも安心してゆっくり食べられます。庶民的な雰囲気です。価格は庶民的ですが、味は下地にこだわり抜群に美味しいです。メニューには載っていないが「明太子ゲソもんじゃ」がおすすめです。



おすすめ：こじまもんじゃ 500円

東日暮里 3-33-11

☎ 03-3806-1965

● 平日：17:00 ~ 23:00

● 日曜・祝：17:00 ~ 22:00

● 定休日：火曜日

まるちゃん

三河島駅の脇道にあり、分りづらいところにありますが、入ると元気なママさんが出迎えてくれます。コートを入れもあり、おいが着きません。まるちゃんもんじゃがおすすめ、大人数での「でかまるもんじゃ」2.5倍で1,500円がお得。

焼き肉、ホルモンなど鉄板焼きも充実、塩だれもおすすめです。



おすすめ：でかまるもんじゃ 1,500円

西日暮里 1-7-17

☎ 03-3891-9789

● 営業時間：18:00 ~ 23:00

● 定休日：水曜日

くどろ

3テーブルの小さなお店ですが、他で味わったことのない創作もんじゃが楽しめるお店。

ちゃんぽん、きのこバジル、マーボーもんじゃなど、枠にとられないメニューが満載！初めてのお客さんでも、とても気さくで店長さんが出迎えてくれます。一品料理にも様々なこだわりが感じられます。是非チャレンジあれ。



おすすめ：ちゃんぽんもんじゃ 900円

西日暮里 2-13-3 ANN 日暮里ビル 1F
☎ 03-3803-9151

● 営業時間：17:00 ~ 23:00(L.O.22:30)
● 定休日：月曜日、第3又は第4火曜日

かねて家

ご夫婦で経営するアットホームなお店です。お店の特徴は出汁へのこだわり。黒豆もやし、トマトが入ったトマトもんじゃはとってでもヘルシーで人気メニュー。

たこやき、肉、野菜が焼ける本格的な鉄板があり。東京葛飾柴又産のラムネがどこか懐かしい味です。

店長おすすめメロンソーダも是非。



おすすめ：トマトもんじゃ

西日暮里 2-31-4
☎ 03-3805-5525

● 営業時間：18:00 ~ 22:00 L.O.
● 定休日：日曜日、祝日

きゃべつ

日暮里駅から繊維街中程を少し外れた場所であり、ゆったりとした小上がりの座敷が印象的。客層もカップル、サラリーマン、ファミリー層と豊富で店主も愛嬌たっぷりです。

鉄板焼き、お好み焼きもんじゃとメニューも豊富、そして値段もお手頃。夏季メニューのかき氷も人気です。



おすすめ：ミックスもんじゃ 850円

東日暮里 5-25-1
☎ 03-3801-1361

● 営業時間：11:30 ~ 14:00
17:00 ~ L.O.22:00
● 定休日：月曜日

大木屋

今年で30周年。料理は、カツオのたたき、ホタテ or 牡蠣、ジャンボメンチ、エアーズロックス肉、大木屋もんじゃの3,500円コースのみ。

飲み物はセルフサービス。次々出てくる豪快な料理はまさにエンターテイメント。視覚も味覚も楽しめます。ボリュームに圧倒されながらも結局完食！（お客様の来店は要相談、24名貸切可）



おすすめ：もんじゃコース 3500円

西日暮里 3-13-5 ☎ 03-3828-4740

● 月～金：18:00 ~、20:15 ~
土：15:30 ~、18:00 ~、20:15 ~
日：18:00 ~、20:15 ~ 完全予約入換制
● 定休日：不定休

大和

堀こたつがあり、ゆったり寛ぎながらももんじゃを楽しむことができます。区外からも常連客も多い隠れた名店です。人気のもんじゃはめんたいもちもんじゃ。

タイムサービスのもんじゃもあります。(500円) また常連さんには裏メニューもあるとのこと。夜遅くまで営業しています。



おすすめ：めんたいもちもんじゃ 800円

東日暮里 6-60-10
☎ 03-3806-4123

● 営業時間：17:00 ~ 23:45
● 定休日：不定休

どなり

日暮里駅前のラーメン屋やそば屋、飲み屋さんの並びにひっそりとお店を構えとなり。

居酒屋感覚のお店で、のれんをくぐるとお座敷のテーブル（鉄板）が4つのこじんまりとした店内です。木のぬくもりが感じられる内装、落ち着いた雰囲気の中で、ゆっくりと楽しめるお店です。

(子供みの来店、おひとり様の来店不可)



おすすめ：大江戸もんじゃ 680円

東日暮里 5-51-14
☎ 03-3805-1979

● 月～金：17:30 ~ 1:00
土・日・祝： ~ 24:00
● 定休日：不定休

ちひろ

かつて三河島で祖母が駄菓子もんじゃ店をしており、当地は母から引き継いで3代目。平成22年に新装開店。

冠新道商店街から5mほど入った路地にあります。おかみさんが一人で切り盛りするアットホームなお店です。もんじゃの他、家庭料理、刺身などもおすすめで美味です。



おすすめ：ちひろもんじゃ 900円

西日暮里 6-16-2
☎ 03-6807-8701

● 営業時間：17:00 ~ 23:00
● 定休日：月曜日

大阪のおばちゃん

もんじゃ焼きから鉄板焼き、モツ煮込みや牛スジスープまで幅広く楽しめるお店です。

店名通りに、売りは大阪のお好み焼き。おばちゃんに焼いてもらうと最高に美味しいです。(混雑時や忙しい時は不可です。)

おすすめの「おばちゃん焼き」は、山芋メインの生地でふわふわ感が楽しめる一品です。



おすすめ：おばちゃん焼き 950円

西日暮里 5-25-2
☎ 03-3803-8861

● 営業時間：17:00 ~ 23:00(L.O.22:30)
● 定休日：日曜日・祝日

もん鉄



日光街道沿い、荒川区の名所でもある素盞雄神社の向かいに佇むお店「もん鉄」。

店内には壁一面の黒板に書かれたメニュー表が印象的な、下町のちょっとおしゃれな鉄板焼屋。焼き物の種類や好みに応じて、油はラード、オリーブオイル、サラダ油から選べるのはとても嬉しいサービス。

お酒も海外ビールや果実酒、日本酒など品揃えが豊富。中でもガリガリ君サワーは人気で、もんじゃによく合う！（アタリが出たらもう一本！）



店主が昔バックパッカーをしていたこともあり、東南アジア風のもんじゃなど変わったメニューもある。おすすめは「トムヤンクンもんじゃ」。「辛酸っぱい味」をイメージしたが、思った以上に甘みがあり、非常に食べやすい。

アイディアメニューの「まつたけの味もんじゃ」も、またおすすめ。トッピングも豊富で思いっきり楽しめます。



おすすめ：トムヤンクンもんじゃ 680円

- 南千住 7-17-3
☎ 03-3805-2180
● 営業時間：17:00～23:00
● 定休日：無し

立花

荒川区のもんじゃ文化を代表するお店、お好み焼き・もんじゃの店「立花」は、町屋駅前徒歩1分。下町情緒あふれる店内はテーブルと座敷があり、幅広く対応できます。

ご主人・奥様の暖かい人柄を反映して、老若男女問わず落ち着ける雰囲気。創業45年の歴史があるお店ですが、古き良きもんじゃ店というだけではなく、2代目のご主人が作り出す立花のもんじゃはオリジナリティにあふれています。代表メニューの一つである「ホルモンもんじゃ」は、「TVチャンピオン」にも出品、試食した出演者は大絶賛。まずはこのメニューから楽しみましょう。



一番人気の完全オリジナルメニュー「塩もんじゃ」は、お酒にもびったり。「あらかわもんじゃ学研究会」のメンバーが立花を訪れた際、リクエストで誕生した、塩昆布やねぎ、ちりめんじゃこが入った塩味のもんじゃです。

その他のメニューも豊富で、海鮮焼き、焼きおにぎり、あんずアンコ巻きなどバラエティ豊か。「一食」の価値あり。

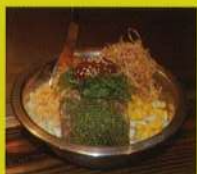


おすすめ：ホルモンもんじゃ 680円
塩もんじゃ 680円

- 町屋 1-2-3
☎ 03-3800-9661
● 平日：17:30～25:00
● 土日祝日：17:00～25:00
● 定休日：無し

お好み焼きえん

日暮里駅から織維街方面へ向かうこと6～7分、そこから一本に入ると雰囲気のある外観、店内もゆったりしていて雰囲気もよく、ゆっくりできます。もんじゃとお好み焼きでキャベツを使い分けるなど、食材には徹底的にこだわっています。おすすめはうめしそもんじゃとあんこ巻き。気さくなオーナーがもてなしてくれます。

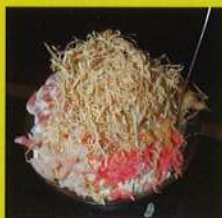


おすすめ：うめしそもんじゃ 880円

- 東日暮里 5-5-8
☎ 03-6806-5880
● 営業時間：17:00～23:00
● 定休日：月曜日

電

日暮里駅と鶯谷駅、三ノ輪駅と中間点に当たるところにあります。店内は広く、団体さんでもご利用いただけます。メニューやトッピングの種類も豊富で、心いくまでもんじゃを楽しむことができるお店です。ボリュームも味も雰囲気も、これぞ下町のソウルフード！という部分を堪能できるお店です。



おすすめ：電もんじゃ 950円

- 東日暮里 4-12-15
☎ 03-3891-3036
● 営業時間：17:00～23:00
● 定休日：月曜日

110 (いとう)



日暮里舎人ライナー赤土小学校前駅で下車し、尾久橋通りからやや入った場所。とても特徴的な外観のお店110。「(いとう)」と読むところから覚えましょう。荒川区内のもんじゃ店の中でも、多くメディアに取り上げられているお店。

店内はとても広々とした全座敷席で足を伸ばしてくつろげる作りになっています。

メニュー名や天井と壁一面から溢れ出した遊び心が、もんじゃを食べる前からドキドキ・ワクワクさせます。



店長おすすめの『110 (いとう)もんじゃ』は、えび・いか・貝などの海鮮系の食材が多く入っており、プリプリの具材とアツアツの生地が美味しい、とても食べ応えのあるもんじゃです。店内を覗いている「恐竜」は、子どもに大人気。運が良いと恐竜のショーが見られるかも！お子さん連れの方におすすめのお店です。



おすすめ：110(いとう)もんじゃ 850円

- 東尾久 3-24-1
☎ 03-3810-8790
● 営業時間：15:00～22:00
● 定休日：月曜日（祝日の場合は翌日）