

関東煮とひもの くノ一家 グランドメニュー

お昼ごはんはんと居酒屋

くノ一家

関東煮とひもの

忍文化協
会

一般社団法人
忍文化協会



くノ一家御膳

くノ一家の自慢の関東煮とひものを
召し上がっていただけるおすすめのお膳です。

★毎日 10 食限定で営業時間いつでもご提供します★

内容

- ★かんとだき(手作りロールキャベツ、無農薬大根、伊賀のたまご、手作り揚げたてごぼ天)
- ★駿河湾直送のひもの(かます、さんま、トロさば、アジから一品を選べます。)
- ★季節の惣菜(日替わり一品) ★諏訪大矢さんちのお豆腐 ★野菜サラダ
- ★自家製ぬか漬け ★伊賀米ごはん(白米と黒米を選べます) ★お味噌汁



2200 円 (税別 2420 円)

おでんと関東煮は違う料理

西の関東煮(かんとだき)が東のおでんの影響を受けた

関西では、ほんの数年前まで、おでんといえば、味噌田楽がイメージされていた。それもそのはずで、語源を調べると、おでんは室町期に出現した味噌田楽とある。漢字で書くと、“御田”となり、女房言葉で田楽の「でん」に、接頭語の「お」を付けたものだ。

このおでんなる料理が西で派生し、東へ伝播した。

上方では具材を昆布ダシの中で炊いて、甘味噌をつけて食したものだが、なぜか江戸では醤油風味のダシで煮込んでしまっている。その背景としてあるのは江戸期に醤油が開発されたこと。江戸から比較的近くにある銚子や野田で醤油の醸造が盛んになったためにそれが用いられたのであろう。

江戸に輸入された味噌田楽は、鰹ダシに醤油やみりんを入れた甘辛いダシで煮込む形へと変化した。それが屋台で売られたために、江戸の人達は、関西のおでん(味噌田楽)より、煮込んだ関東のおでんを好んで食べたと言われている。

関東で生まれの煮物だから「関東煮(かんとだき)」

関東の醤油ベースの甘辛いダシで煮込むスタイルが、関西に逆輸入されたので関東煮(かんとだき)と名づけられた。つまり関東生まれの炊いた料理ということだ。しかし、関東煮の方は、江戸風味の醤油の濃いダシ汁ではない。薄口醤油が主体の薄味で、この点が少し違っていた。

一時期、関東のおでんが廃れた頃があったそうだが、関東大震災が原因で復活する。一説では、関西から来た人達が炊き出しを行い、いわゆる関東煮を作ったので、それ以降、関東のおでんが関西風の味付けになったと言われている。何はともあれ、震災以降に関東でおでんが復活した。そして、関東ではおでん、関西では関東煮と表現を変えながら、日本の二大消費地で近年まで食べられていったのである。

いつのまにか関東煮が姿を消す

似たような食べ物だが、関東では「おでん」、そして関西では「関東煮」と呼ばれていた時期は長い。しかし、この言葉の均衡が破られたのがコンビニエンスストアで「おでん」を販売し始めてから。

東京に本社を持つコンビニエンスストアは、具材を入れて煮たこの料理を当然、「おでん」としか認識していない。それが全国販売されたために、いつしか「おでん」なる言葉が一般化したのだ。そして、おでんと関東煮を分けていた関西の言葉の文化まで崩れ去ってしまった。すき焼とは違い、関東煮がおでんに凌駕されたのである。今では、関西でも、「おでん」のルーツとされる味噌田楽のことを「おでん」と呼ぶ人は少なくなった。

ところで、関東と関西では具材も違ってくるのを知っているだろうか。コンニャクや大根、ゆで卵などは共通だが、関東でははんぺんやちくわぶ、筋蒲鉾が入る。中でもちくわぶ型をした小麦粉で作る「ちくわぶ」は、全く関西人にはなじみがない食材だろう。

一方、関西では丸天を使うのが特徴。その他、鯨の皮から鯨油を絞り、残ったものを乾燥させた「コロ」は、大阪ならではの具材。商業捕鯨禁止以降、なかなか見られなくなったが、「さえずり(鯨の舌)」もかつては定番の具材であった。タコなども大阪らしい具材のひとつである。

関東煮(かんとだき)

かんとだきセット

3500円 (3850円税込み)

(お一人様よりご予約で承ります)

★ご接待やご催事にご利用ください。仲居がお取り合わせ致します。

(10品目お鍋でお出します。季節により具材が変わります。)

お出汁は利尻昆布、摸山の干し椎茸を使っています。

- ① 大根…伊賀の冬大根または全国よりお取り寄せの無農薬大根
- ② たまご … 伊賀産忍者たまご
- ③ こんにやく … 永平寺御用達の昔ながらの製法の禅のこんにやく
- ④ いとこん … 永平寺御用達の昔ながらの製法の禅の糸こんにやく
- ⑤ えび天 … 海老のむき身とタラのすり身の手作りの天ぷら
- ⑥ ごぼ天 … 揚げたてのごぼうとタラのすり身の手作りの天ぷら
- ⑦ はもだんご … ハモのすり身に生姜をまぜた手作りの団子
- ⑧ ロールキャベツ … 伊賀牛と豚の合挽き肉と玉ねぎを包んだ手作り
- ⑨ タコ … 伊勢湾産地直送のタコ
- ⑩ 厚揚げ … 昔ながらの製法の大矢豆腐をつかった手作り

かんとだき単品 (土日祝のお昼ごはんと居酒屋営業でご提供)

かんとだき鍋 (一品の価格はカウンターの白板をご覧ください)

伊賀牛の牛すじ 300円 (330円税込)

太地名産のクジラのコロ 450円 (495円税込)



魚こそ栄養の宝庫

心臓病予防やはり魚が効果 食べるほど危険性減少

魚を週8食、心筋梗塞の発症約60%減が厚生労働省調査で明らかに。

魚を週に8食食べる人は、1食しか食べない人と比べ、心筋梗塞を発症する危険度が60%近くも低いことが、厚生労働省研究班の大規模調査で分かったそうです。

研究班が岩手、秋田、長野、沖縄県内に住む40～59歳の男女約4万人を対象に

1990年から約11年間追跡調査し、魚の摂取量に応じて5グループに分けて比較。

摂取量が週1食（1日当たり20グラム）程度の人たちと比べると

週5食（同110グラム）程度食べるグループは30%

週8食（同180グラム）程度では57%も発症リスクが低かったそうです。

《 血圧を下げる効力が大きいタンパク質中の成分は肉より魚の方が多いのです 》

DHA を多く含む代表的な魚

あじ・真いわし・さば・かつお・ししゃも・金目だい・しらす・かれい など

EPA を多く含む代表的な魚

真いわし・かれい・さば・しらす・うるめいわし・あじ など

その栄養たっぷりのお魚をより美味しく召し上がっていただくために、干物をおすすめいたします！

ひもの

駿河湾産直送のひもの

真あじ	800円(880円税込)
トロさば	800円(880円税込)
かます	800円(880円税込)
サンマ丸干し	800円(880円税込)
金目鯛	1500円(1650円税込)
カレイ	1500円(1650円税込)

※入荷が無くご提供できない場合もございます。

スタッフにお尋ねください。

とりあえず

旬のお惣菜(カウンターの大鉢から2品お選びください) 500円 (550円税込)

だし巻き玉子 500円 (550円税込)

野菜サラダ 500円 (550円税込)

ぬか漬け

くノ一家自家製ぬか漬け 500円 (550円税込)

熟成ぬか床で自家製で漬けています。

きゅうり、なす、大根、人参、季節のお野菜など日替わりでご提供します。

揚げ物

おすすめ!

駿河湾産の本エビから揚

800円(880円税込)

あじフライ(三切れ)

800円(880円税込)

いわしフライ(3枚)

900円(990円税込)

いわし天ぷら(3枚)

900円(990円税込)

伊賀牛コロッケ(2個)

500円(550円税込)

皮付きポテトフライ

400円(440円税込)

炒め物

伊賀牛すじ炒め

800円(880円税込)

豚野菜炒め

800円(880円税込)

又のお食事

伊賀牛焼肉丼_ニ (お汁付)

900円(990円税込)

海老天巻 (お汁付)

900円(990円税込)

忍者たまごかけごはん (ぬか漬け、お汁付)

600円(660円税込)

くノ一家の夜ごはん

ひもの定食

1000円 (1100円税込)

ひもの、野菜サラダ、日替わりお惣菜
ごはん(白米と黒米選べます。)、お漬物、お汁

★ひものをお選びください

★トロさば

★かます

★さんま丸干し

★真あじ



上忍定食

1200円 (1320円税込)

メイン料理、野菜サラダ、日替わりお惣菜

ごはん(白米と黒米選べます。)、お漬物、お汁

★メインのお料理をお選びください。

★和風とんかつ

★アジフライ

★いわしフライ

★ハンバーグとからあげ

★伊賀牛すじ炒め



ご宴会コース(ご予約で承ります)

くノ一おすすめコース(2名様以上で承ります) 3000円(3300円税込)

季節のお惣菜2品

諏訪大矢豆腐の冷やっこ(季節の薬味を添えて)

駿河湾直送のトロさばひもの

かんとだき(たまご、こんにゃく、大根)

伊賀牛すじ炒め

伊賀牛コロッケ

アジフライ

お食事(伊賀米ごはん、ぬか漬け、お汁)

忍おすすめコース(2名様以上で承ります) 4500円(4950円税込)

季節のお惣菜2品

諏訪大矢豆腐のざる豆腐(季節の薬味を添えて)

駿河湾直送ひもの(トロさば、かます、真あじ、さんま丸干しから選べます)

かんとだき厳選セット(ロールキャベツ、はもだんご、えびだんご、ごぼ天、牛すじ串)

アジフライ

お食事(海老天巻、ぬか漬け、お汁)

その他、ご宴会、御会合など、ご予算に合わせてご用意いたします。

伊賀牛すき焼き、しゃぶしゃぶなど伊賀牛料理はご予約にて承ります。