

豆腐

【旬の食材と家庭】

血管をしなやかに
する栄養の宝庫



えん重三代目・
料理長の近藤喜さん

とうふ家えん重は平成元年の開店。創業から15年、豆腐を使った数々のオリジナルメニューを作り出してきました。もともとえん重は手作りの豆腐店でした。料理店と棟続きの一角で今でも手作り豆腐を販売しています。料理店店長の父(えん重二代目)、近藤守さんが作る、60年以上変わらぬ味が、豆腐料理専門店の味に活かされているのです。



昼はお弁当、夜はコースがメイン。
2階は座敷になっている

【DATA】

住所:〒170-0005 豊島区大塚1-48-13

電話:03-3944-1007

営業時間:月~土/11:30~14:00、17:30~22:00(ラストオーダー21:00)

日・祭日/11:30~14:00、17:30~21:00(ラストオーダー20:00)

URL:<http://www.enjyu.net/>

簡単

【えん重料理長オススメの豆腐料理】



豆腐グラタン

絹ごし豆腐を大きめの賽の目に切る。ホワイトソースを豆乳と牛乳でのばす。生クリーム少々、塩・こしょう、薄口醤油、白味噌少々を加え、味を調える。豆腐の上にエノキ、ベーコン、アスパラガス、ミックステーズをのせてオープンで色づくまで焼く



里芋吉野揚豆腐乳餡

里芋を甘辛に煮て、葛粉(または片栗粉)にまぶして揚げる。豆腐餡の割合がポイント。出汁9:豆乳9:薄口醤油1:味噌1の割合で、餡の材料が煮立ってきたら、軽くとりみをつけて揚げた里芋にかける。最後に木の芽を飾る