

両

国

ちゃんこ店 案内

老舗から新規オープンのお店の話題の店まで、名店ひしめく両国周辺のちゃんこ店をご案内。
いろいろな店の味を食べ比べて、ちゃんこの奥深さを楽しもう！

友綱部屋の跡地に創業

40年の味を守り続ける老舗

ちゃんこ巴潟

昭和10年代に小兵ながらも小結まで上り、“弾丸”と呼ばれた名力士・巴潟が引退後に創業したちゃんこ専門店。ていねいに下処理をした国産の鶏がらを、8時間以上煮込んだスープは深いコクがあり、上品な味わい。豊洲市場から毎朝仕入れる新鮮なイワシを捌いてやさしく練り上げたつみれは、ふわっとした食感が自慢。

☎03-3632-5600

☎5,000円 ☎ちゃんこ鍋3,240円～(2人前から注文可)、ちゃんこ会席5,400円～ ☎可(2名から) ☎300席

☎墨田区両国2-17-6

☎11:30～14:00、17:00(土・日曜・祝日16:30)～21:30

☎6～8月の月曜、年末年始

☎JR総武線両国駅西口から徒歩3分

塩味



名物の特製つみれと魚介類がたっぷり入った、鶏がら塩スープの「国見山ちゃんこ」3,240円



元大関・霧島のちゃんこ鍋屋

白味噌のさっぱりスープが美味

ちゃんこ霧島

両国本店

じっくり煮込んだ鶏がらスープに味噌・醤油・塩・キムチ・ブレンドの5種類の味を用意。どの味もさっぱりしていて女性にも大人気。

☎03-3634-0075 ☎5,000円

☎ちゃんこ鍋3,030円～(2人前から注文可) ☎可(望ましい)

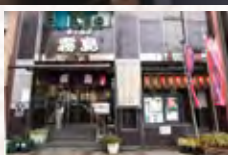
☎313席 ☎墨田区両国2-13-7

☎11:30～22:00(日曜・祝日～21:30)、(ランチは～14:00) ☎年末年始

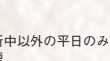
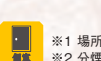
☎JR総武線両国駅西口から徒歩すぐ



醤油と味噌を合わせた「ブレンドちゃんこ」3,030円



味噌と醤油の合わせ味



※1 場所中以外の平日のみ

※2 2分煙

丁寧にだしをとった絶品スープ

ランチメニューも盛りだくさん

ちゃんこ道場

本店

上質な鶏を煮出したスープはコラーゲンたっぷりで美肌効果抜群で女性におすすめ！刺身定食や深川めしなどランチメニューも豊富に揃う。

☎03-3635-5347

☎5,000円 ☎ちゃんこ鍋1,900円～(2人前から注文可) ☎可

☎32席 ☎墨田区緑1-28-4

☎11:30～14:00、17:00～22:00

☎月曜、年末年始

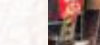
☎JR総武線両国駅東口から徒歩5分



海鮮盛りだくさんの「横綱ちゃんこ」2,840円



横綱ちゃんこ



※1 場所中以外の平日のみ

※2 2分煙

ー 両国ー 江戸NORENにある

元大関・霧島のちゃんこ店

ちゃんこ霧島

両国江戸NOREN店

両国駅直結の食のテーマパーク内。紙鍋で一人から気軽にちゃんこを食べられる御膳もあり、大人数からお一人様まで満足できる。

☎03-3621-0075 ☎4,000～

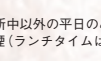
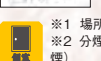
4,999円 ☎ちゃんこ鍋3,024円～(2人前から注文可)、昼御膳1,300円～ ☎可(予約は2名から) ☎88席 ☎墨田区横網1-3-20 -両国-

☎江戸NOREN1F ☎月～土曜11:00～22:00(ランチは～15:00)、日曜・祝日11:00～21:30 ☎両国-

☎江戸NORENに準ずる ☎JR総武線両国駅西口からすぐ



紙鍋のちゃんこが付く「霧島昼御膳-東-」1,300円



※1 場所中以外の平日のみ

※2 2分煙(ランチタイムは全席禁煙)

両国駅西口ガード下の庶民派店

平成30年に新装開店！

ちゃんこ道場

両国駅前店

上質な鶏を煮出したスープは創業以来の秘伝の味。河岸から直接仕入れる新鮮な食材と自家製つくね、つみれが入ったちゃんこは絶品。

☎03-5624-3655

☎5,000円 ☎ちゃんこ鍋1,900円～(2人前から注文可) ☎可

☎72席 ☎墨田区横網1-3-12

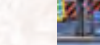
☎11:30～14:00、17:00～22:00

☎年末年始

☎JR総武線両国駅西口からすぐ



手ごねつくね、つみれ、鶏、魚介が入った「横綱ちゃんこ」2,630円



※1 場所中以外の平日のみ

※2 2分煙

◆店舗データの見方

☎=電話番号 平均予算 料=主なメニューの料金 予=予約可否 席=席数
住=住所 営=営業時間 休=休業日 ア=アクセス



※表示価格はすべて税込価格です。
※営業時間はすべて開店からオーダーストップまでを表示しています。
※店舗により東京場所(1月、5月、9月)開催中の営業日が変わる場合があります。
※QRコードを読み取ると各店舗のサイトにアクセスできます。

各店舗
イチオシの鍋
はこれ!

お店の
イチオシ味



店内には迫力の土俵と升席が 日替わりイベントを毎日開催 両国八百八町 花の舞



広い店内は3つのエリアに分かれ、中でもおすすめは土俵がある相撲ゾーン。土俵の周りに升席風の席があり、相撲好きにはたまらない。



☎03-5619-4488 席3,000円
両ちゃんこ鍋972円~(1人前から注文可) 可・望ましい 席500席
墨田区亀沢1-1-15 月~土曜
11:30(土曜11:00)~23:00、日曜・祝
日11:00~22:00(ラン
チは~14:00) 元旦
JR総武線両国駅東
口から徒歩5分



気軽に食べら
れる「鶏ちゃんこ鍋」
972円



第43代横綱吉葉山の名前を継承 昭和58年創業の老舗店 割烹 吉葉



旧宮城野部屋の原型をそのままに開業。当時の土俵や実際に使われていた鉄砲柱も残る。相撲甚句の実演や津軽三味線の生演奏もある。



☎03-3623-4480 席7,000円
両ちゃんこ鍋2,300円~(2人前から注文可)、コース6,500円~ 可・望ましい(予約は2名から) 席250席
墨田区横綱2-14-5 月11:30~13:30、17:00~21:10 日曜・祝日、GW、盆休み、年末年始 JR総武線両国駅西口から徒歩10分



メカジキのつみれをはじめ17種類の具が入った「ちゃんこ吉葉鍋」2,600円



元大関・大内山が創業 時津風部屋の味を守る名店 ちゃんこ大内



自慢の「鳥ソップ鍋」は白菜の代わりにキャベツを使用し、甘さを際立たせた醤油ベースのちゃんこ。ボリューム満点!



☎03-3635-5349 席3,000~5,000円
両ちゃんこ鍋2,750円~(1人前から注文可) 可
40席
墨田区両国2-9-6 月17:00~21:30
日曜・祝日(東京場所中は営業)
JR総武線両国駅東口から徒歩5分

相撲部屋の味「鳥ソップ鍋」2,750円



一人ちゃんこもOK! 店内はおしゃれな和モダン空間 ちゃんこ照国



シンプル&シックな店内は落ち着いた雰囲気。旬の食材と国産肉で食べるちゃんこは、鶏がらスープの奥深い味をじっくり楽しめる。



☎03-5638-2070 席4,000~4,500円
両ちゃんこ鍋3,240円~(1人前から注文可) 可・望ましい(2名から) 席66席
墨田区両国1-17-6第一照国ビル1F 月17:00~22:00
無休
JR総武線両国駅西口からすぐ

一番人気の「ちゃんこ鍋・塩」3,240円



元大相撲力士・横手山が創業 両国の元祖・ちゃんこ店 ちゃんこ川崎



昭和12年創業。新鮮な鶏のがらをじっくり炊いたスープで作るちゃんこは、さっぱりしていて風味豊か。手作りのジュシーな「つくね焼」も人気の一品。



☎03-3631-2529 席6,000~7,000円
両ちゃんこ鍋3,132円(テーブル席は2人前から、カウンター席は1人前から注文可)、コース5,238円 可・望ましい(4名から、コースのみ) 席45席
墨田区両国2-13-1 月17:00~21:00(土曜~20:30) 日曜・祝日
JR総武線両国駅西口からすぐ

伝統の味を引き継いだ「名代ちゃんこ」3,132円



平成29年にオープン! 気軽にちゃんこ鍋が楽しめる ととがなし



腕によりをかけて自慢のちゃんこ鍋をはじめ、豊洲直送の鮮度抜群のお造りもおすすすめ。店名は奄美の言葉で「ありがとう」を意味する。



☎03-3633-1306 席4,000~5,000円
両ちゃんこ鍋1,900円~(2人前から注文可) 可 席40席
墨田区横綱1-3-10 月11:30~14:00、17:00~23:00(日曜~22:00)
水・金曜のランチ、夜は無休 JR総武線両国駅西口からすぐ



魚介と肉、つくね、つみれが全部入った「横綱ちゃんこ」2,840円



ボリューム満点かつヘルシー！
伊勢ヶ濱部屋直伝の味を味わう
ちゃんこだいになどあみ
Chanko Dining 安美 両国総本店

相撲部屋の味そのままに、ヘルシーな極上のちゃんこが楽しめる。おしゃれな店内には少人数用の個室ボックスシートもある。

☎03-5669-1570 4,000円
ちゃんこ鍋2,052円～(2人前から注文可) ㊟可(夜のみ)
㊟120席 ㊟墨田区両国3-26-6仲和ビル2F・4F ㊟11:00～翌1:00
(日曜・祝日～23:00)、
(ランチは～15:00)
㊟無休 ㊟JR総武線両国駅東口からすぐ



やわらかいみれが自慢の「伊勢ヶ濱部屋ちゃんこ」2,376円



さっぱり塩味
Chanko Dining 安美 両国総本店

醤油ベースのコクのあるスープ
市場直送の海鮮メニューも豊富
ちゃんこだいになどあみ
Chanko Dining 安美 横綱横丁本店

自慢のだしで作る人気のちゃんこは一人前からオーダー可能。ランチの「ちゃんこ定食」は900円～で、味は4種類から選べる。

☎03-5625-6566 4,000円
ちゃんこ鍋2,052円～(2人前から注文可) ㊟可(ランチは宴会予約のみ可) ㊟110席
㊟墨田区両国3-24-1尾崎ビル2F ㊟11:00～23:00(ランチは～15:00) ㊟無休
㊟JR総武線両国駅東口からすぐ



贅沢な具材がたっぷり入った「安美特製横綱ちゃんこ」2,916円



大小個室を完備
厳選素材を使った贅沢ちゃんこ鍋
かつぼう
割烹かりや

力士だった初代が開業し、3代目が店を守る。醤油味のソップ炊き一筋。個室でゆったりちゃんこを味わえる。天然とらふぐ料理も有名。

☎03-3631-2851 3,000～10,000円
ちゃんこ鍋3,240円～(1人前から注文可)、
コース6,480円～(1人前から注文可) ㊟可 ㊟60席 ㊟墨田区両国1-9-8 ㊟11:00～13:00(予約のみ)、17:00～21:00 ㊟日曜・祝日(予約があれば営業) ㊟JR総武線両国駅西口から徒歩すぐ



素朴ながら深みのある味の「ちゃんこ鍋」3,240円



醤油味
相撲茶屋寺尾

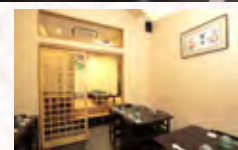
名力士を輩出する井筒部屋の味
おすすめは醤油ちゃんこ鍋
すもうちゃんこ
相撲茶屋寺尾

自慢のちゃんこは醤油、味噌、塩、カレー、ボン酢の5種類。味によって具材が変わる。ランチは1人前からちゃんこ鍋をオーダーできるのもうれしい。

☎03-5600-1466 4,000円
2,700円～(2人前から注文可)、
寺尾コース4,860円～ ㊟可
㊟45席 ㊟墨田区両国2-16-5あづまビル1F ㊟11:30～13:30、17:00～21:30 ㊟月曜(東京場所中は営業) ㊟JR総武線両国駅西口からすぐ



鶏がらスープに鶏つくねが入った「しょうゆちゃんこ鍋」2,700円



創業四十余年
門外不出のこだわりの味
ときつなみ
時津浪

鴨肉を贅沢に使用。良質な鴨の脂と野菜のエキスをたっぷり含んだコクのあるスープが自慢。味は味噌、ソップ(醤油)、塩の3種類から選べる。

☎03-5608-4649 4,000円～5,000円
ちゃんこ鍋2,646円～(1人前から注文可) ㊟可 ㊟80席
㊟墨田区亀沢1-23-2 ㊟11:30～13:30、17:00～22:00 ㊟月曜(場所中は営業) ㊟JR総武線両国駅東口から徒歩8分、都営大戸線両国駅A2出口から徒歩1分



ちゃんこ鍋2,646円



鴨ちゃんこ
ちゃんこ友路

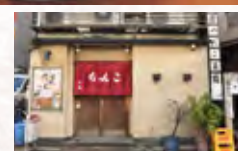
二代目店主が切り盛りする
昭和44年創業の老舗ちゃんこ店
ともじ
ちゃんこ友路

アットホームな雰囲気が魅力の店。ちゃんこは一人前からオーダーできるので、ほかの料理を楽しみながらシェアして食べるのもいい。

☎03-3631-4889 4,500円
ちゃんこ鍋2,808円～(1人前から注文可) ㊟可(2名から) ㊟44席
㊟墨田区両国3-24-4 ㊟17:00～22:00 ㊟不定休(東京場所中、12月無休、国技館のイベントにより営業する場合あり) ㊟JR総武線両国駅東口からすぐ



大人気の「ごまみそちゃんこ」2,808円



両国

ちゃんこBOOK

発行日 平成30年11月



発行 墨田区観光課

〒130-8640 東京都墨田区吾妻橋1-23-20

電話番号 03-5608-6500

FAX 03-5608-6934

本誌の無断転載・複製を禁じます。
制作協力 株式会社 昭文社

○本誌に掲載している情報は、平成30年9月時点のものです。

