

[TOP](#) > [グルメ](#) > [ランチ](#) > 四季を感じる食材を堪能できる「和食処とととと」[シェア](#)[ツイート](#)

四季を感じる食材を堪能できる「和食処とととと」

2021.06.15 UP 西武新宿線沿線西エリア 投稿者：まるっと中野編集部

[\[グルメ\]](#) [\[ランチ\]](#)

野方駅南口より徒歩3分、本町通り沿いの「和食処 とととと」。

ひっそりと佇む落ち着いた外観、シンプルかつお洒落なのれんが、思わず“ただいま”と言ってしまいそうな雰囲気です。

店主の林田さんは長崎出身で、都立家政駅で3年ほどお店を営んだのち、2006年6月に現在の場所に移転しました。

「とととと」とは長崎弁で「とっている」の意味。「席をとっていますよ」「美味しい料理をご用意していますよ」といった思いがこめられています。



お一人様でもくつろげるようにゆったりとした造りのカウンター席。ショーケースには新鮮な魚が並びます。



4名テーブル席が1卓、2名席のテーブル席が4卓、その奥には半個室の4名テーブルが2卓あります。

「とととと」は魚と肉を中心とした和食処。店主出身の長崎の郷土料理も味わうことができます。まずはランチメニューをご紹介します。お店で一番人気は松花堂弁当「花膳（1530円／税込）」です。



みためも鮮やかな和食御膳「花膳（1530円／税込）」

お刺身はトロ、タイともに厚みたっぷり。噛みしめるほどにうまみが広がり、鮮度へのこだわりを感じます。天ぷらは揚げたてアツアツ。カニカマを大葉と魚のすり身で巻いたものが中に入っており、ころもはサクサク、中はふわふわもちりです。



他にも焼魚、厚焼き玉子、煮物などなど店主が腕によりをかけた料理を味わえます。最後は、みかんと寒天に小豆がのったデザート。メにほどよい甘さの和スイーツです。



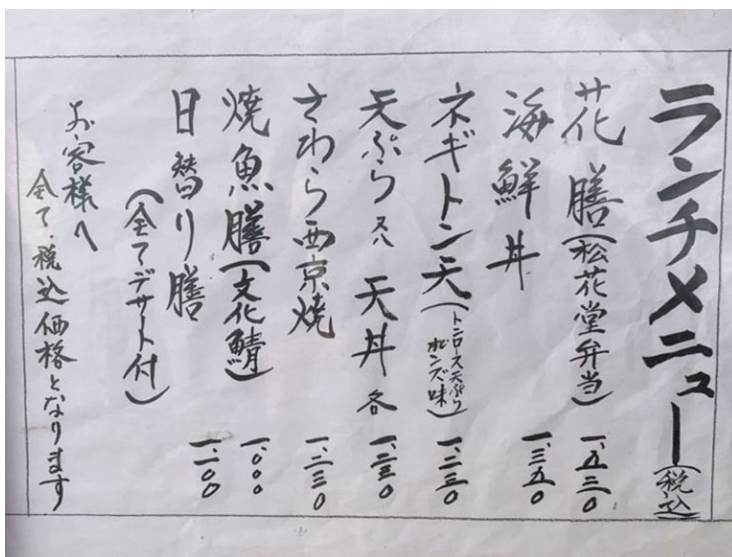
「焼魚膳（1000円／税込）」

こちらは若い人たちに人気の「焼魚膳（1000円／税込）」。

メインの西京焼きは、火を通した香ばしい麴の香りとうまみが絶品で、ご飯がどんどん進みます。まさにご飯のおともに最強の「西京焼き」です。



ランチメニューは「花膳」「焼魚膳」以外にも豊富に種類があります。



夜の営業では様々な料理を味わうことができます。

旬の食材を活かした自慢の料理で、1年を通して楽しむことができるのが魅力です。



ひとつひとつ丁寧に炊きあげた野菜の煮物「季節野菜の炊き合わせ (800円 / 税込)」



しっかりとダシのきいたお手軽一品メニュー「だし巻き卵（600円／税込）」



「季節」を盛り込み、色どりもあざやかなおかずの数々「筍ご飯弁当（1500円／税込）」



店内には長崎に関するポスターが張り出されています。
長崎の郷土料理をテーマにしたイベントを行うこともあるそうです。

到着きのある曇り気の中で、旬で新鮮な四季の食材が楽しめる本格和食処「とととと」。野方の「食」を豊かにする素敵なお店です。

和食処とととと

所在地 中野区野方 5-18-13 小野ビル1F

アクセス 西武新宿線「野方駅」南口より徒歩3分

電話 03-3338-3021

営業時間 火～日、祝日、祝前日: 11:30～14:00 (料理L.O. 13:45 ドリンクL.O. 13:45) 17:30～22:00 (料理L.O. 22:00 ドリンクL.O. 22:00)

定休日 月曜日



※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご迷惑をおかけすることをご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。