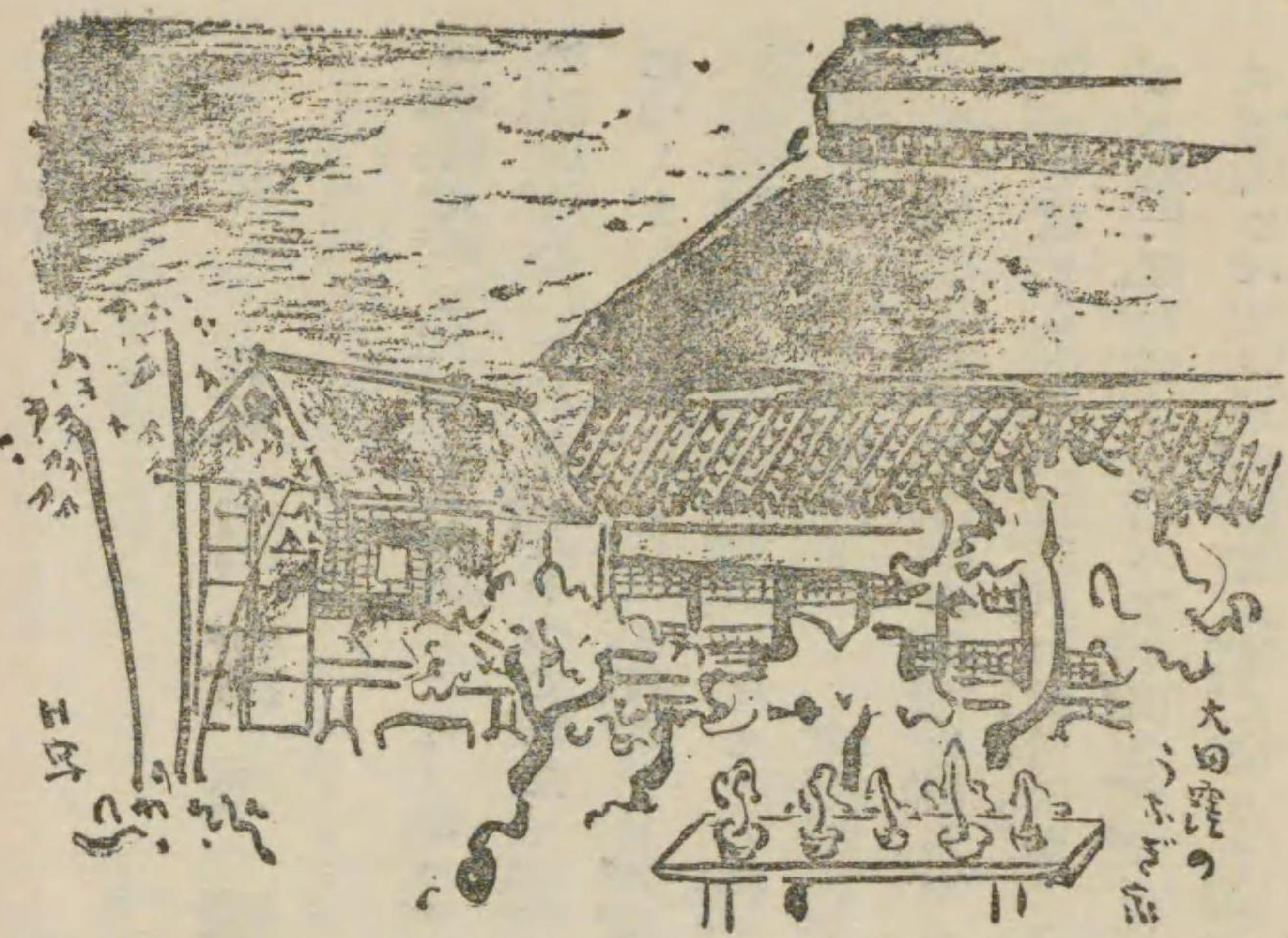


を延ばした見事な老松は一行の目をそばだゝせるに充分だった。「この松は江戸名所圖繪にもある奴さ」と  
 S、山門をくり出すと、角の掛け茶屋で先づ名物草餅を喰べる。観察眼の、職業的に發達してゐる（探偵ぢ  
 みるが）S。先刻店なみにゝらんで来たものか、どうもこゝの草餅は色が悪いところほす、年増の女中さん「ご  
 冗談でせう。よその店の草餅は色つけて、あんなに緑いんです。色が悪いなんて旦那、いやぢやありません  
 んか」一行「ダア」と參つて、なんといやぢやありませんかと鸚鵡返したのは少々曲もなかつた。正に一  
 本女中さんにひねられた形である。草餅——折角の名物だ、S「色が悪い」と頭からけなしつけたものが少  
 しく、これを談じてみると、先づこころである。お團子風に丸められた草餅が十個、瀬戸物の皿に満載され、  
 その脇にあんこがこれはまた大安賣しこたま富士山の態で盛上つてサーヴされる。但あんの山盛はS「あん  
 こをどつさり」と特に註文を出した故かも知れないことは註に入れなければならぬかも知れない。でこいつ  
 を草餅に割箸でなすりつけて喰べるのであるが、流石の健啖家を以つて鳴るメグリ一行も、哀れ一皿二十錢  
 を喰ひ盡し得なかつたことは末代迄の不覺であつた。久夫焼いか、SMH天井に腹をこさへて「またどうぞ」  
 の聲に送られて茶屋を出たが、一つ、江戸川べりの櫻でも觀て歸ろうかと、帝釋天の裏手道傳ひに江戸川堤  
 上に漫歩すれば、爛漫たる春色、櫻花いまを盛りと亂れ咲いて、對岸國府臺の丘陵一幅の繪のやうに霞に包  
 まれてゐた。

## 太田窪の鰻

「明朝九時に上野を立ちますから」Sの言葉に、寢坊のMH、兩名目を白黒さす、でも翌朝、汽車の出る間際  
 に澁い目をしながら二人やつて来た、日曜なので漫畫部の連中を誘ふのを遠慮した一行三人、三等車の片隅  
 につゝましく席を占める、日暮里——田端——赤羽と窓外に、大東京の延びて行く様を如實に見せられるの  
 を興味深く眺め乍ら、荒川を越えると流石に都會を離れた氣分が味はへて、かりそめの旅氣分となられるの  
 も嬉しい、目指す浦和へ着いて改札口を出ると、浦和住の社内N氏が、日曜氣分の和服姿で、「ヨー」と現は  
 れる、今日の太田窪行の御案内を頼んだわけである。導れる儘に一行驛を出て線路に添ふて逆戻り一つ目の  
 踏切を越えると乗合自動車の發着所があるが肝心の自動車が見當らぬ發着所兼茶店の親父に「自動車直ぐ出  
 るかね」聲を掛ける「ハア今出た所ですがしてなア」心細い返事だ「何分置きに出るんだね」一時間置きでが  
 すよ「ウヘツ」N氏の云ふ所に依ると歩いて約三十分の道程とある、次の自動車の出るのを待つてる間に行





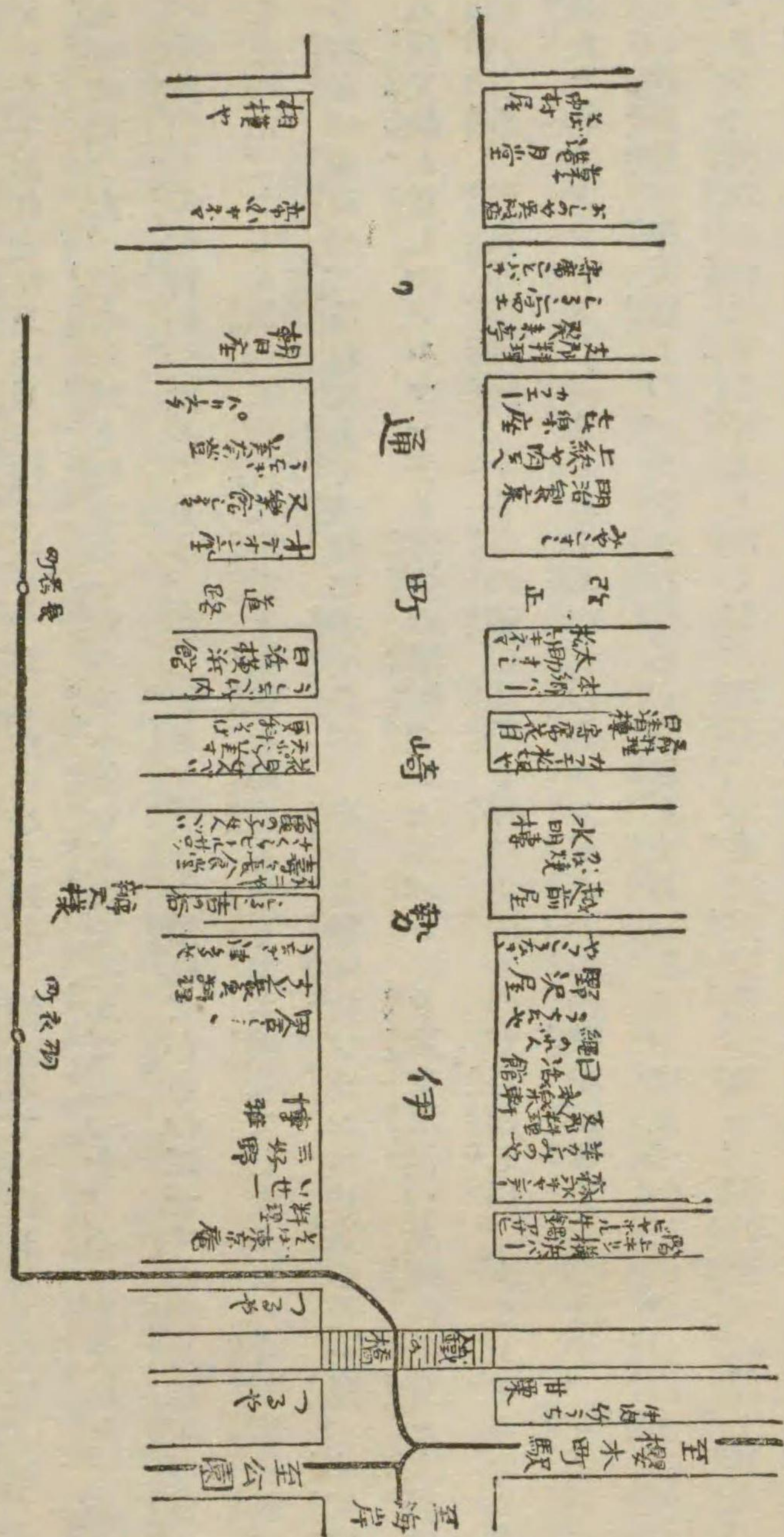
つて歸つて來られるわけだ、で思ひ切つて一行テクル事にする  
 曇り日、風やゝ寒いが歩くには却つて都合が宜い天氣だ、浦和  
 の町は線路の向ふ側に發展してゐる相で、此方側は直ぐに町が  
 切れる。ぶらり〜と進んで行くと、道が二つに分れる、左を  
 取つて行くとぼつり〜と在つた家も盡きて全くの田野、うら  
 寂しくうすら寒い初冬の野面の風情も、大分の道程にうつすら  
 汗さへ搔いて來た一行にはさのみにも感じない又元より詩情の  
 持ち合せはない食べ歩きの一行程に詩も歌も浮かばない、一叢茂  
 る樹立をくゞつて、細い道のある儘に街道を右折する。小高い  
 丘の田面へ延びた鼻を廻ると、雑木の並木だら〜坂、赤黄の  
 朽ち葉道に散り敷いて美しい、籠を背に、鎌を片手に美しい「賤  
 の女」が上から下りて來る幻影を柄に無く浮べる——本當に芝  
 居掛つた坂道ですよ——左手の崖の上に洒落た離れ家を建築中

なのを見て目指す鯉の本城へ着く田舎の古い家其儘の前庭では、赤に黒縞のフランネルの稻こき最中家を聞  
 違へたか？と一行三人ぼかんとする、Nさんいきなり聲をかける「姉や、鯉はあるかね」慣れたものだ「あ  
 る」の返事にやつと安心して奥へ通る、正面主屋に廣間二間、左側に離れ一棟、混んで來ると庭前の縁臺で  
 食べさせる相だ、お茶を一杯飲んで料理を注文する、鯉も鯉も食べられぬHのために玉子でもと注文すると玉  
 子は無いとある「玉子焼位あるさ」と遙々此所迄連れ出したMをHが恨む事〜、で一行料理待つ間に近所  
 へ玉子狩に出掛ける。門を出て高臺へ上ると見晴らしの所にあづまやがある。起伏の烈しい關東平野の特徴  
 を現はした附近の風景を見下した所乗て難い趣だ。鶏の在る所玉子ありと先づ一軒を尋ねたが、鶏あれど玉  
 子無しと斷られ山裾を廻つて先刻の樹立の中の一軒家を訪れる若夫婦が甲斐々々しく働いてゐたが快よく鶏  
 小屋へ入つて生み立ての玉子を分けてくれる、軒端の裾風呂、庭には小鳥籠、盆栽棚、飾らぬ中の趣深い  
 生活振り一行すつかり羨望する自然生活の提案者Sなどすつかり共鳴して鶏の餌に就いて専門的な話等を主  
 人と取交はす、玉子を提げて一行鯉も出來た時分と戻つて見ると、四人連れが既に二組詰め掛けて來て  
 ゐる「少し遅く來ると食べて歸ると夕方になる」とNさんが説明する。早く來た有難さ、早速に先づ鯉の洗  
 ひが持ち出される今し方井戸端の盥の中に泳いでゐた大鯉を料つたらしい、ブリ〜した生きの宜い肉辛し



味噌をたつぷり付けて一口、「ウウ美味い」S M口を揃へてほめる、鯉こくも悪くない、名物の鰻は一人前四串づゝ、大概の大家でも堪能しよう、勿論タレは宜くないが、質の宜い鰻がそれを補つて餘りがある、御飯と白菜の漬物は餘り感心しなかつた、娘らしい十二三の女の子が無雑作に皿を運んで来る気分も飾り氣が無くして却つて嬉しい。満腹した一行、元の街道を浦和目指してブラリ〜。皆さん、御夫婦連、家族連の一日の行遊には興味もあり運動にも成り持つてこいの場所ですよ、但し鰻焼くの待つ間の長いのに退屈せぬ要心に雑誌でも持つてゆくか（碁、将棋等はありませんが）ひょうたん（向ふの酒はピンと頭に來ますから）とツマミ物でも提げて行くのですね。

### 横濱味覺極樂 (上)





港の町のたそがれを初夏の風が快く吹く、東京から小一時間、櫻木町で省線を降りた記者はくすぐつたい様な旅気分になつた、打水の街を明かるい灯の方へ軽い足取で進んで行つた。ハマ生まれと云ふお蔭で、横濱の食べ物案内を仰せ付かつたのである。然し記者が横濱を離れてからの二十年の歲月は町の姿をすつかり變へてしまつた。かてゝ加へて震災は町並を家並を跡型もなくぶち壊してしまつた。今記者の前にひろげられてゆく町並は家並は、それは全く未知の姿である。今から數年前フランスに送つた一夏、小松耕輔氏や薩摩次郎八氏兄妹と旅したノルマンディー海岸の港町サンセルバンの夕暮を漂浪つた時の気分と大差はない。日本料理の八百政、洋食の因業屋、今も昔の儘の名聲を保つと聞くのが心嬉しい。グラントホテルの影はなく新に出來たニューグランドがグリルルームに昔のグラントホテルの華やかさをしのばす。支那街もさびれた昔ながらの聘珍樓が平家造りのバラックながら、面影を止めてゐるのはなつかしい、公園裏のクレセントクラブがフランス料理の粹に客を呼ぶと聞くが、耳新しい名に足は向かない、關内藝者の格も落た。降るアメリカの喜遊を生んだ眞金町遊廓もバラックの屋根が痛ましく續く。元町通りは漸くに町並も整頓した。然し昔の繁榮さはない。パンガローが目縁を隈どつた日本ムスメとジャズの音きにエトランゼエーの足を引いてゐる。地藏坂右に折れた高臺一帯、エトランゼエー専門のチャブ屋が軒を連らねて、夜となれば高臺一帯赤い町、青い灯が怪しくも美しく瞬たく。本牧十二天小港一帯、防波堤の回轉燈を沖に見て谷崎潤一郎氏の「本牧夜話」その儘の生活を、露骨な性遊戯を赤裸々の人生の一面を紅燈綠酒紫煙の影に浮かび出す。キヨ、スタープラム、松、ミドリ、白い二の腕の蛇型の金腕環、赤青紫の色生々しいキモノ、ボヴヘヤー、ジャズシャンペ、ンモンマルトルを、プロードウエイを、ピカデリーを、フリードリツヒストラツセを、スクリーンならぬ生地を儘に現出する。昔の横濱、今の横濱、姿形は異なれども底に流れてゐる町の命は、變つてはゐない様に思はれる。開港七十年築き上げられた町の命は、町の魂は、一朝一夕に變るものではなからうと思はれる。

### 横濱味覺極樂 (下)

淺薄な近頃の横濱に對する知識とおほろ氣な記憶を呼び起しながら漸く鐵の橋に掛る、昔の儘の町幅に電車を通さないのが町筋を落付かせて銀座と違つた快い氣分を湧かせる、町並木が成長したらいゝ町にならう先づ右側の歩道を進んでゆく、角の線に細長いビルディングにはバー牛鍋と雜居して頂上にはビヤホールが



ある港町を俯瞰して冷たいビールを飲むのは悪くないと思ひながら通る、森永のキャンデーストアに隣つて名物みのやの羊羹がある、豆の入つた水羊羹と蒸羊羹は昔からの好い味を持つてゐる、一本三錢づゝも今の値にして随分安い、支那料理の永樂軒は眞向ふの博雅に押されて客足の薄いのは可哀相だ、繩のれんうちだやは小奇麗な構えでプロブル兩階級の左きゝを呼んでゐる、野澤屋は堂々たる店構え横濱百貨店の牛耳を取つてゐる、松坂屋の同系統とあるだけ、商品も豊富、店の格も上々である。やつこうなぎは五十錢の鰻井の他安い一品料理で關西式の經營で入り易い店である越前屋はまだ本建築とならず、野澤屋に壓倒されてゐる寄席花月は大阪式のにぎやかな色彩りで客を呼ぶ、横丁へ一寸折れた支那料理の日清樓は構えも大きく側段も安く、味もいゝ、一卓七圓位で五六人が充分に食べられる本通りに戻つて進んで行くと東京と同じの本郷パーが角にある、目下市區改正中の廣い通を横切ると、明治製菓のせうしやたる喫茶店がある、横濱一の喜樂座の前を過ぎると、之も横濱一流の寄席 壽がある。そろゝ伊勢佐木町通も末になる向ふ側に渡ると角に相模屋がある、場所が損なせいか昔日の繁昌さはない様だ、朝日座の横丁にパリススタがある。改正道路の角の絶好の位置を占めてオデオン座がある、日活横濱館に隣つて牛鍋竹内がある、鐵の橋向ふのと同店であらう。名物龜樂せんべいでは地球最中も久しい間の賣物である、隣にサクラビールサロンがある、仲々

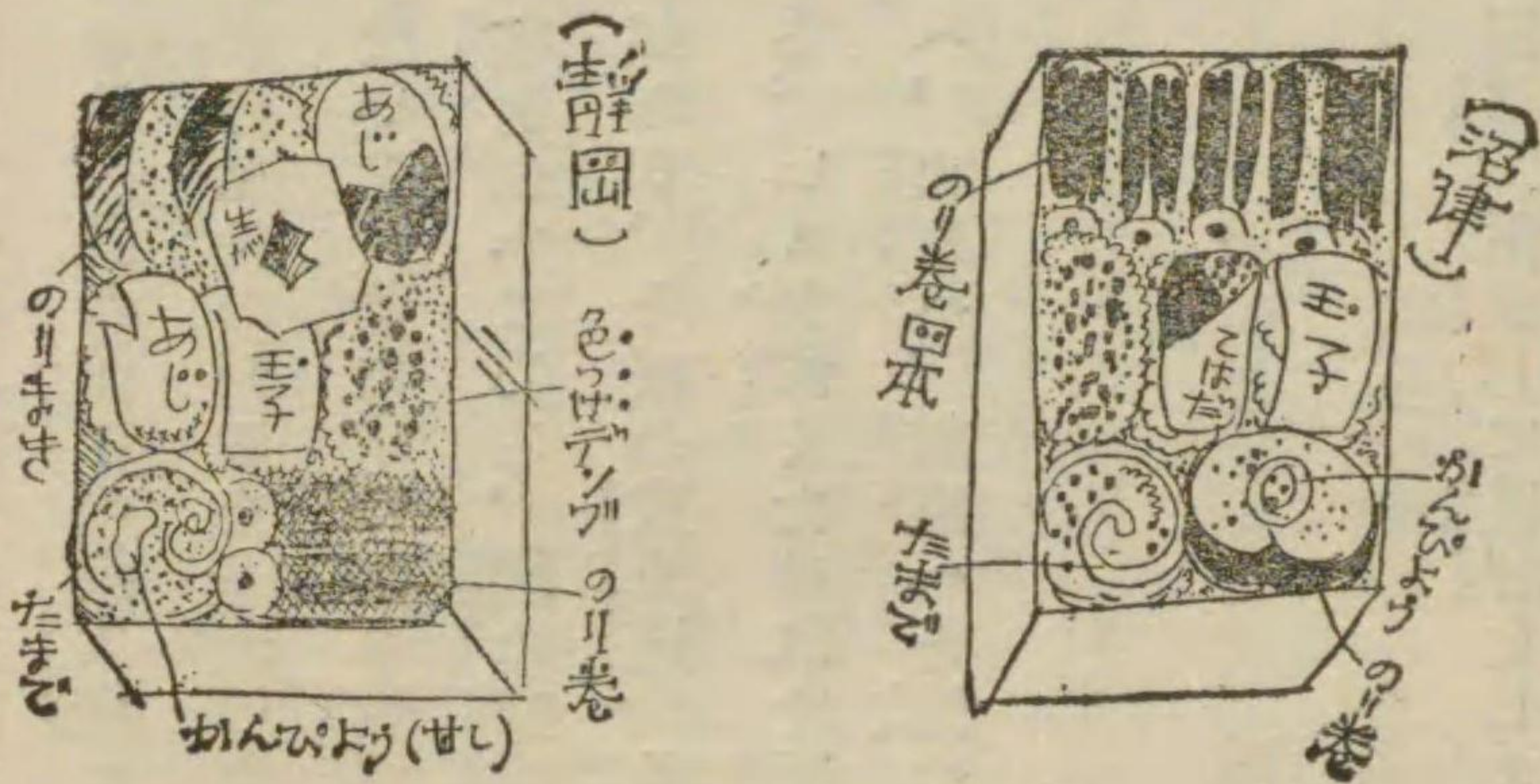
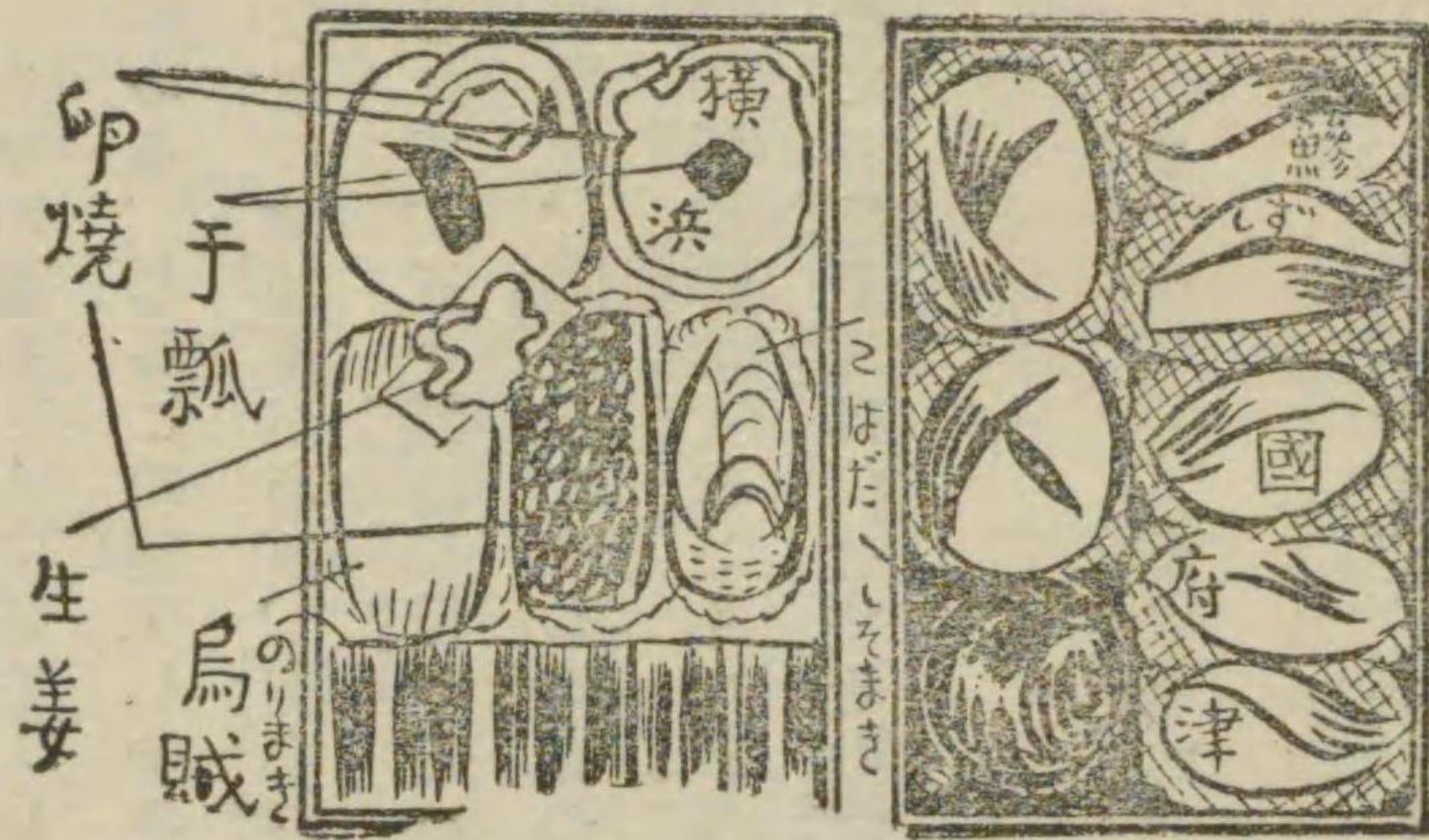
氣持のよい店だ、壽々長食堂は和洋食ともある、此の先にある魚料理と同店で大衆的な店である、角に不二屋がある、東京の銀座のと同店らしい、店構えも似てゐる、此の横丁の辨天様に行く左側に昔からあるしるこ吉の谷がある、しるこ他すしやそばが出来て、淺草仲見世のたるまと云つた風の店である、一つ先の新道にはうなぎの津多屋がある、支那料理の博雅はしうまいを賣物にすつかり賣出して最近店も堂々たる洋館に建て直されて、五十錢の焼飯やそば等の一品料理に客を引いてゐる、隣に東京の店と同系統らしいしるこの三好野があり、隣合つて少し奥まつて料理のいせ一があり、そばの東京庵、角の履物店で、此の側は終つてゐる、鐵の橋の兩側をはさんで松屋の兄弟鶴屋がある。いゝ加減くたびれた記者は横濱には薄情だが、戻つて入るまでの店を思ひ出せずその儘櫻木町へ、横濱へ、東京へ、銀座へと歸つたのである。

### 東海道線驛ずし合評

歸郷してゐたSが歸京の途次、驛々で集めて來たすし四種、試食して批評をしようとして、手空きの連中五名社内會議室に集る。すしの折を四個並べた丸テーブルを物々しく圍んだ五名、さしづめ當世流行驛ずし合



評座談會といふ見得である「先づ包装から」とSが口を切る、晝過ぎの大分お腹の空いてゐる連中、中の誰かのお腹がおぞましくも「キューツ」と鳴る、飛んだ千松である、口さがない一同の批評の俎上に上つたすし折は、横濱、沼津、静岡に國府津の鱒のすし。箱の大きさは國府津のがやゝ底が浅い外、他は三つとも大きさは深さ同じ。包装は横濱（崎陽軒）は赤と青の二色で、日の丸の國旗が大きく出て内容に就ての注意なく、國旗の宣傳文が印刷してある、沼津（桃中軒）ひとよすしと命うつて、褐色と青の二色をほどよくあしらつて四つの中の傑作、静岡（東海軒）は桃色の一色で富士山に千鳥、いさゝか安つぽいが、一隅に名所案内が附いてゐるのは氣がきいてゐる淺間神社、久能山への乗合自動車の賃金迄乗つてゐるのは中々如才が無い品物に就いての注意希望も書添えてある、國府津（東華軒）水色と赤の二色「鐵道は誠意ある忠告を歓迎します」以下空折空びんの注意等が物々しく印刷されてゐる、値段は國府津の二十五錢の他何れも二十錢均一、驛賣の時間のスタンプが何れもはつきり押されてゐるのは嬉しい。内容は横濱（海苔卷四、いか一、玉子一、鱒一、かんべう入玉子卷一、玉子かんべう入海苔太卷一、せうが三切）沼津（海苔卷四、玉子一、鱒一、でんぶ一、玉子卷一、海苔太卷一、せうが一切）静岡（鱒二、海苔卷二、でんぶ、玉子かんべう入玉子卷、せうが一切）國府津（鱒すし七つ、しそまき一）といふ内容でいづれも大同小異、いよゝ味はつてみる。氣





のついた點を擧げて行つて見ると、横濱は御飯がバラ／＼してゐて、外部がやゝ堅くなつてゐる時間のスタンプの手前まさかと思へどいさゝか氣になる。海苔巻は小さいが太く、かんべうは貧弱、全體に見た目は中々美術的である。せうがは豊富だが頼る固い。沼津は海苔巻のかんべう味が薄い、海苔は悪く、へしやけてゐる。然し御飯はよく、玉子の味も横濱よりすぐれ、一體に味がよく四つの中で最も優秀と思つた、せうがは貧弱だが、笹が一枚入つてゐるは心嬉しい。静岡はでんぶの色が毒々しい。味も沼津に劣る、御飯もばらばらである、鱈は沼津が最も優れ、次いで國府津だが御飯が隣同志附きあつてゐるのが氣持がよくない、沼津以外はずしの握りが大き過ぎるせい、何れも蓋に押されてべしやんこになつてゐるのは見た目がよくない大體に値段の割に安いのは事實清潔さと、相當に氣を配つてゐるのが見えるのは嬉しい、一寸した旅の折々こうした驛のすしとか、名物を家へ土産にして食卓で家族揃つて批評したり、玩味したりするのも亦旅の副産物として一興であらう。

# グ リ ル 興

## 樂

日本橋區江戸橋一丁目  
開運ビル地階  
電話日本橋(24) 三、五八五

江戸橋詰でバスから降りた三人、食べ歩きお馴染のH・Mの兩名、區整第一幹線道路が巴里のシャンゼリゼーを想ひ浮ばせる様に立派に出来上つてゐる、その道路を越えて海運橋寄りの裏通り、どつしりした開運ビルの地下室「レストラン興樂」之が今夜のお目当てである。入口に印半纏の勇み肌の爺さんがゐる、場所柄だなといふ感じがする。入つて右側にヴェスチエア、左側はカーテンで仕切つてバー、そのお隣りにソファ、卓敷組を置いて居心地の宜き相な休憩室。食卓は一つ毎に衝立で案配よく區切つてゐる、隣りの卓の客に氣兼ねず、家族連、友達連、或ひは商談にゆつたりと、しんみりと落付かせようといふ寸法である。奥まつた一割に三人卓を圍む、直ぐと熱い蒸タオルが籠に入れられて運ばれて來た。冷たい風に吹かれて來た三人、蒸タオルを顔に温い湯氣に包まれてホッとす。メニューを見ると晝餐一回、晚餐一回六十錢とある。晚餐を注文してをいてKさんとM、マンハッタンカクテルを一抔づつ、カクテルの調子もよく分量は普通のカフェエの二倍近くある(さもしいぞ)。献立はコンソメスープ、魚、小鳩、ない)飲けぬ口のHはアイヌウォーターを冷めた相にチビリ。献立はコンソメスープ、魚、小鳩、冬瓜、といふ順、コンソメの味上乘、先づ之で此の店のコックさんの腕に信頼。魚は玉子とクレームをあしらつた洒落た物、小鳩は添えられた味つけライスと共に味の加減結構、菓物は密柑、柿、林檎何れも品の宜いのを吟味してある心使ひが嬉しく感じられた。女給さんは澄子さん、早子さん等々しとかかさの中に下町らしいキリリツとした所を見せてサイヴェイスは充分、優しい中にハキ／＼した處を見せてくれる。Kさん曰く「開運ビルの興樂で電話の番號がサイワイ、どうです縁起の宜い家じやありませんか」成程、場所柄持つてこいたわいと感心する。女給さんボーイさんに愛想よく送られてノホンと宜い氣持になつて歸りがけ、氣が附いたヴェスチエアの小母さん、上品なスナリしたうらぶれたれど由緒有り氣な……偽と思ふなら皆さん行つて御覽なさい レストラン興樂へ。



銘 茶 嘉

山本山

いらつしやい……………

第一のいゝ印象

山本山のお茶！

本店……日本橋通二丁目

電話日本橋・五二三一五二五・二九五〇―二九五二番

青山支店……赤坂區青山南町六丁目

深川支店……深川區東森下町

大森出張所……八景坂寶屋デパート内



うまいもの

たべある記

S『今日喰べて歩いた店は

素敵にうまかつたネ』

Y『こゝのものなかくいゝ味だ…』

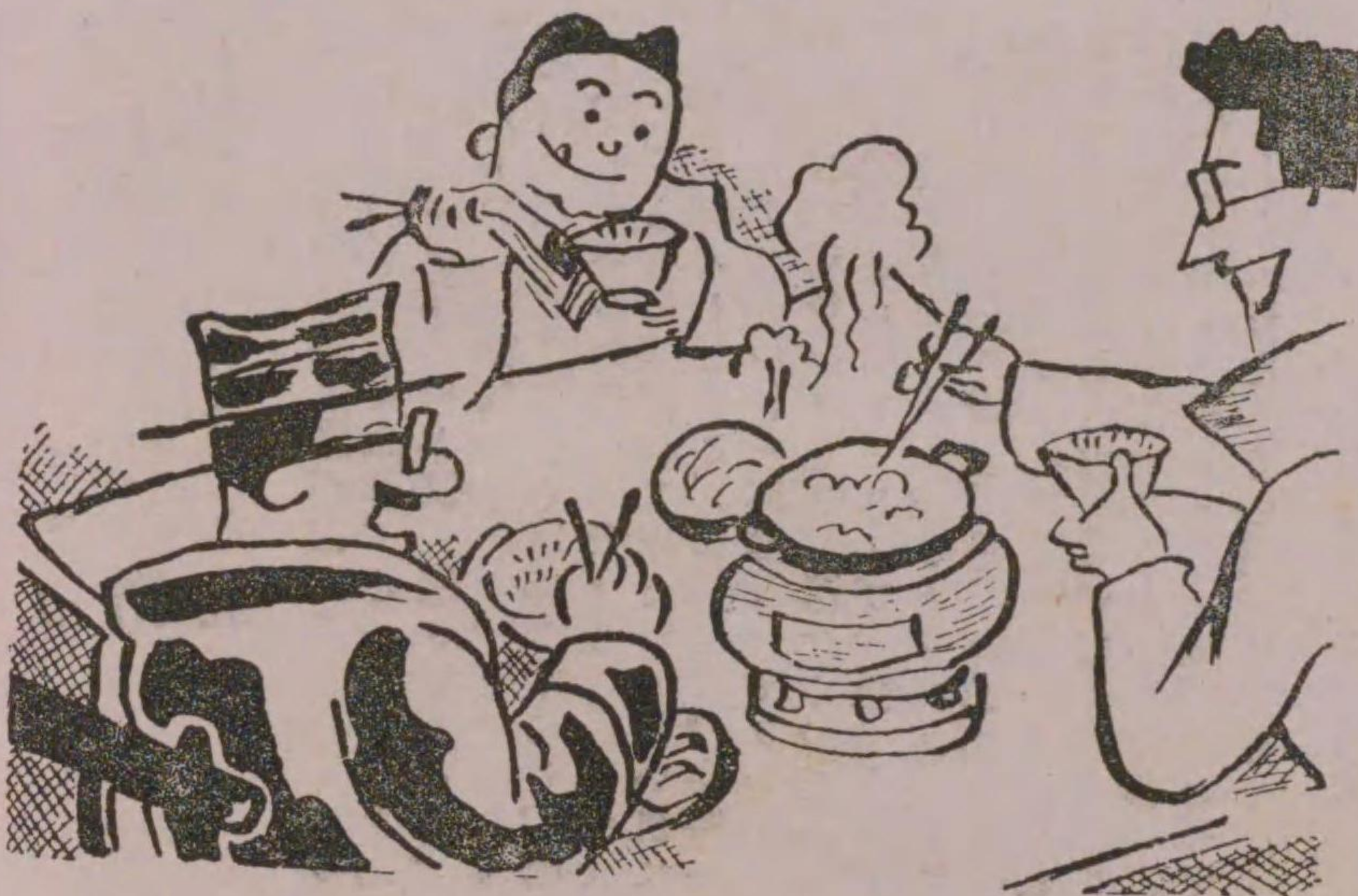
K『結局調味料に

キツコーマン醤油と

万上味淋を

使つてゐる

家はうまいネ』





S「名物食べあるきも随分永く續いたから、この位で一まづ幕にしやうと思ふのであるが、食べあるきにゆく都度聞かされるのはMの巴里では……の自慢話、なんとかで食べた鴨の丸煮がどうだつたとか一品料理屋のテキの味、さては下宿のアルコールランプで温めた食用のカタツムリの素晴らしい味……僕は餘りに屢々聞かされるので大分鼻について細いことは忘れて仕舞つたが、最後には手料理の蛙のフライが如何に某畫伯を喜ばせたか、諄々と説かれる、Mの説によると、それ以來、某畫伯は蛙の鳴き聲を聞くと頻りに食欲が起つて仕方がないと云ふことである。そこで考へついたので、大切りとして、このMの日頃お自慢の腕を振はして、皆で試食して見やうではないかと云ふ動議、中にはMの腕を怪しんで尻込む向もあつたが、それでも好奇心を持合せた同人連全部出席會場は郊外生活の僕の家、お蔭で僕は朝の五時頃から附近の田圃に蛙取りに出掛けたものだが、幸ひまだ蛙の珍味を御存知ない日本では到るところにピョコ〜蛙がとんでゐて、三十分位のうちにこれが巴里なら四五十弗にもならうと云ふ獲物を捕獲、さてMの手料理の段になつた

### 東西珍味いかもの會

### 特製小菓子

四季の好く風味意匠珍品洋山

一流御茶人菓子 まぐき わくもの うちもの をしもの等品々

羊羹 拾種 唐饅頭

趣向お座敷汁粉 折詰 三色もなか

御干菓子 尙味半生もの おさらひお蒔き菓子 特製甘納豆

福あわせ 美装鑑入 廿餘種製法上々吉風味御請合 別製カステーラ

ら用の菓子

ふろしき

電話浪花の六七七四番

日本橋區馬喰町二丁目二番地



が、これは又意外、流石自慢の手前もあつてかその勇敢なこと驚くべし蛙を一匹々々掴んで踏石にたゞきつ  
け氣絶した彼女のお尻のところからポツンと庖丁を入れ後肢丈け切り取つて皮をむくこれがフライの材料と  
なるので蛙料理の高價なのも故あるわけだ、しかしもつと驚いたのは蝸牛料理で臭氣を抜くのだと云つて湯  
煮の中に玉葱のみぢんにしたのを入れたりパセリをみぢんに切つて和へものを作る、その手際の巧妙さ、遺  
憾ながらそこらの細君連の遙に及ばない手つきに、最初は些か輕蔑の眼で見えてゐた僕も「ダー」となつた。  
M「Hが悲壯な顔をしてゐる、小楊子の先にバタとパセリで青黄色くいためられた蝸牛が 殻から抜き出  
されてト迷ひした慘ましい姿をさらしてゐる、それにも負けず、Hの姿は慘ましい、二度三度思ひ切つた風  
情で口に持つて行つたが、決心がつかぬ様子で皿へおろす、既に蝸牛の洗禮を受けた一同、傍からワア／＼  
言つてせめたてる、遂に觀念したか、目をつぶつて毒でも呑む様にあぐり頬張つたが、一口二口もぐ／＼や  
つてゐたがぐつと呑み込んだらしい、額が蒼ざめる、口に入れた途端に卒倒でもしまいかと懸念してゐた一  
同やれ／＼とそれでもホツとする、Sの皿には蝸牛の殻、蛙の肢骨蝗の翅鳩の骨が埋高くたまつて見るも凄  
ましい、N、始めての蝸牛が大分お氣に召したと見えて、盛んに殻を積み上げる、巴里以來何年越して舊知  
の蝸牛に出遭つたM舌鼓を打つて翫味、殻を逆さに中の汁を甘さうに吸ふ、がSにお手製の蝗を勧められて

柄にもなく逡巡「苦手だ／＼」と逃げを張つたが、Hに蝸牛を無理強ひした手前所詮なく、一匹口に頬張つ  
たが「ブツ、ヤツぱり此奴は苦手だ」と呑み込んであはて、傍にあつた乾烏賊を頬張る、H蛙は既にそうと  
は知らず食べさせられたといふ經驗済み、割合に平氣で食べて一同を感心させる。太つたSが小さな蛙の脚  
を頬張るのが小楊枝を啣へてゐる様に見える、此の日料理方を承たまはつたM先刻殺した蛙の惨骸が目先に  
ちらついて食欲甚だ進まず、最後の鶏鍋になつて漸く元氣を取戻して馬力をかける「兎だ／＼」のSの宣  
傳が利いて、H、K、N、何れも箸を控え、M甘い汁を吸つたがSが鶏と泥を吐いて一同俄然、箸を持ち直  
しM恐慌融牛の濃、蛙の淡、何れも舌に残つて魅惑あれど、一番甘かつたのは……異口同音「胡瓜と竹の  
子の香の物でサラ／＼とかきこんだお茶漬の味でした」  
H「先づオードブルとしてウルカ、アミの鹽からが出た、ウルカは御存知の通り鮎のはらわたで、壁土を  
嚙むやうだとSが珍句を吐いたが、左利きでない我々にもそのほろにがい日本の風味には舌鼓を大いに打つ  
たものである。もう一つオードブルとして、イナゴが出た。根の薬だといふのであるがこれには少々閉口し  
た。イテゴの臭がどうも味覺を不愉快にするので、二匹でこ免を蒙つてさて本日の珍品料理エスカーゴ、ア  
ラ、フランセーズが食卓に並ぶ、小楊枝でカラから中味を引きづり出して見參に及ぶと、これはなんと小鳥



の糞の凝結體を呈してゐる。これはと許り怖れをなしたが、Mがお毒みで先づバクリと口へ運べば、遅れじとS、Nがペロリと喰ふ、僕は暫らく途方に暮てゐたがそれでも死力を盡して喰つて見た喰つて見ると成程うまい、どんな風にうまいかと云はれるとこいつ一番困るんだが——さア、サ、エの壺焼の殻底にかたまつてゐる腹わたを喰ふ味である。がもつとデリケートな味覺的價値があることは判きり云ひ切れる、大いに推賞して以つて一般的エスカゴ流行を促進させて見たいもんだ。續く蛙料理は如何？これは蛙の肉になんの臭味もなくて、恰で小鳥を喰べるやうだ、骨迄カリ／＼嚼むんで、一寸知らずに喰べたら小鳥かと思はれやう。

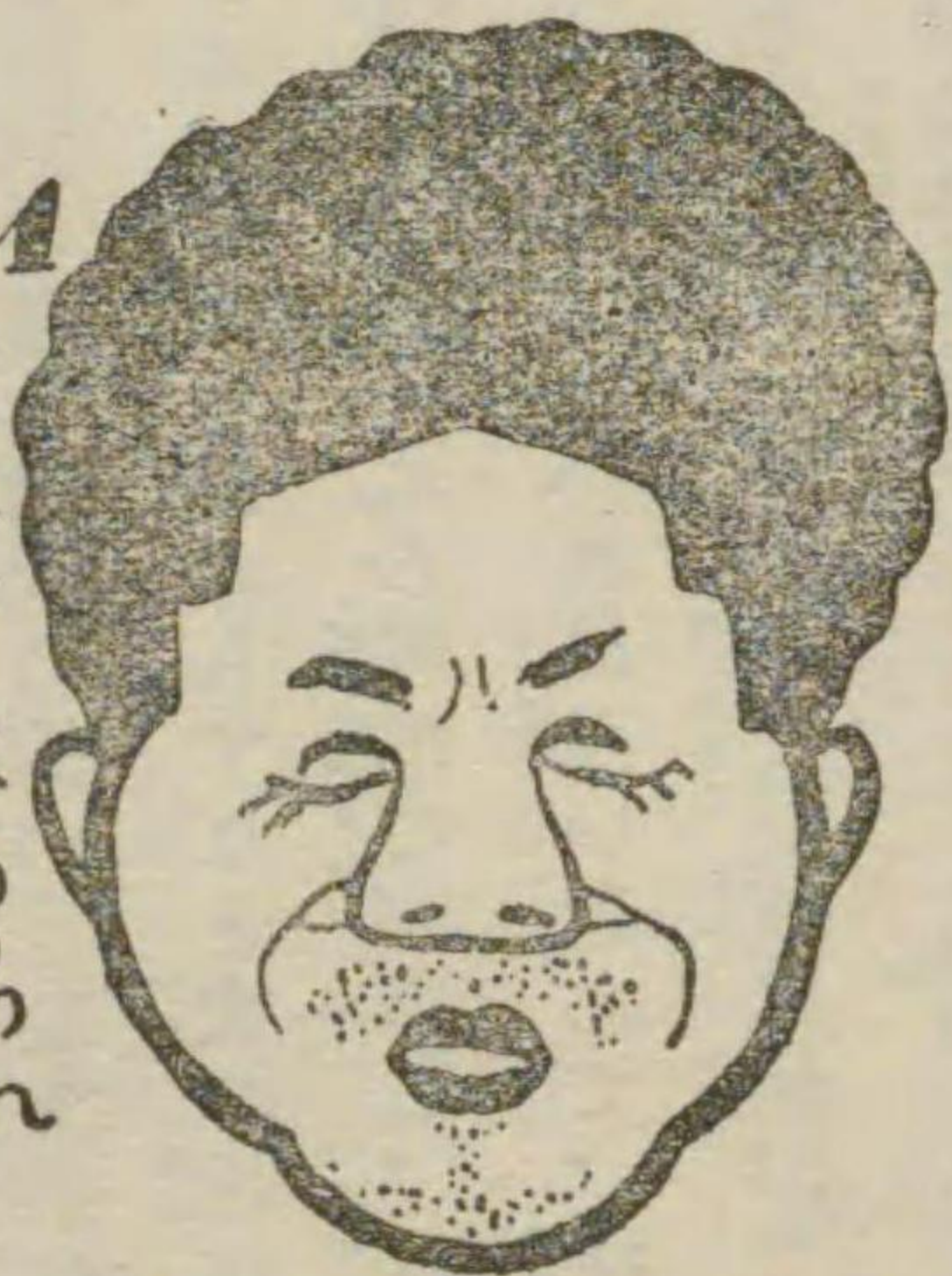
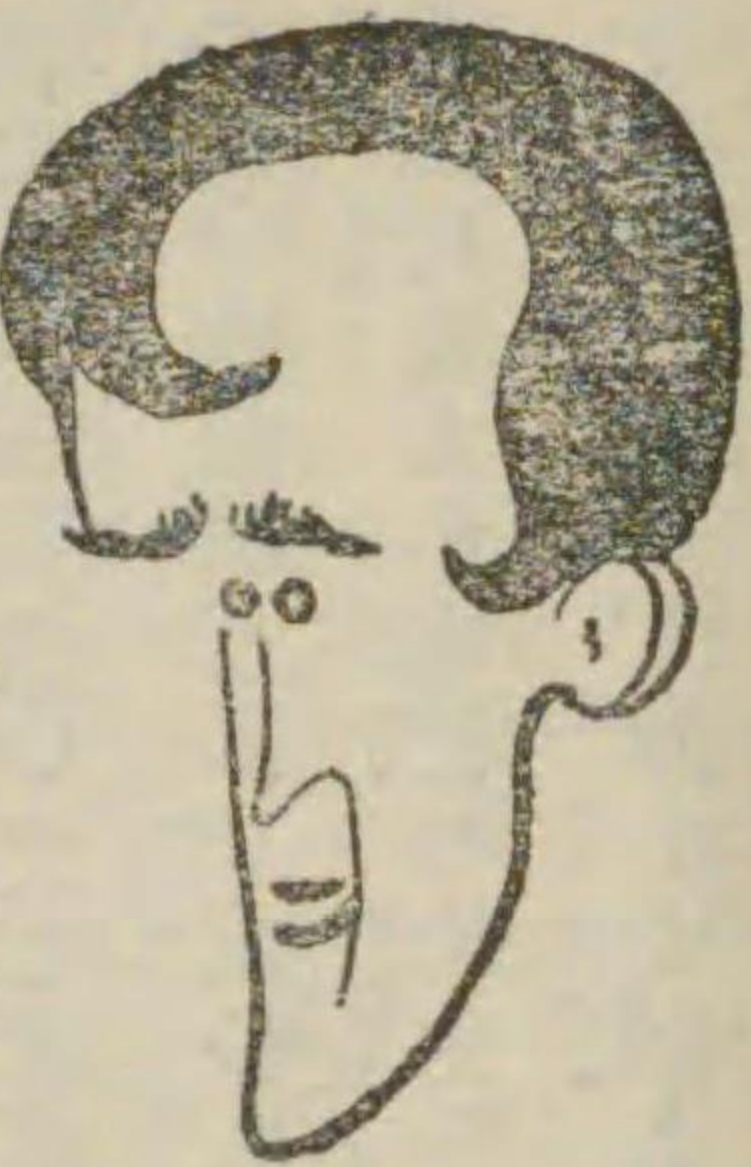
### 讀者からの横鎗

HさんMさんSさん、社費で食堂巡りなんて結構ですな、食堂巡りの一、三、四、を拜見しましたがこれからずん／＼御發展の事と存じます。毎日出て來ると續いて大變面白いのに、飛々に出るので二日目を見失つて残念です。御職掌柄仲々批評がお上手だけれど、今一步踏み込んでHさんランチ五十錢は値打なし、洋



S  
だからアラちよ  
さかしたんだ

H  
千エツお役目



M  
おれはほめられ  
たのかな

だ、のにシロツプだからこういふ具合に悪いと言ふ風に書かなくては、我々素人にはわかりませんからね。松屋で奥さん等の食べ物の撰擇振りが書いてあつたが、なか／＼振つてゐます。だが食堂で幼い小供が、手

食だと思ふと大間違ひ、もつとコツク場の……等と言はずに、材料牛肉のロース何処、サラダがいくら、マヨネーズ換價何錢と切り込んで行つてくれませんか、コーヒーでもそうです、シロツプだと一本何十錢で買

へて何人前あるから氷代を入れて一杯いくらであると言ふ風になぜ突き止めないので。そしてシロツプは香ひがないとか、又はあと口が悪いとか理由を付けなければ駄目です又反對にコーヒー生豆を使ふと、シヤバだとうだ、ブラジルだとう



でオハギの様なものを搦んで、お母さんに「キタナイカラツマンデハイケマセン」と箸を無理に持たされるのを見て、汚ければ手を綺麗に洗つてやれば良いと思ひませんでしたか？ 三越の分店に女學生が多いと言つたから行つて見たが見當らない、時間の都合だらう。残念だが引あげました（社費でない者は早く引揚げぬと豫算が狂ふからね）大阪の女學生にエプロンをかけた様な繪は氣に入りましたね。（大阪の女學生は大抵女給の様な洋服を着てゐますから東京の様な和服の袴の様な女學生は見られません）それから（ほていや）を通じてのSさんとHさんとMさんの想像をめぐらすこと次の通りSさん。Sさんはちよつと神經質の方だが多少判断してものを言ふ人であつて、いくらか同情心がある。奥さんが泣いたりすると腹も立てるが可哀想だなど思ふ人らしい、注文を永く待たせないのは良いなんて。次はHさん。Hさんは清潔好き、座敷は人がくるから綺麗にしなくてはいかぬ、便所と臺所の汚い家は皆がきたない、清潔にしなくちやいかん。今日の鯛にウロコが着いてると言つては女中や奥さんに小言を言ふ人、社で湯のみを紙で包んだり蓋をするのは此の人。次はMさん。此の人大きくはなくても、一寸肉付きの良い人。M「先づサーヴィス零點と言ふ所だ」と言ふ所なんか學校の先生の様だし、「但シユマイ丈けは與多で頂けない」なんてチョッキのポケットに親指を突つ込んで、貴公子然としたところもあり、M「結構ですが容器をも少し小綺麗に……蓋のないのもあ

る」なんて言ふのはHさんの様なところもある。大阪の電車會社直營の様に、三十錢均一の洋食だと良いがなんて書いて呉れると、オ、此の記者さん仲々見聞が廣いぞと思はれるんだがね——要するにSさんもHさんもMさんもたいした食道樂、食堂通ではないらしい、惜いね。川柳家でもつれて行つて面白いと素破抜いてくれなきや、食堂巡りも面白くないね。HさんSさんMさんだと、まだ食堂巡りのぞ記にすぎぬ感がある、荒木選手の様レコードを作る様に御奮闘を期待する、左様なら。（徳田太閤生）

## 横濱踊り場

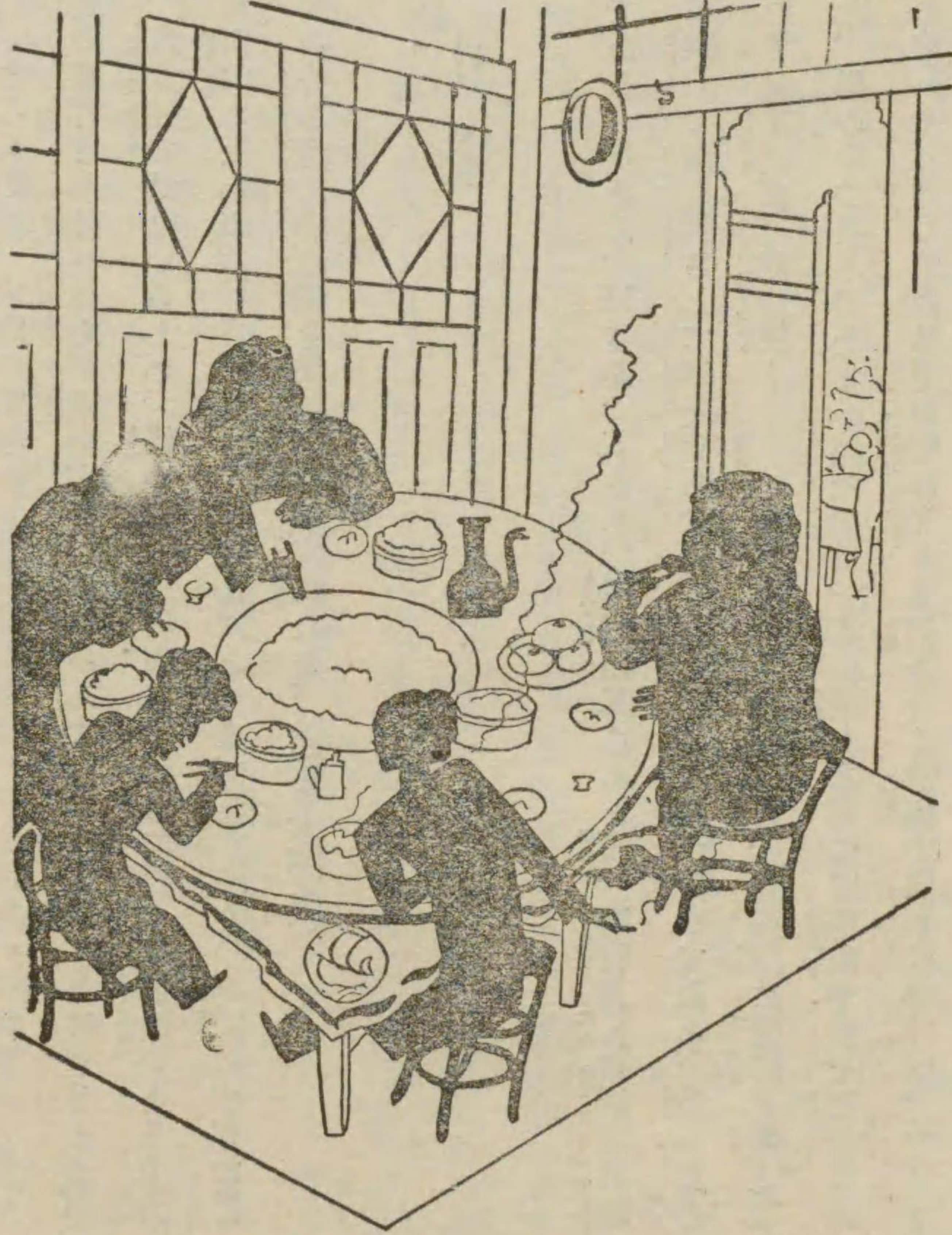
南京街の巻 晩春の黄昏れ時である。Sさん、Mさん、Kさん、漫畫のKさんと僕、同行五人は櫻木町驛で省線電車を乗ると、圓タクに乗じて南京街として車を走らせた。しよほく、雨が降つてゐる。赤い灯の這入つた港町の夜はなんとも知れず魅惑的だ。脾珍樓——丸テーブルを圍んで五人、支那酒に微醉を覺えながらたらふく腹ごしらへは出來た、點心をつまんでそとへ出た頃は、幸ひ雨もあがつて濱風が快く面をなぶる。南京街は薄暗い。街の處々にぼんやり立つてゐる電氣燈の光りも何となく神秘で薄氣味が悪い。アメリカ



カノ活動寫眞に出て来る犯罪と！  
 殺人の支那街——そう云つた票  
 意氣である。モシヤ〜話した  
 がら支那服の若者が二人我々と  
 すれ違つた。妙な支那の雨具を  
 まとつた人相の男が追すがるや  
 うにして行き過ぎて、闇に消へ  
 た。それつ切り雨あがりの南京  
 街には人通りが杜絶へてゐて行  
 き交した人影もない。我々五人  
 この沈黙と無気味な南京街を通  
 り抜けて、元町のパンガローへ  
 急いでゐたのである。元町の本  
 通り、こゝは流石に瀟洒な通りだ。煙草屋の角を右に折れると、右側に靴屋がある。この靴屋の娘さんが界  
 隈での評判娘である。「美人病」そう云つた名がこの娘にはついてゐる、何故なら病的とも思はれる程この娘  
 さんはくつきり色白の美人だ相なのである。その癖いつまでしても嫁入りはしない。そこには曰くがあるん  
 だ相でノトリアスなのだ一寸店先を覗いて見たが、件の美人は影も形も見せてはいない。「おい何を覗いてゐ  
 るんだ？」いや、何でもないさ「ほや〜するな。パンガローはこつちだよ」で、この靴屋の眞ん前が、パ  
 ンガローだつたのである。靴屋の噂は承知ながら、パンガローの存在を知らなかつた僕パンガローにはお馴  
 染のMさんではあるが、靴屋の美人を知らないMさんに漫画のKさん、既に扉を排して勇敢に突入しかけて  
 ゐるSさんとKさんについでどや〜とパンガローへ押し入つたものである。

ジャズマニアの群れ ジャズだ。這入るや否や華やかなジャズ音楽とむせかへるやうな脂粉の香の渦巻き  
 だ、外国人の胸にびつたりと身を寄せて恐ろしくグロテスクな化粧、斷髪の女——胸高に帯をまいて小山の  
 やうに尻をつきだした桃色薄衣の女、膝小僧さんを勇敢に露出した單スカート洋装の女、何れも十七八から  
 廿二三のこうした若い女がまるでジャズマニアのやうに踊り狂つて居るのである。踊り疲れてカウンターに  
 寄り乍らキュラソーの杯を乾して居る女もある。プーと紫煙を吐いて棄て去る煙草には毒々しい紅が艶めか

カノ活動寫眞に出て来る犯罪と！  
 殺人の支那街——そう云つた票  
 意氣である。モシヤ〜話した  
 がら支那服の若者が二人我々と  
 すれ違つた。妙な支那の雨具を  
 まとつた人相の男が追すがるや  
 うにして行き過ぎて、闇に消へ  
 た。それつ切り雨あがりの南京  
 街には人通りが杜絶へてゐて行  
 き交した人影もない。我々五人  
 この沈黙と無気味な南京街を通  
 り抜けて、元町のパンガローへ  
 急いでゐたのである。元町の本

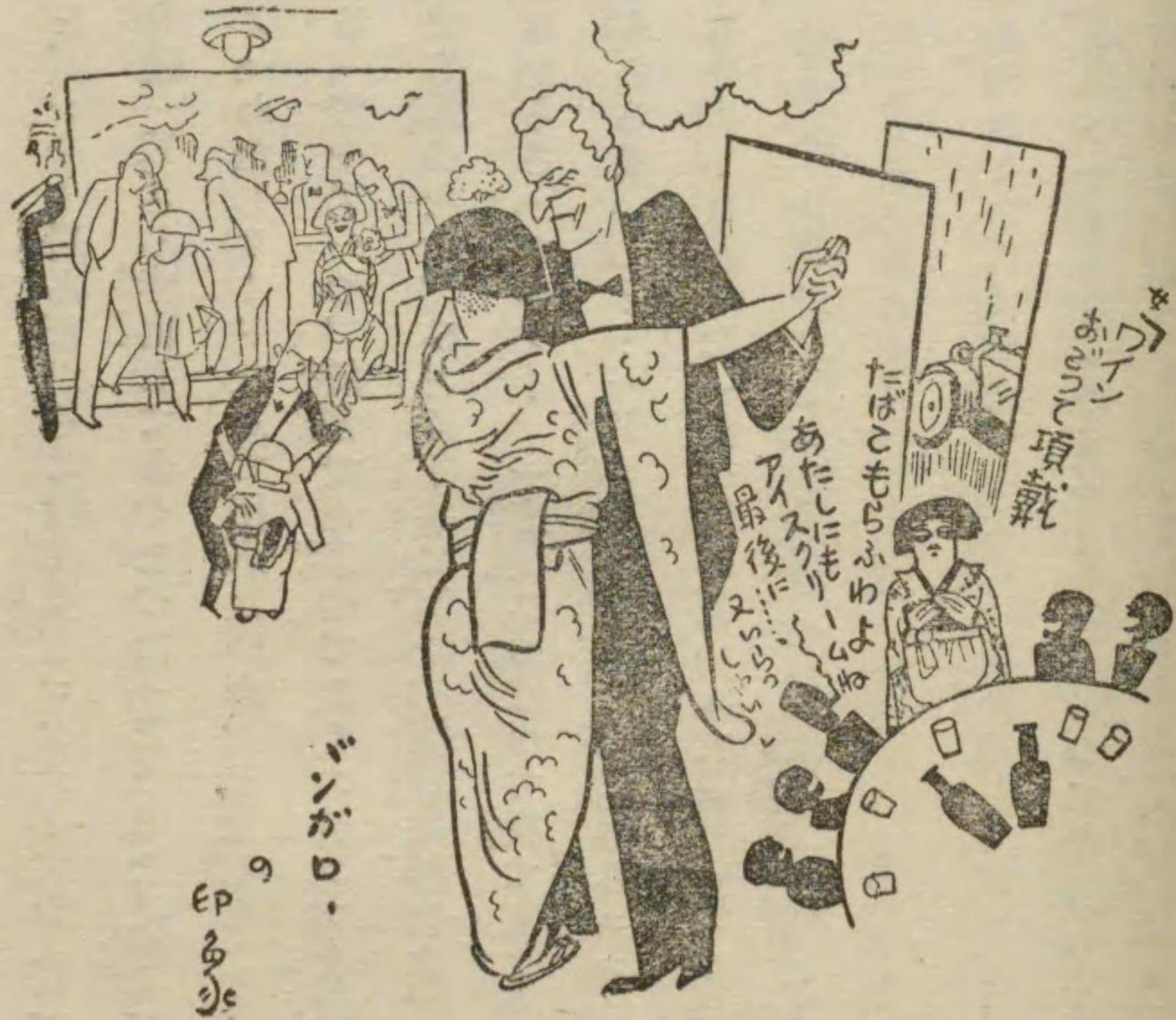




しく附着してゐた。片隅に卓をかこんで、同行五人先づ糞落ち着きに落着いてゐるMさんを唯一の頼りにして座を占めた。佛蘭西歸りのMさんは、流石に場馴れたものであつた。Sさんは、ビールを呷つてやゝ陶然たり、煙草をのまないKさんも手持無沙汰の限りを盡してゐたが、暫くしてから、ジャズ、ジャズ、ジャズ音楽の世界へまき込まれてゆけらしい。と見ると漫畫部のKさん、これはとても素晴らしいグロテスクな斷髪のおばアちゃん娘と、何やら意氣投合振を見せて居たかと思ふと「ぢや一つ踊らない」でもわたしよく踊れないのよ」いゝよ、リードしてやるから」てなことで、勇敢そのものゝやうに、折柄突如として起るジャズにつれて踊り出した。一同「あッ！」と怖れをなす、間髪を容れずMさん、緑花の（わたしマリイつて云ふのよ）とか後で仰言いましたかねの——少女とこれも腕を組んで數組の群がる中へ突入して行つた。ダンス通のMさんは平常の廣言を裏切らずよく軽快に踊る。Sさん、Kさん僕、こうなつては少々ダンスの一手も覺えてをけば……」と嘆聲を洩らしたくなつてきた。處が、どうだ漫畫のKさん、得意の絶頂からこゝにすつてんころりとめんほく玉をぶつゝぶす事。

漫畫のKさん失敗の巻 漫畫のKさんがダンス熱に浮かされてからもう三月にもなるうか。澁谷のさるダンスホールに毎日曜お通ひになつて御當人は既に天晴れの踊手と心得てゐた「何も押しですよ。基本練習が

一通り済めば、後は押しさ」そのKさんの押しで「濱つ子」がなんだ。ダンサーがなんだ「俺だつて踊れるんだ、で飛び出した譯だが、さて御覽じろこの邊のダンス場はお上品な社交ダンスではなかつた、肩を動かし腰をふつての商賣ダンス（？）だ。ダンサーを抱へて勇敢に乗り出して行つたはいゝが、二三習ひ覺へたステップを踏んでゐるうちに、ダンサーの腰振りと電信柱のやうにつゝ立つて踊るKさんの意氣とは、卓を圍んでの密談程には投合しなかつた。あはやと思ふ時は既にダンサーのお腹がどしーんとKさんにぶつつかつた。Kさんやゝ狼狽の色を見せたが、次でまたどしーん。これぢやあ流石のKさんも踊れない、果てはダンサーの足がKさんの足の下へ這入つた。（Kさん曰



インガロ、  
印も



く、断じて踏んだんぢやない。と後での話「いたい！」とダンサー叫んだがそこは商賣、コケティッシュなえみを見せると「いたいわ、ほんとうに」いや、これは失禮「Kさん赤面してあやまつた」どうもよく踊れないんで……やつぱり君にリードして貰った方がいゝなア「わたしリードなんて出来ないわ、わたしもよく踊れないから駄目ねえ」とダンサー巧にKさんを敬遠する「ぢやア一つ、練習だと思つてよくステップを教へてくれ給へ」Kさん、つゝばなされては男が立たぬとも思つたか、ひどく下手に出た。「練習は駄目よ、若し練習なら、晝間の二時頃いらつしやいな。すいてゐるからさ」チエツ！、一度位ひつばつて呉てもよかり相だかなア「こんな皆んな踊つてゐる中で荷車でゝもあるまいし……」Kさんの失敗を先程からニコニコして見てゐたSさん、こゝぞとばかり、卓をのり出しちやくゝを入れた「引つばれないんだとさ」ウフエ「荷車あつかひされてひつこめばせはアねえや」とKさん苦笑をもらしてテーブルへ歸つた。敗軍の將、こゝで一杯あほると、それがくしに便所へ立つていつた。

便所がない 十分。まだKさんは歸つて来ない。「Kさん引きとられてしまつたかな」仲々あれでアツピールがあるからね「第一あのチョコビ髯が物を云ふよ」と、其處へニヤ／＼笑ひながらKさん歸つてきた。「引き取られてしまつたのかと思つてゐたよ」どうして、それ處か」とまだニヤ／＼してゐる。「だいぶ悦に入つて

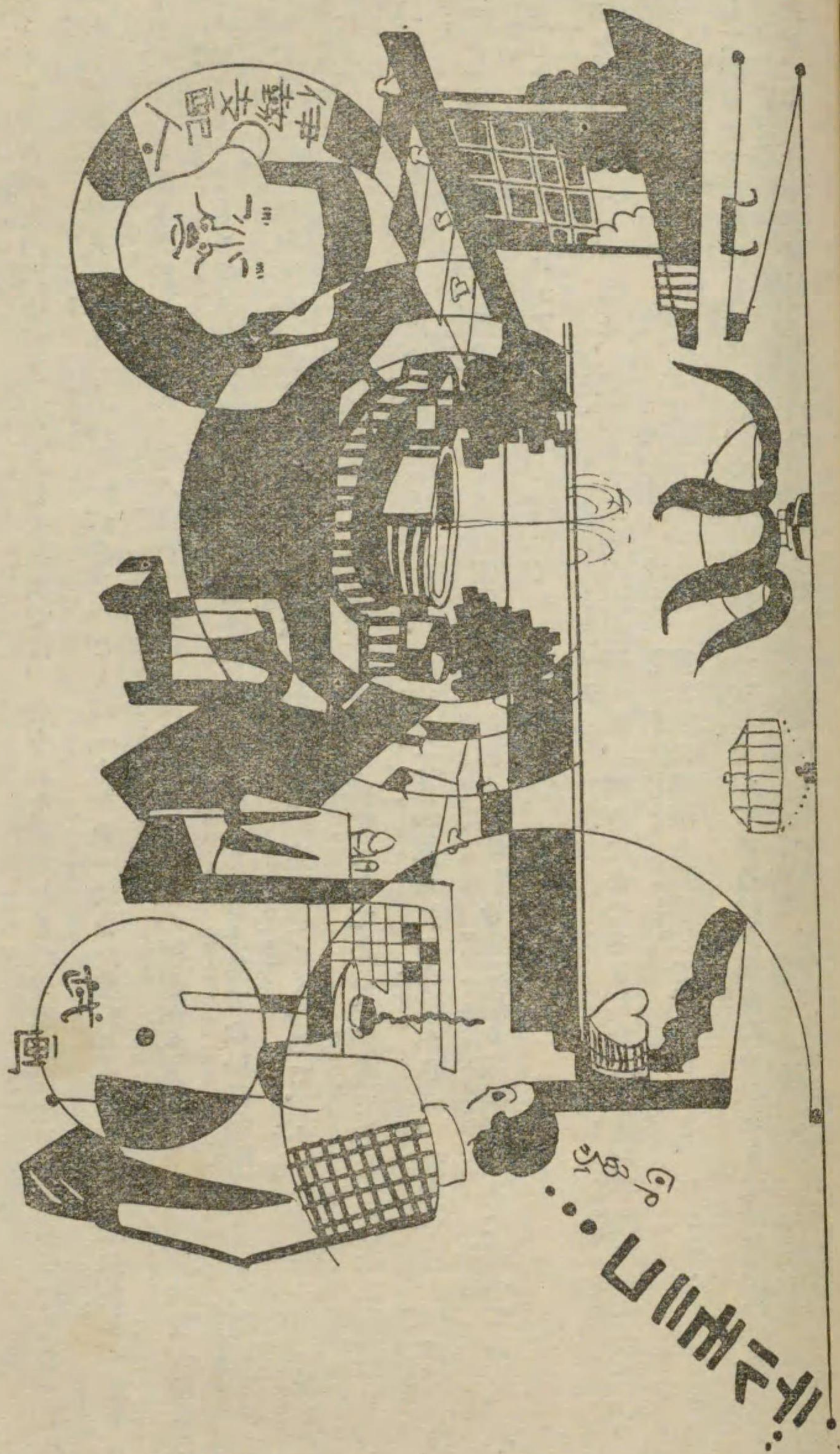
ゐるやうぢやないか」凄いらヴションを見て来たんでね。兎に角便所へ行く廊下は兩側ともにボツクスがあつて……毛唐はしつゝこ相だね」なにが？「エヘツへ」Kさん獨得の笑ひをもらす。先づKさんの話は、ダンサーと客とのいちやつき話であつたのである。「いけすかないね。この人は、そんな處を感心して見て来たりなんかして」エイちゃんと呼ばれるダンサーKさんをぐつとたしなめたものである。そして「それよりかどうみんなにアイスクリームおごつてくれない」「いゝね……」Sちゃん即座に引受けた。「Kさん便所はあつち？」Mさんがきく「チエツ、ごしうちやくだね。Mさん、あてられるからよし給へ、それに便所はないんだよ」Sさん「便所がないつて、ぢやアどこで済ませたの？」廊下をつゝきると戸外へ出る、そこに川がある川即ち便所ですよ「ほんとかね」とKさん僕。「ほんとうよ」ダンサー黄色い聲で首を縦に振つてニコニコする、「ぢや君達も、川で用を済ませるんだね」とKさん。「大方そうでせう」漫畫のKさん「そいつはネイモウだね」とSさんとMさん「アラ、随分だわ、まさかねエー」とエイちゃんマリーさんめくばせしてどつと笑ふ。「まさかつて、ぢやどうなんだ」そんなことどうだつていゝぢやありませんか」どうでもよかアないよ」で一座またドツト湧く、ジャズがまたおどけたヴォーカル入りで大騒ぎだ。「ヴォートル、サンテ」盃を合せてデモ外國人が陽氣な歡聲を擧げる。ホールの内は今がざんざん騒ぎの眞最中だ。



附録

銀座界限

銀座界限にある食べ物店、カフェー、バー等を堪念に廻つてゐたら、恐らく一と月かゝつても未だ足を踏まない店が澤山に残つてゐるだらう。銀座通りは云はずもがな、銀座を挟んでの両側の裏通り、軒並のカフェー、バーは少し大袈裟に云へば日に一を増し、週に數指を屈するといふ勢で増えてゆく、この大銀座の食べ物店を總括的に話すといふ事は、かなりの時日と費用を要する事である、で極あらしを書いて見やう先づ新橋驛をまつすぐに表玄關から出て市電新橋驛前、そこには村上浪六氏が「食指不止動」と推賞する處の「壽司幸」がある。随分古い店でもう彼は四十年も前から——といふからSもMもHも産れない前からの古い店で、何時も相當「通」を呼んで繁昌してゐる。おやじといふのが大辻司郎君の兄貴みたいな顔で将棋が初段格で、野球ファンで大の慶應びいき、——そんなことはどうでもよいが、ネタのよいのと壽司米（庄内米）の厳選と、握りのうまいので有名で、三十錢のちらしは蓋し安くてもうまいものゝ随一、寒い時にはあなごをあぶつて呉れつて注文を出して見給へ、ひもの海苔巻きとゝもにこいつもうまい。久夫、抜





天、小が武と漫畫の連中がよく出入して近頃では、そうした悪童どもの漫畫が壁に吊るさがつてゐる。もう一軒新橋驛裏手佐久間町に「大壽司」がある。こゝの「オタチ」はまた格別うまく、銀モボがたかつてトロを食つてゐる圖も面白い。とんで橋手前に大衆向大量生産的天麩羅の橋善がある、こゝの天井はよつぽど空腹の時でも一寸もち扱ふ位内容豊富だ、但し待たされるのと器が餘り上等でないのが缺點である、電車通の向ふ側にある小料理おでんのあら七は、若い文士、新劇俳優等の定連を多く持つて、小銅物や氣の利いた小皿物に上戸黨を喜ばせてゐる、腰掛けて飲むのだがかなり小綺麗にしてゐる。斷髪でそして粹なお内儀さんが變つてゐる。なほ橋向ふには牛肉屋では太田屋、數奇者に重寶がられる今朝があり、洋食では子供食堂と家庭的チップなしの洋食喫茶等のふもとやの四階ビルが櫻田本郷町行き電車通り新橋驛寄りに聳へてゐる、やゝ芝口よりうまいロシア茶を一杯十錢で飲ませるロシア人の喫茶店がある。

橋を渡つて右へ折れると、此所も大衆向の天麩羅天國、割合にあつさりした天麩羅を手輕に食べさせる、本通りへ戻つて千疋屋の並びに支那料理の彩華、向ふ側の秀華と競争して、シウマイ、ワンタンの類を始めとして簡単に支那料理を味はせる、秀華の並びに一寸奥まつてゐるのが銀座のカフェーでは屈指の老舗レストラン、主人は洋畫家松山省三氏で、特殊な雰圍氣を醸して若い人達を今でも引寄せてゐる、東京パンは洋

食もやつてゐるが、その方は餘り感心出来ぬ、メキシコライス、トルコライス等は少し人を食つてゐる。角店のエビスのピヤホールはおでんや、ソーセイジ等を肴にビールを味はせる、チップはとらせない。女給の姿は餘り感心出来ぬ。古くからある肉屋の松喜も銀座名物の一つ、下は腰掛けて食べ、上は坐つて食べる様になつてゐる、食べさせる肉は確かに美味いが、値段もかなり宜い値段を取る、テーブルの傍へ銀杏返へしの姐さんが立つて鍋の世話してくれる風情は一寸面白い、森永は子供本位で飲み物お菓子の他にすし、汁粉カレーライス等が出来、舞臺を造つて活動寫眞や音楽などをやつて子供を喜ばしてゐる、反對側にある銀座食堂は、階下で食料品を賣り、階上で純日本料理を食べさせる、定食の外に一品料理もあつて、家族連で美味しい日本料理を食べようといふ趣向の時などにはもつてこいである、女給さんも小さい女の子で、お酒も一盃だけ申譯だけに注いで後はサーヴィス専門にやる所などさつぱりしてゝいゝ、コロンバスは十錢均一の洋菓子で、みつパンがうまい、一圓のフランス式オードブルといふのがある。小松食堂は近衛さんの奥さんになつた女給さんの玉の輿物語で、一躍名を揚げた傾きがある、極簡単に食事の出来る店である。尾張町近邊へ來ると先づ天麩羅と云へば直ぐ名が浮ぶ位名を賣込んだ天金がある。上つて落付いても食べられるし、腰掛けて安値に天井をかつこんでもいゝ様になつてゐる。鰻の竹葉は交叉點を挟んで二軒あるが



三原橋寄りの方は乙な茶室が、つた家で、腰掛けて氣早く食べられる、並びにお座敷天麩羅の花野やがある。その向ふ側にある毛利パンは安値第一で、十銭の肉マン、すしマン、大阪式のまむし井等々安くお腹に溜るものを豊富に供給してゐる。支那料理の上海亭は支那風の素張らしい表構えで一才入り憎い感じだ、此の横丁にあるグリル銀座のピフテキインナーは中々値打がある、そばの更科、お汁粉の若松、飲み屋の岡田等夫々の食通に持て囃されてゐる、松月の裏側にあるジャーマンペーカーは美味しいコーヒを飲ませる、銀座を京橋の方へ進んでゆくと左り側に赤べうたんがある。鰻その他簡単な食事が取れる、その先の本屋教文館の二階には別掲の富士アイスの別店がある、左り側は京橋迄の間にカフェーギンブラが一軒ある位で松屋の方の側と比べるといさゝか淋しい、反對の側に渡ると、喫茶では明治製菓、スポーツがあり、富士アイスと似た経営振のオリムピックは酒はなく本當の喫茶軽い食事に適當だ、キリンのライスカレーは中々美味しい。フネのクロネコイナイナイパーが變つた建物で人目を惹く、家の中に寺の本堂に型取つた裝飾を施し、お經の蓄音機をかけ女給さんを清蓮さん、妙蓮さん等と呼ばせてゐるのは聊か悪趣味だ、米國式支那料理を標榜するアスターは入口のウインドに食べ物の皿を値段入で並べ實物本位で客を引きよせてゐる、二階で食事をすると一割のサービス料を特別に取られる、豚のチャプスイ等中々安くてうまい、一卓五圓位の

食事を三四人でつゝついて食べるのもいゝ、下で食べれば五十銭から一圓位で充分食べられる、化粧品の本ピアンの奥の喫茶部は一才入り憎い、三共の喫茶部も同様だ、並びにある金麩羅の大新は洒落た構えで落付いて美味しい金麩羅が食べられる、カフェーパッカスは種々な事で時折問題にされ勝で、その意味で名が賣れてゐる、入口が狭くて中の廣い妙な構えの家だ。

京橋を越すと二三軒喫茶店の外大したものはない、裏通りの鰻の小松は古くから有名で、階下は簡単に食べられる様になつてゐる、帝劇の連中等よく見うける、交叉點の元星製菓のあつた傍に他見男さん奥野氏の経営するカフェーユーモアがある、幸ずしの並びのお座敷天麩羅の天ま壽は元慶應のホツケー選手の池上君経営で自身が買出しにゆく熱心さでそれ丈しつかりした物を食べさせるので評判がよい。京橋から日本橋の方へかけては、風月の喫茶部、千疋屋、日本橋交叉點近くに軽い洋食や飲み物の居心地のよい店白十字、柳屋が向き合ひ、乙な物を食べさせる甚兵衛がある。呉服橋寄りの日光は綺麗で晝一圓夜二圓の定食は相當に美味しく内容豊富だ。中將湯の横にあるスツポンのまるやは故鴻の巢主人の創始した店で今は未亡人がやつてゐる。銀座とカフェーは附き物の感がある、コクテルの味、美人女給に夫々腕を振り、妖を競ふが、家族連には餘り用の無い所、徒然に、悪友に誘はれて、又春の夜の漫歩の折の氣紛れに飛びこんだ事のあるカフェーを



拾ひあげて見る、尾張町角のライオンは古く賣込んだ店だが、下が食料品や、すしの店等に變つて二階だけになつてからは一寸さびれた感がある、昔程評判を聞かなくなつたそれだけ質實にはなつて日中はボーイさんがサーヴィスをやつてゐる、向ふ側の松月は女給さんに日本鬚を結はしてみたり、一寸變つた趣のある店で美人も多い、タイガーは下半分を喫茶部にして可愛い少女給にサーヴィスさせてゐる、カフェーの方は永井荷風氏を筆頭に文壇人の馴染も多く、女給も美人や凄腕に一寸カフェー馴れのした人でないと入つてもたじくする、マツダランプの横丁のニューヨークパーも美人が多い、然し角店であるせいか一寸落付きが悪い、資生堂横のアザミは放送局の社會教育部長の仲木貞一氏邊りが定連で、お玉さん始め中々美人が多い、マダムは競馬ファンとして有名だ、カフェーに似合はず日本酒が美味く飲ませる、冬など、湯豆腐やおでん鍋でチロリで持つて来る酒をちびくやるのは悪くない、二階の表に向いたバルコニー風の所等は、一寸したパーティーに具合が宜い。此所のマダムの妹さんが經營してゐるカフェー赤鬼は邦樂座前の橋を渡つた所にある、狭い店だが居心地は宜い、おつるさんお冬さん等美人揃ひだ、マダムの如才無いのも賣り物だ、マダムは娘さんをダンスの藤田繁の所へお弟子入りさせたり、見かけに依らず中々新しい所がある、此所もアザミと同じ様に日本酒を飲む人に居心地のよい様に氣をつかつてゐる、新築地劇團の高橋豊子や變つた顔觸れが

時折見られる、お隣りに佐々本清野がゐるパーキヨノがある、その他ゴンドラ、ピワコ、ロシア、オデツサブラックライト、ジャボン等々名前を擧げるだけでも一寸草疲れる位ある、然しカフェー巡りはこの位にして片附けてをく。

中通りから金春新道方面へかけては風月堂が二階を料理部にして佛蘭西料理を賣ものにしてゐるのは可成り久しいもので震災前は美味しい洋食を食べさせる高級店の唯一に數へられたもの、そしてサーヴィスを前垂れがけの番頭さんがするも評判だつた、今日でも家族連にはもつてこいであるが、聊か高級すぎる、エイワンは値は高いことは高いが、食べさせる物は美味しい、然しサーヴィスは餘り感心出来ぬ、ずつと廻つて見た所で、名を賣込んだ店でもその名にだけ安心してサーヴィスの悪いのを見逃したり、食器の不潔さに氣が附かなかつたりすると、そらいふ時につかつた客は、一寸又行く氣が起らなくなり、友達にも吹聴するといふわけで、段々さびれてゆく、その反對に新店でも安く美味しい物を食べさせ、そしてサーヴィスに氣をつけさへすれば、どんぐりと賣出してゆく事が出来る、此所らが目の高い舌の肥えた東京、銀座邊りの客を相手にして商賣のやり憎い所であり、又やり良い所なのであらう。



神田喫茶街

ブローグ「君、今度ヴィクターから（神田喫茶街）といふ新レコードが発賣されたのを知ってるかね」「知らないね」「兎に角、素晴らしいもんでね、神田の喫茶店を片つ端から紹介してゆく愉快なレコードさ」「ふん！ 未だ知らないんだが、凡そ神田といふ處には喫茶店が何百と軒なみに竝んでゐる處があるんだといふぢやアないか、蓋しレコードは二枚續きといふ譯になるね」「二枚？ ご冗談でせう、アルバム入の前後三十五枚揃ひさ、おい、どうしたんだ、確かりしろよ」「うーん」「おい、おい、こいつ、どうしたんだ、なんだ氣絶しちやアがつた」つて、話が先頃あつた相です、なに嘘だつて？ 處がこれは實話なんですよ、なんなら三十五枚たつぶりレコードをお聴かせしませうかね。なに、それには及びません。ぢやア止めて置ませう。だが？ ほんとにそんなに神田には喫茶店があるんですか？ 疑ひ深い人だなア！ あるんですよ。なんなら、ぼつぼつその一部だけでもお話しませうかね。よろしい。

ではと……先づ小川町あたりから初めませう。あの交叉點の角にあるのが「カフェー天下堂」。こゝのおや

じは女給問題で先頃新聞種になつて騒がれましたね。その筋向ふにあるのが「パリス」この二軒は、だが美人女給で客を引く譯でさア。チップをたんまり用意して行かないことには受けませんよ。「パリス」からずつと駿河臺方面に寄つて、明治製菓の賣店がある。こゝは「チーズ、オン、トースト」ミルク附きで卅五錢。こいつが安くて洒落てまさア。アイスクリームも明治のものなら受合つてうまい、クリームがいゝからね。この邊で裏通り、南明座附近へより道してみませう。南明座のすぐ横町に支那料理「さつき」がある。大してうまくもないが、おかみさんが、女給が甘黨にもお酒を奨めて、おつと悪口を話すのが能ぢやないんだつけ、その隣りが「欣成」洋酒と喫茶、カフェー「五十軒」喫茶「銀の弓」酒の家「白鷹」とこの邊にはコツテリ、白粉裝飾の女性が一軒平均三人位づゝ、流行小唄を口づさんでゐやうといふ。中で「小澤喫茶店」だけは男ボーイ（！）で危つ氣がない。

さて、三省堂、文房堂の通へ這入つてゆこう、角の「白井喫茶店」は晝時には附近の角帳連、中學生（雀群といふのだそらだ。喫茶店側から云はせると。チュウチュウ可愛らしくさへづつてゐるから。いつもコーヒー一杯で）がライスカレーと首つ引きで、正に食欲そのものを見せつけられる。が安い代りに味覺もへつたくれもあつたもんぢやアない。二三軒先きに支那料理「幸樂」その前に「神田ベーカリー」こゝは神田と



しては上の部のランチを食はせて呉れる。その斜め向ふ横町に安くてうまい洋食や「おとわ」がある。なにしろ「エビ、フライ」に「ハムライス」で五十銭で食へる。再び通へ出ると牛屋の「米久支店」牛屋と云へば小川町通りには「常盤」があつたつけ——さて、第一中華樓はもとの舊館から二三軒隣りに新築成つて堂々支那式華麗を極めた五階樓落成。こゝの「クローヨウ」はうまかつたつけ。そして、恐らく銀座へもつて行つても、充分優さるとも劣らぬ神田隨一のうまい支那料理店だらう。大衆的な「須田町食堂」は相變らず客で満員、「信書堂喫茶部」こゝのランチ（五十銭）も結構である。壽司屋なら、こゝの向側の「こがねずし」がいゝ。キビキビした紅顔のアンチャンが握つてくれる。但ししなびた老婆がお茶を出すのはトロ三枚目のおかわりを遠慮させる。が老婆はアンチャンの實母らしく、親孝行らしいアンチャンで快い。早くいゝ嫁さんでも貰つてやりたい。（おつとアンチャン勘辯して呉れ）

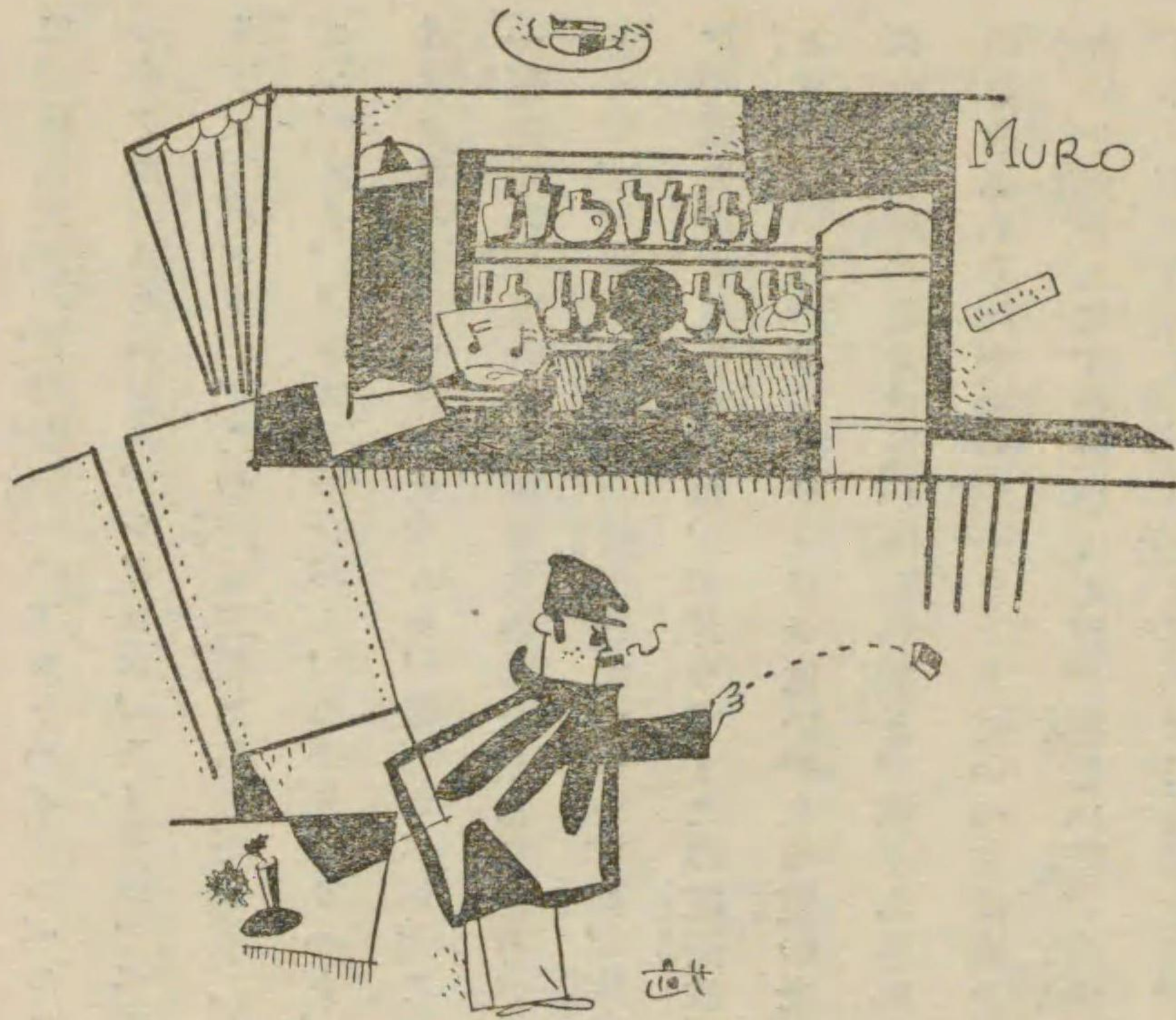
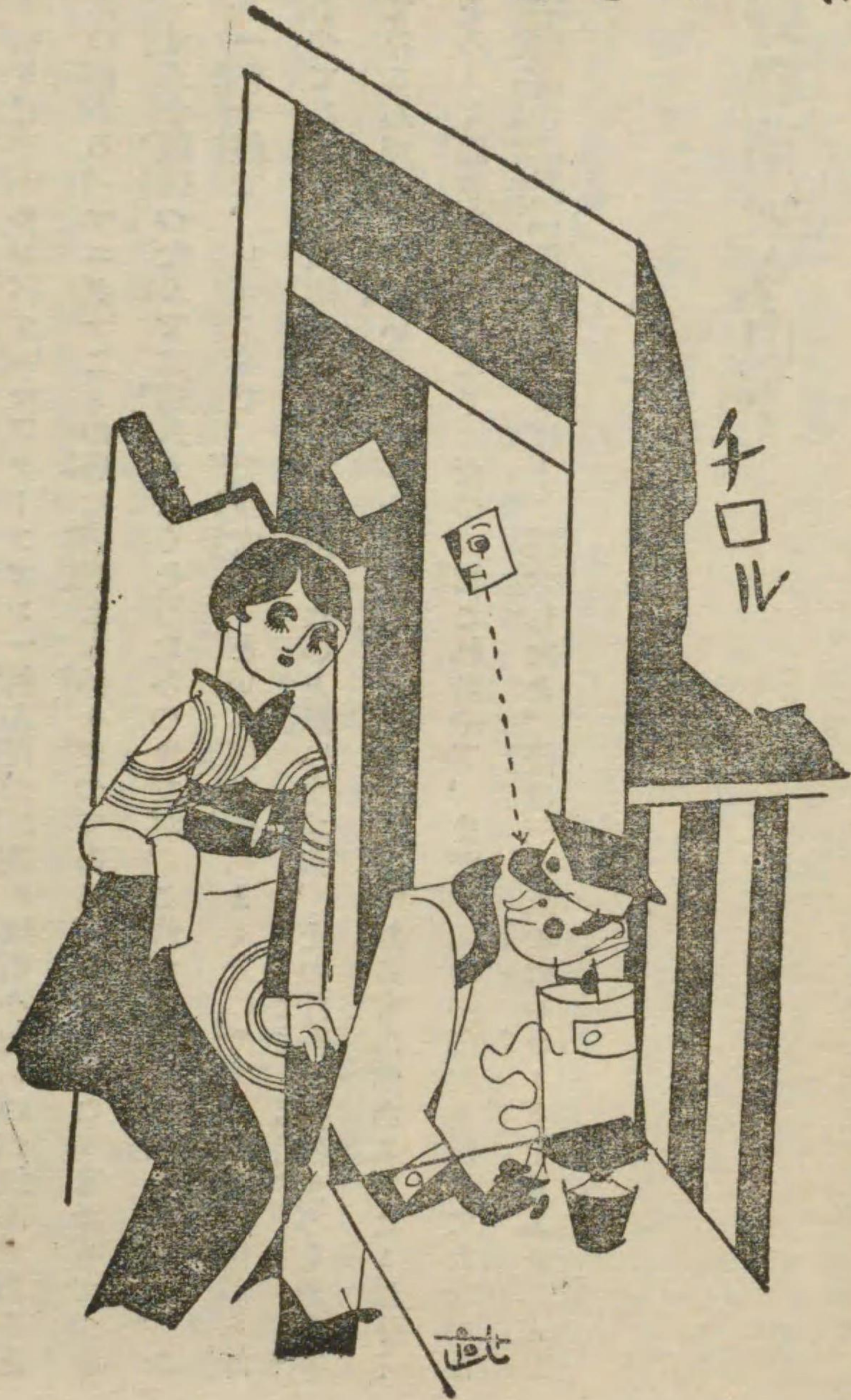
愈々、不二家筋向ふ所謂喫茶街横町へ足を入れよう。俄然連立する喫茶店展覽。どこの店からも蓄音機の大演奏が洩れて、ジャズだ、ホワイトマンのジャズだ。フォックス、トロットだ、ブルースだ、二村定一吹込みの神田小唄だ。早慶明の應援歌だ。劍戟伴奏曲だ。マンドリンの合奏だ、等々々。そして十銭の享樂だ立ちならんだ何處の喫茶店へ這入つて見てもコーヒー、紅茶十銭なんです。そしてレコード十數枚に陶酔し

て、「時は五月、人は青春」のアルトハイデルベルヒを謳歌しようといふのです。

ウツボ、スヒンクス、ルビコン、ライオン、ベーカーリー、ツバサ、孔雀、ジネヤ、今井、オリンパス、リリアン、パーラー、この店は二軒あるので No. 1. No. 2. リリアンなんて呼び方をしてゐる、金樂、バビヨン、メイ、クロス、モンパリー、カモメ、ミハト、サンゴ、ポトナム、ギヤストロノオム、愛弗、サロメ、マインクライン、カラタチ、ムロ、驚ろくべし、これが皆んな喫茶店の名で、然もこれが全部でなくて、その一部を讀み上げたのに過ぎないんだから。どうです二三軒首をつゝ込んでみますかね。リリアン No. 1 はどうです。斷髮洋装の少女が眼につきますね。胸高に黒縞子の細帯をきゆうと締めた十六位だらうに、いやに意氣な少女もゐますね、がどうですこの紅茶は、にがくつて唇へも持つてゆけない。シユークリームは少々すつばいね。サンドウィッチはいやもう腹のたしなやかにしようと思ふと大間違、レコード演奏に酔ひ乍ら少女女給のあどけない優しい瞳と、ふくらみかけた乳への蠱惑と、細つそり——と見る斷髮洗濯ばアさんの如きふしくれたつた指先き——こいつには眼をふせて、われ我はたゞ々々少女らしい純な魅惑に「十銭享樂」を恣まゝにすればいゝんだ。嬉しい哉、商大生が一かたまりになつて紫煙をくゆらせ、レコードの伴奏裡に、新經濟學に論議の花を咲かせてゐるとは、この日天氣晴朗、神田喫茶街正に異狀なしです。「メイ」は



などには何時も神田  
 詩人がドクロを捲い  
 てゐます。「金の星」  
 を神田日活館裏手へ  
 向つて横町を曲ると  
 この附近に「ベラミ」  
 妻い名前で「ゴリラ」  
 といふのがあり、變  
 つた處で、朝鮮料理  
 「明月館」がある。  
 こゝは女給さん何れ  
 も朝鮮美姫(?)を網  
 羅してゐる。ひどく



「リリアン」より幾分地味らしく、七三の品のよいお  
 姉様タイプの女性が乙に澄ましてゐます。「ムロ」こゝ  
 はほんとうの少女女給で、十三四の女の子が四人で給  
 仕してゐます。ウツボはお汁粉もやつてゐます。以上  
 喫茶と兼ねて何れも洋酒をサーヴし、シヨニー、ウオ  
 ーカー一杯五十錢、値段は流石神田で銀座あたりと較  
 べると安いもんです。  
 神保町の角の「萬盛庵」はそばでは有名ですが「新  
 聲館」前に「更科」のうまいものもある。さて、こゝの  
 交叉點を水道橋方面へ横切つてゆくと左側に喫茶「柏  
 水堂」右側に「金の星」がある。こゝは純然たるカフ  
 エーで、女給さんで客引く店、よく「観菊デー」だと  
 か、やれ「紅葉狩り」だとか色々催しがあつて、二階



面白さうだ。「スモール」「リビア」「モンパリ」「マツターフォン」何んだか映畫の題名みたいのが並んでゐると思ふと、「白熊」といふのがある。「マエダ」こゝの店は店構えも仲々凝つてゐる。「チロル」こゝもおもてつきは堂々たるもので、一寸五十錢握つたんでは這入りにくそうなみつきだが、これが、勿論洋酒もあるが、お汁粉、おぞうにもあり一杯十錢で、レコードで、美少女で、といふ譯で安ちよくなのです。近頃神田から汁粉屋の姿が全滅して了つてゐるのに氣附いてゐる方も尠くないと思ひますが、その汁粉が突然恠うした喫茶洋酒の店にあらはれてゐるんだから面白い。「チロル」の數軒先きに「〇〇亭」なるものがある。こゝは……解つたよ、もうそろそろ聞きあきたつて？ だつて君これぢやア、まだ神田の一部にも觸れてゐないんだ水道橋方面で白十字堂。豊生軒「解つたつてば！ 觀念したよ。俺は三十五枚のレコードを買ふとしよう。」

## 上野驛前から山下

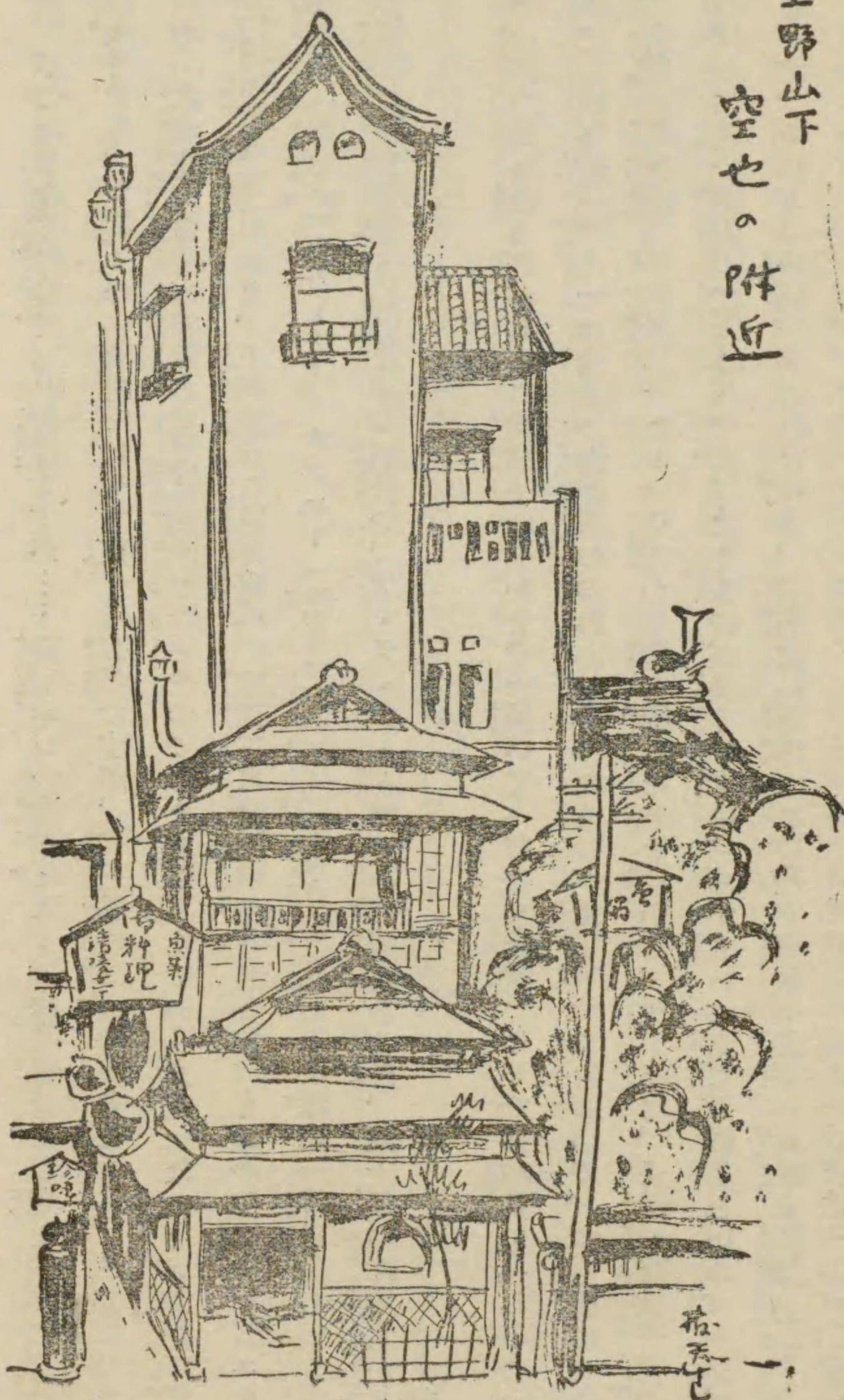
上野界限の食べものやをざつと高速度で紹介しませう。先づ驛前からこの附近一帯、お上りさん相手、さて

はハイカラがつたもの等目白押しの有様ですが……東京パンの喫茶部こゝでは卅錢位でお腹をふくらませることが出来ませう。お隣の「岡野」はもち菓子で有名ですが、喫茶部の設備はありません。さてこのお隣りにそばの「萬盛庵」。旅館山城屋の食堂は和洋兩様をやつてゐますが高くて「うまく」ないといふのが定評安い處で「須田町食堂」があり、上野驛から東京驛への高架下には兩側ずらりと食べものやの正にレビユウですが、喫茶の「高林」「とろろそば」カフェー「巴里」市設の「上野食堂」「いろは壽司」等目星しいもので「上野食堂」は市設食堂としてはやゝ高級で、ア、ラ、カートで一品料理がある外、五十錢の洋定食があります。

さて廣小路方面へ曲る角がしるこ駄菓子子の「かまや」續いて「だるま食堂」こゝでは和食に「しるこ」すし「なんでも」の百貨「米久」は恰るで女郎屋ののれんのやうなものが吊る下つてゐるので、すぐ眼につきます。「甲子食堂」「萬盛庵」「世界本店」こゝは店前から瀧を配した庭を覗かせ、鶴がゐて、土曜日曜は子供連れの人達のほかに若い男女が二人連れで食べにくるのが多く、女中さんが大いに當てられるといふゴシツプが傳つてゐます。そばの「砂場」がこれに續き、有名な「永藤」この邊で有数の美しい女給を網羅してゐるカフェー「サンキョーテイ」喫茶の「タカバヤシ」「サンキョーテイ」同様のカフェー「世界」この二軒は夕



上野山下  
空也の附近



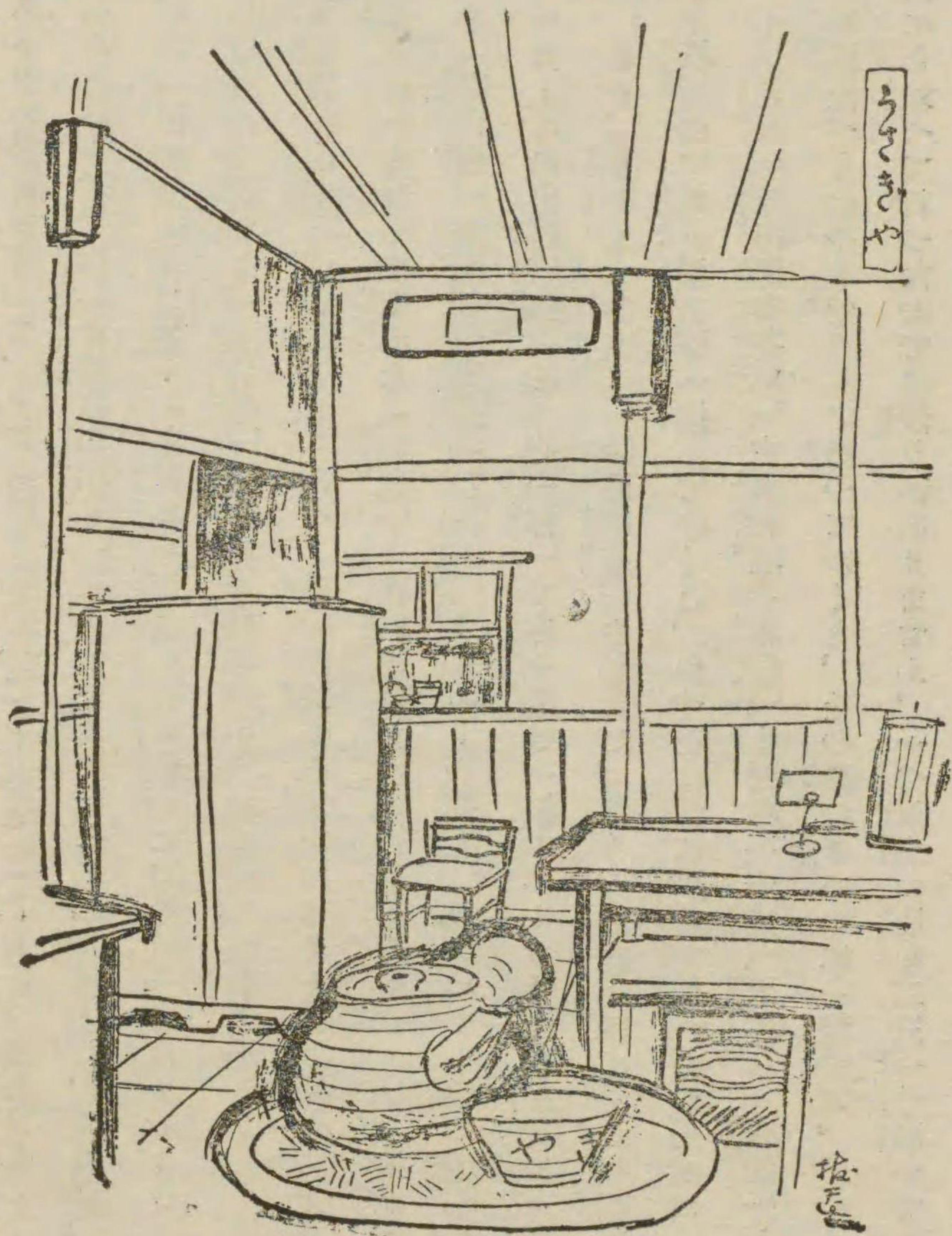
方からオーケストラの演奏があつて、これも呼び物の一つ。しるこの「二見」支那料理の「三光樓」こゝのシ  
ユーマイは蓋しうまいです、但し女給は山出し。「三木屋」「安藤」この二軒はすし、天婦羅、兎に角三十銭が  
看板。きんつばの「伊勢屋」カフェー「氣賀亭」「天清」「萬盛庵」このそばやではカレーライスもある。喫茶  
で「紅谷」あがつたよで著名な「水戸や」天婦羅小料理の「たぬきや」「三好野」。

こゝらで向ふ側再び山下へ引つ返して「みやこ座」附近から歩いてゆくと、みやこ座より池の端寄りに、  
「越進亭」「鳥鍋本店」もなかで有名な「空也」魚菜料理「清凌亭」「藪伊勢」「山下」、支那料理「翠松園」、同「五  
十番」、しるこの「茶田屋」「揚出し」、喫茶「むら上」、カフェー「菊屋」、カフェー「池の端」、鳥の「三秀」、喫茶  
「山木」エビスビールの出張店が「どうぞ一杯」で客を惹き、「橋本パーラー」が果物で人気を博し、博品館  
には「和食堂」あり、「京橋すし幸支店」「岡野榮泉」のしるこ。愈々廣小路へ来て「良磨軒」。

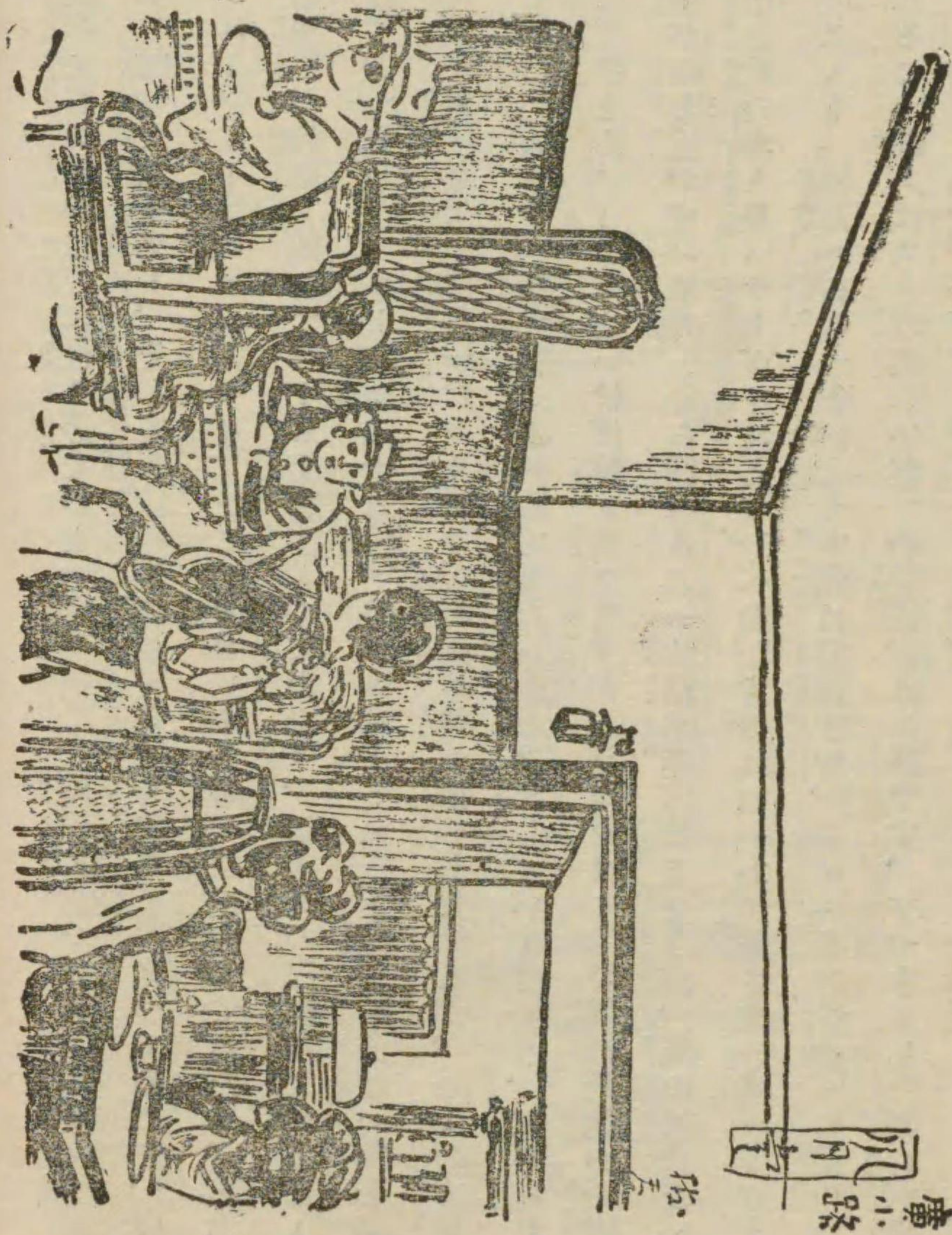
さて交叉點を横切つて萬世橋方面へ進んでゆくと、いやその前に天神方面へ行つた處に「松榮館」を落し  
てはならぬ——「風月」「栗田園喫茶部」、支那料理「喜樂」、小料理「千成」、天ぶら「天源」しるこ。「うさぎ」  
がある。上野界限たべものやも恚うして拾つてゆくと、その數の多いのに一驚する。  
さて何に何にと竝べて行つたのでは限りがありません、一つ以上の店を二三一寸覗いてみることにしませ



う、廣小路松坂屋正面前の風月は仲々感じのよい喫茶部で、兩側にボックス、中央に丸テーブルを圍んで背の高い籐椅子を配した二セット、そして美校の生徒がアミイを連れて與太つてゐたり、同朋町あたりの粹な姐さん達がシュークリームにサンドウィッチにチョコレート等を頬張つてゐたり、あぶら切つたカクガリの旦那然たる男が、番頭を連れてコーヒーをすゝつてゐたり、以上この三態によつてこゝの客種は代表されてゐると云つてよいでせう、コーヒー(十五錢)チョコレート(三十錢)菓子は一個十錢、値段もどうして高級です。もう一軒喫茶で「紅谷」はコーヒー、紅茶は餘り感心しませんが、こゝの支那菓子(十五錢)が一吋おしく頂けることを特筆大書(それ程でもないかな?)してゐてせう、云ひ遅れましたが、こゝは店へ這入つて左手とんく〜といけば粹に聞えますが、コンクリートで固めた細い急階段をゴツンゴツンと登つた二階が喫茶室です。「風月」から較べると一枚格が落ちるでせうが、氣の置けない處です。「風月」「紅谷」ともに小女給の素人臭いサーヴィスとは云へぬかも知れぬ「お待遠さま」式サーヴィスです。「うさぎや」こゝも「風月」「紅谷」と同じく本職は餅菓子で、殊に「うさぎや」の最中は有名ですが、傍業としての「しるこ」部(はちと可笑しいが)の設備がある譯です、すつきりした純日本風の早い話が小村雪岱氏でも作るやうなお芝居の道具建て見たいな見世構えですが、こゝの主人といふのが美術文學愛好家と見







えて、壁へ佐藤春夫、武者小路實篤、島崎藤村等々の書を飾り、或ひは主人の友人だといふ湯浅新氏の繪などあり、仲々凝つた好みを見せてゐます。おしるこ（どうもこの店のしるこは、呼び棄てにするのは可愛相な氣がします。）とてもあまく、そのあまさは決して毒々しいものではありません。がどうも一杯頂くとおかわりの勇氣が出ず、十五錢でひき下ります。サーヴィスにはこの奥さんの妹さんが時々顔をみせますが、飾り氣のないがすつきりした好感の持てる娘さんで、大變氣分がよいのであります！ 栗田園喫茶部、こゝはランチの代り（と變です）にサンドウィッチとスープのランチがあります。また「松榮館」は握りの大きいこと東京一で、恐らく大の男の握りこぶし以上に一つの握りが大きく、五つ一皿三十錢といふ最も大衆的なものであります。

### 金二圓也横濱探見

◇パンガローの五十錢 ヨコハマ赤い酒。女給兼ダンサー、奥の部屋。外人専門……。櫻木町を出てもう一度ポケットから、さつきの紙切れを出した。一、もしおこつてよ！ ときたら、五十錢玉を出して、これき



しかないと頑張れよ！ 二、逃出すに便利な邊に腰かけよ！ 三、不入虎穴不得虎兒！ 先輩の注意書を読み終つて右手にしっかりと握つた横濱探訪料が、カツキリ金二圓也、木綿針で虎狩りに行けと言ふのである。その夜……市電を元町で降りて左側の通りを東へ三町、冷たい秋雨に濡れながら……思はず通り過すところ……すつかりカーテンを閉めた洋館がある。BUNGALOW！ 此處か！ おや！ 本日休業？ 耳をあてるとレコードが、かすかに聞へる。ドアが鐵門のやうに重い。で恐る／＼あけると……

そらきた！ ジャズ！ ジャズ！

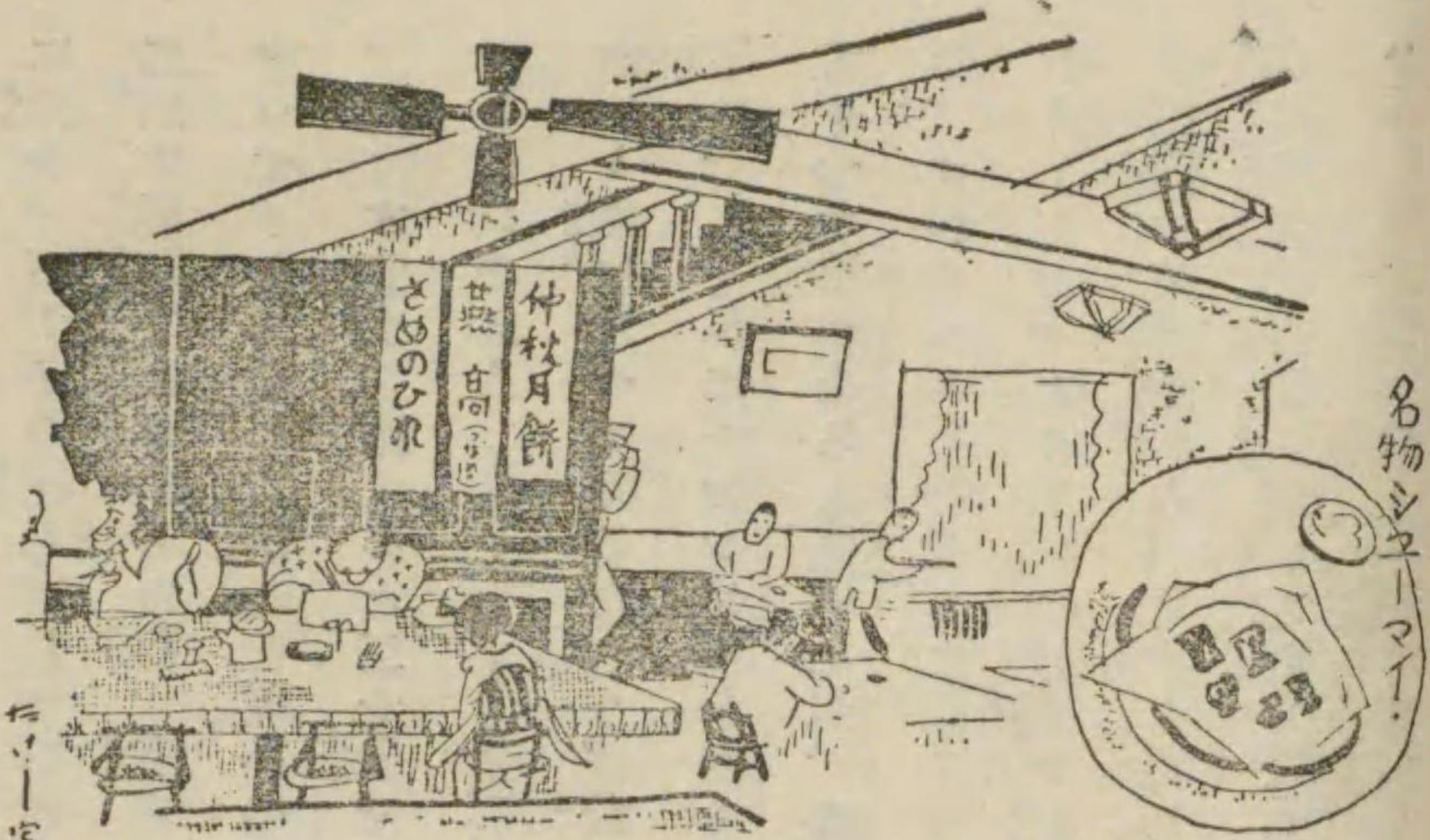
タイテイナ タイテイナ あたいの可愛いタイテイナ

「いらつしやい、初めて、何處から來たの、何飲んで、おどりませんか」ボカンとして鼻先へ紅の筒先から矢つぎばやに輕機關銃。僕右手でしつかり五十錢玉を握つてゐる。ちよいと、この方「レモネード だつてサ」だつてサ……さては文無しと見やぶられたか。

落つくと割合に恐ろしくない。天井に瓢箪をからまして、シャンデリヤが二つ。ダンサーは幔幕のやうな著物で臍脂の單衣帯に背負上げを、おつかふせ、共鼻緒のキルク草履をシュ／＼すらして右踊左踊。いきなり肌からベツトリ垂れた錦紗の袖が、ヒラ／＼僕の悪玉をさしまねく。Sometimes in Happy-Foxroti 「ち

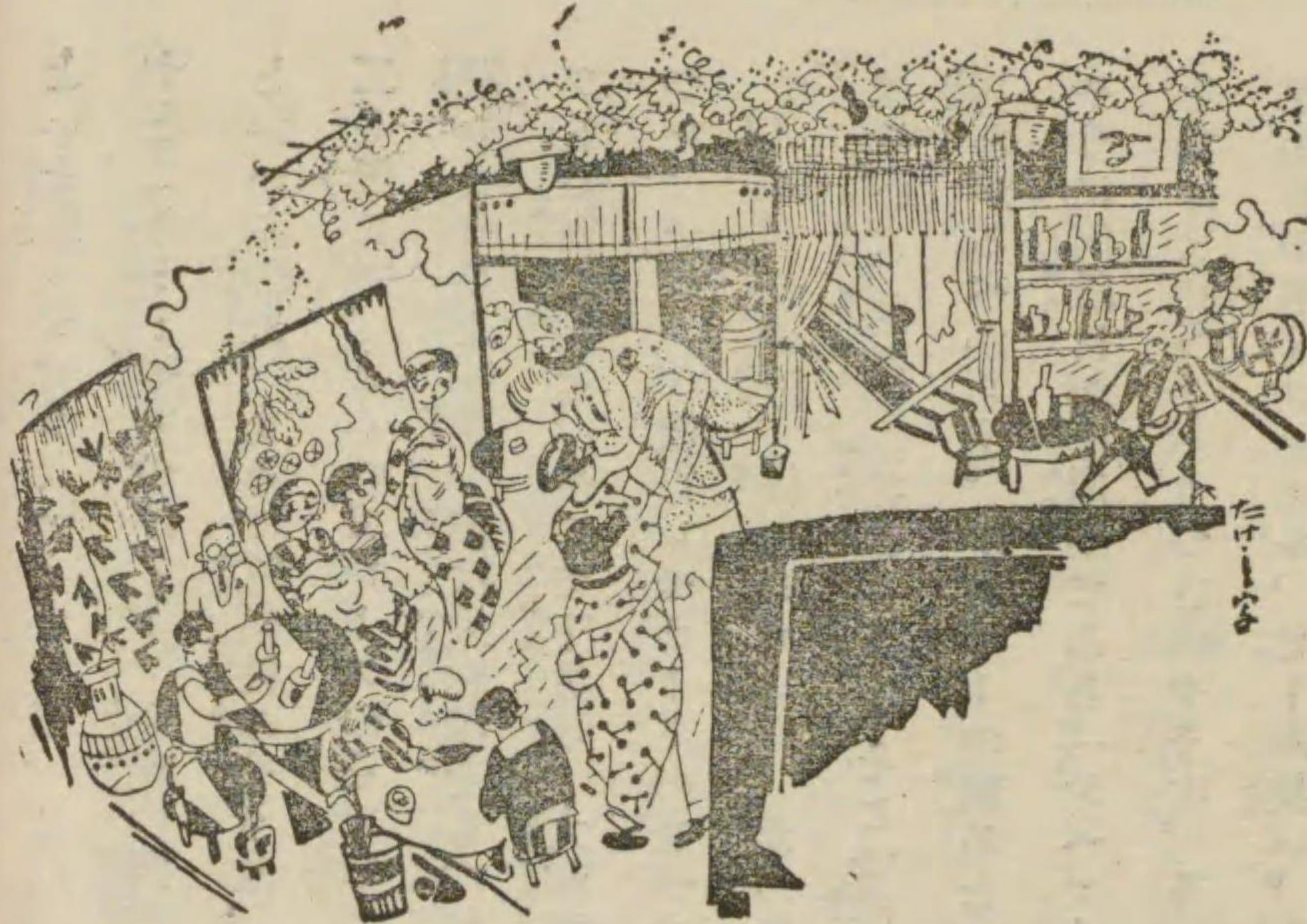
よいと踊りませうよ」……てば、これを、おごつてよ……と聞きちがへて、うつかり、こゝで五十錢玉を出すところ……落ちつけ／＼。今晚の同客は外人、モボ二三名、皆千枚張の面構へである。英人キヤタロク氏とかいふ紳士、まるで電信柱のやうな、かたい踊り方で、お名前通り目錄式だ。脊が高いので、ダンサー、二の腕まで、まくれてレースのそで口がチラ／＼惱ましいこと！ Hallelujah-Foxroti！「あなた、ほんとに踊りませうよ」僕、僕は和魂をもつてるんだ」月並なところで受とめたつもり。「そんならホックス・トロットで安來節を、やつて下さる、和魂のためにね」……ひらりと舞立つて僕の鼻さきに銀盆を投出しやがつた。チビ／＼飲むレモネードのまづさ。「キヤタロクさん！ この方ジャパニス・ダンスやります」外人連バチ／＼。モボ達、僕をジロ／＼。かうなると和魂も引込みがつかぬ。天井の瓢箪までが尻を振り／＼ものまぢ顔だ。銀盆の安來節！……そこで僕「君——便所はどこだい……キミ——」WCに行く右側に階段がある男あがるべからず。ダンサーの寝るところだと云ふ。ベルが付いてゐる。見上げると濃い紫の煙りが蛇のやうに何段目かに漂つてゐる。「テヘッ！ やつちよるね」この時、フト、窓ガラスにポスターの幻影……きをつけませう……うつさぬやうに、うつらぬやうに……警視廳。パンガロの便所、イクオール、下水であるだから下水イクオール、ビール臭い。かへつてくると、ウワー まつ暗だ！ 停電！ 大雨のせいかな。さう





した。一番好きな太鼓船を——それから、君聞かずや胡笳の聲、最も悲しきを、紫髯緑眼の胡人吹く、之を吹く一曲猶いまだをはらず、愁殺す樓蘭征戍の兒。てな……變竹林な劍舞をやりましたら、おいとさん「まあ——勇ましいわね」といはず、後ろの植木鉢を、こつそり片づけました。僕「……………」おいとさん、忙しさに「三番さん！ しゆーまい、りやんこー！」

◇いせぶら (1) 博雅 吉濱橋から馬車道へ出て伊勢佐木町通りへ……つまりいせぶらに……。神樂坂を平にしたやうなところで、すぐ左側に博雅がある。「いらつしやい、お二階へ」空いて、も二階へ上げるところ親切なのか、うんと喰はす商賣氣なのか。まづ名物しゆーまいを注文する乳色の大きなテーブルに紅色の灰皿がポツ／＼と置いてある所、見た日にとても感じよい。しゆーまいは丸形よりやゝ臼形をしてゐる。香がすてきた。天津五加皮藥酒、この一杯はヒリリトから口だ（但し飲んだの



だ逃出すは、この時なりと！「僕かへります。いくら」五十錢」

「ほらきた、ぼん！」白い手がキヤツチした。

(此處で讀者曰く、もつと深く、さぐつてほしかつたなあ、そこで僕曰く、ごじゆつせんじやねえ……)

◇なんきん町——おいとさん 氣がつくと、まさしく腹ペコだ。バンガロの事が心配で喰るものも喰すだつたのです。即ち南京へ濫かい食物へ！ 三箇條の紙切れはチンと鼻かんで、すてました暗い路次を幾曲りして飛込んだのが、海昌樓。大テーブルにたつた一人、時はすれの焼麩をスル／＼。此處で又悲觀的女難が一つ。この店に、おいとさんと申す美人がある。笑つたところがアンナ。メイ、ウオンで體のこなしが梅蘭芳の……最大級の讚辭を惜まぬ。日支人のアイノコさんです。昔お向ひの脾珍で評判だつた。好きなのがハーモニカ……でかねて用意したトンボ印を出して吹きま



に非ず、ボーイの話し)しまひに中秋月餅の甘いところをアングリやつて口直しをしだ。二十五銭。お月見に出す饅頭で上等のもの程、甘さは加速度に増す。隣りの紳士、いきなり高價やつを注文して一口つけたらクシヤクシな顔して饅頭を睨みつけた。そーら みる!

(2) オデラン座 あと二十分でハネる、オデラン座にはいる。ムカシムカシ、ブルーボードの頃。此處でマーガレット・フィツシャーとかバイオレット・マーセロなんかニキビ面をポットさせた時のモボは、今はいゝ爺になつてゐるだらう。此處の某辯士といつても、二巻物を、どなる先生が闇にまぎれて、辯士臺の下に、ひそかにチャンソバをかくして、一すゝりしては「で……現はれましたるセント・ジョンは……」なんてやつた事があると聞いたが、これも、濱の辯ちやんらしくていゝ。喰べつゞけのせいとか、オデランの桃色のプロがメニューのやうに見える。……と開いてみるとウイリアム・フォックス社製サンライズとある。パチパチ。スクリンのゲイナとオプライエンのキスに喝采する。……變なお客やナと、よく見ると、隣りの劍劇、文樂館からバラック越しに聞えてくるのだつた。ジャー雨の音。特等席の眞中にベチヤンと座つた蒔田藝者の白元結が目ざわりなこと! オデランを出たら、ポケットにまだ十銭ある。十銭、十銭、十銭、十銭、どうしやう「十銭!十銭!お花いかゞ」野澤屋の前で少女から、濡れた一束を買ひました(めでたし〜)

## 劇場食堂評判記

### 1 帝 劇

丸の内帝劇内の食堂、一階北側には和食辨當お椀付きで八十銭の「花月」があり、南側別館に東洋軒、こゝは和食洋食支那食兼營で和食八十銭、洋定食は二品、紅茶、パンで一圓、ア、ラ、カートは五十銭均一支那定食も八十銭、この支那食が大體一番人氣があるやうでもあり、量質ともに相當である。二階南側には「魚十」があり、こゝは和食辨當(八十銭)と壽司(三十五銭)で壁側を割竹で圍つたり、窓へ繩のれん式の裝飾を配してみたり、精々壽司屋氣分を出そうと努めてゐる。また三越本店前三共經營の「エンプレス」同店が「魚十」に隣りして和食辨當(八十銭)洋定食(一圓)一品(五十銭)で、これも相當人氣を博し、三階には「中央亭」が矢張り洋定食(一圓)一品(五十銭)和食(八十銭)カクテル(五十銭)同南側には「日の出」壽司、永坂出張の「更科そば」鰻辨當「しるこの「翁庵」四階には「あづまや」の和食辨當



(五十銭) すし (三十銭) が好人氣、かうして價格から見ると、帝劇の食事は最高一圓から最下三十銭である。芝居を食べに来るやうなお客は有難くない。うまいものを食べるなら、一步劇場外へ出ればいくらでもある、芝居の食堂は安く、そして腹さへ膨れればいい、これが帝劇の食堂監督の趣意であるらしい、そして帝劇内食堂経営には權利金を採らない、家賃は賣上げから歩合でとるらしい。従つて劇場側のこうした趣旨がよく食堂へ徹底もするので、氣持ちがよい。丸ビル「花月」では随分悪口を叩いたもんだが、同じ「花月」でも帝劇内の同食堂は女給さんも素人のおとなしい人のみを集め、客扱いも可成り親切である。また地下廊から連絡して居る東京會館食堂や、こゝの觀客に限つて洋定食一圓五十銭で食べられる、品數は少ないが却て美味しいものを食べさせる。

## 2 歌舞伎座

木挽町歌舞伎座は最近別館が落成して劇場内食堂をこの別館に網羅して了ひ、恰然こゝは華麗善美を極めた食堂館の感を呈してゐる。先づ地下室には「辨松食堂」「大阪食堂」「和食」「明治屋」「吉嘉食堂」「和食」があり、一階には「竹葉亭」「鰻」「鳳凰喫茶店」「茶菓」二階には「翠香亭」「支那食」「千疋屋」「茶菓果物」「三芳

食堂(金ぶら幕の内)「幸壽司」「辨松(和食)」三階には「精養軒」「洋食」「直營食堂」「天ぶら」「歌舞伎壽司」等が袋物、繪はがき、お菓子等々の美しい賣店と軒を並べて大賑ひで客を呼んでゐる、四階には撮影室があつて幕間のお慰みに一時間寫眞(三枚二圓)で興を添へ、この四層樓、愛嬉のよいエレベーター、ガールさんの手で、何階へも自由に往復が出来る。そして何れも信用ある店の經營食堂で、値段の處はお安いと云ひかねるが、うまいものがお好み次第に食べられて入場料十圓近くを支拂つてしやなりくと見物に来るお客様には誠に味覺極樂の感があらう。何にしても、これだけ信用を置ける一流店の出店を揃へて、どの店内裝飾も華美にして素晴らしい食堂會館を現出させた處、流石歌舞伎座であり、同座の一名物として誇つてもいゝのだらう！ 新橋あたりの一流姐さん、さては「橋や」最負のハリウッド結上げかなんかの七三コテチリの奥様よ。どこの店のなにおいしかうまいか、それ等の評判は皆様方にお譲りすることにしませう。「ミイちゃん蜜豆のうまいのはどこだつたなア？」いやアアだ、蜜豆なんて知らないわよ。精養軒のコーヒーフレーヴァーがないわねえ「ダー」。

## 3 新橋演舞場



本館地下室に「金陵亭」「精養軒」同二階に「東洋軒」「エビス食堂」「喜久すし」「喫茶菊家」三階に「金陵亭」「つるや食堂」「辨松」「大阪壽司」「喫茶立花」別館一階に「神田川」「三芳」「喫茶」「立田野」同二階に「辨松」と新橋演舞場にはこれだけの食堂並に喫茶店がある。このうち誰でもが一番お馴染みなのは一階別館通路の出口のところにある精養軒の喫茶店であろう。紅茶とお菓子をとり寄せると會計は五十錢で、紅茶はおかわり附菓子はその時によつて變るが、ショートケーキがうまい。手軽に食事を済ませようとするなら「金陵亭」の五目飯が簡單でもありおいしく値段も安い。同じく「大阪壽司」も味がよい。「神田川」は食堂内の氣分は餘り好ましくはないが、鰻は小串で一圓のお辨當で結構頂ける。その他何れの店も値段と云ひ、内容と云ひ特に取り立て、云々することはないが、總じて「平凡」とか「無難」の一語で云ひ盡されると思ふ。云ひ忘れたが「精養軒」の女給さんは何れも頭のとつぺんから聲を出すやうな上づつ張つた口調で「お待ちどうさま」「はい只今」等々の言葉附き確かに奇妙であり珍である。是非御試聽を願ひたいものである。それと共にこの名物(?)は二階から三階への迷宮的階段で、正面食堂右側のところに長い階段のしかも細いのがあつて、三階食堂に通ずるやうになつてゐる。一度や二度行つた人は屹度氣づかれないであらうし、又他の食堂へ這入り込むやうな氣がして知らない人は通るのを躊躇されると思ふから特に誌して置く。

#### 4 明治座

本建築であり、比較的新しく出來た劇場だけに、全ての設備が、本郷、市村等と比べると格段の相違がある。下町に似ず客種に山の手の人の多いのも、或ひは設備萬端のモダンなのが、山の手の人を引きつけるのかもしれない。舞臺や劇場内細部の批評は此所に割愛して食堂だけを大急ぎで一巡して見よう。先づ地階へ降る。舞臺へ向つて右手に西洋料理エビス、左手に支那料理盛昌樓が、かなり充分に廣さが取つてある。西洋料理は定食一圓と一圓三十錢、支那料理は定食その他好みといふわけ、地階といふ感じが、やゝ冷たさを感じてわざ／＼足を運ぶ氣にならぬのは兩店としては甚だ氣の毒な感がある。一階は喫茶店があるだけで綺麗さつぱりと食べ物と縁を切つてある。二階三階は同位置に大食堂。二重辨當、さしみ辨當、王子やき辨當、親子井、うなぎ井が各一圓づゝ、うなぎ二重、三重辨當、おわん付が各一圓三十錢づゝ、その他の物、つまみ物、いかやき、うま煮が各五十錢、さしみが六十錢といふ献立、三階食堂では定食五品、御飯しんこ付二圓といふのが出来る。大の男が少し持て餘す位の充分な分量がある。二圓では安い位に内容豊富である。器も凝つてゐるし推稱出来る。二階三階を通じて女給さんは訓練も行届いて、愛嬌もあるしよい



感じを與へる。三階正面の和食堂は辨當、親子井、すし、ちらし、大阪すし、さしみ、すの物、いかやきと全部を五十錢均一にしてあるのは、プロレタリア黨の懷ろを考へてくれて中々嬉しい。此方が二重辨當を食べてゐるのに、隣りで三重辨當を食べてゐられると一重だけは引け目を、女ならずとも男でも感じるのが定であらうから、こうした均一振りは氣がをけなくていゝ考へだ。以上の外屋上には氣の利いた小庭園があつて夏など大川を越してくる涼風に吹かれながら、此所で冷たい飲み物を飲むのは悪くない。地の利を占めてゐるお蔭であらう。

5 本郷座

新國劇開演中の本郷座へ、劇場内の食堂めぐり、ついでにお芝居もといふうまい寸法。隣りの柵に斯の道の大家松崎天民先生がゐられるのに、聊か面恥ゆい感じがする。お役目の食堂を見參に及ぶ迄は落付いて芝居が見られぬので、食べるためのラッシュユアワの所謂お食事時間を敬遠して、二幕目の幕合に直ちに食堂の邊りをうろく、別館の片側は賣店、右側に切符賣場よろしく、その隣りに百貨店式に見本棚があつて、値段表がはつきり附いて種々の食膳が配置よく並んでゐる。此の見本棚、照明の設備頗るよろしく大ひに食

慾をそゝる。食堂は階下の分は頗る輕便に出来てゐて、お辨當、親子井その他五十錢均一、その代りいつ行つても（芝居の無い時は、ともかく）押すなくの騒ぎ、滅多に五十錢の井にはありつけない、この幕間にも既に満員、この人達がまさかみんな私と同じ様に、先づ食事を済ませてをかないと芝居を見ても見た氣がしないといふ人ばかりでもあるまいが。食堂の半分は喫茶部、こゝは五十錢辨當にあぶれた人達が、やつぱりいつもあふれてゐる。廊下の突き當りに汗粉店がある。こゝではいなりすし、田樂餅など一寸變つた物を賣つてゐる。田樂餅に大ひに食指動いたが、田樂餅をかじつてゐる處を知つてゐる人にでも（それが綺麗なお嬢さんだつたら猶更）見られたら一大事と先づ腹の蟲をなだめてをいて、さて逆戻り食品見本の前に立つてつらく見るに、辨當、お刺身辨當、鰻御飯等々いづれも食慾をそゝるに充分な内容振り、一圓のお辨當に附いた大椀が私の食慾をしつかりと捕えて了つた、で勢よく二階へ上つて入口で食券を買つて廣い大食堂の片隅へ席を占める。一テーブルに二十人位は掛けられ様、一テーブル毎に番號札が附いてゐて、當番の女給さんが直ぐやつて来て、食券を持つてゆく、運ばれるのも割合に迅速だつた、先づ黒塗りのお椀の蓋を取つて、かの食慾を起させた、ブヨ／＼と浮んだ（私は貝柱か、何かの卵かと思つてゐた）玉を一粒箸に挟んで、口に抛りこむ、フワアと無くなつて了ふ、ハテナと思つて今度は三四粒一緒に口に入れる。



ナアインダ、駄の小さいのだつた。がつかりしたので、旺盛になりかゝつた食欲が聊か減退する、こうなる  
と食品見本棚の上手な照明がうらめしくなる。辨當の茶、御飯の具合いづれも上等。お茶も熱くて結構。食  
堂を出る時女給さんが毎度有難う存じましたと叮嚀に云つてくれるのは嬉しい。でいゝ氣持になつて階段を  
とんく。こつた返してゐると想つた廊下に猫の子一匹ゐない。次の幕はとうに始つてゐた。

## 6 市村座

本郷座の簡單さに比べると、此所の食堂は中々複雑だ、先づく／＼ポツ／＼と廻つて見よう、廊下に出ると  
「婦女界」の都河辰夫君にひよつこり逢ふ、で先づ喫茶店つる岡といふのへ飛込んで、コーヒーとケーキを  
貰ふ、コーヒーは相當だつたが、ケーキは餘り感心しない、女給さんは中々愛嬌があつていゝ、駄辯つてゐ  
る中に二打が入つたので、切上げて座席へ、芝居見と食堂めぐり兼帯、この所中々忙がしい。次の幕間に今  
度は堪念に場内を一巡する。先づ本館階下には喫茶店が二軒、鯛めし大吉（鯛めしおわん付六十錢）和洋食  
有樂軒（定食一圓五十錢）がある。その他に直營の食堂が賣店の傍にある。別館へ行くと、此所は軒並の食  
べ物屋、食べ歩きもこう並んでゐてくれると便利で有難いわけだ。階下は眞中に賣店を挟んで先づ端から牧

野しるこ店、その隣りが幸ずし、どんく／＼握つてくれるのが嬉しい。（すし四十錢、お好み五十錢）和田  
喫茶店、そばの大村屋（更科そば十五錢、天どん五十錢）うなぎ千葉屋（うなぎ井八十錢、一圓、二重箱  
一圓二十錢）支那料理萬金（御辨當一圓、定食一圓五十錢）表に向つて大きく和洋料理の共樂軒（洋辨當八  
十錢、定食一圓、一圓五十錢）。之で一巡したので、階上の辨松食堂へ上る。一方を仕切つて坐つて食べられ  
る様にしてあるのは中々氣が利いてゐて嬉しい。お辨當七十錢、おわん付一圓、定食（五品付）二圓、流石  
賣込んだ店だけ、甘煮などは一寸類がない位美味しい。女給さんも受持が決つてゐて客の顔を見ると直ぐ飛  
んで来てくれる。それに受持の女給さんの名札が出てゐて責任を明にしてゐる點もいゝ、但食堂内が妙に  
寂しい感じを興えるのは、華やかな劇場内だけ一寸不似合な氣がする。

## 7 新歌舞伎座

新宿新歌舞伎座、尠なくも歌舞伎座の名を探り、これに「新」の一字を冠した以上、われ我の想像はよく  
見る同座正面全景の寫眞から押して、堂々大劇場、舞臺引いては廊下の華やかさ、さては食堂の完備さぞか  
しうまいものを食べさせる食堂の二三軒はあるらうと、實は初めて新歌舞伎へ足を向けたのだが、期待



はとかく裏切られ易いもので、先づ同座の食堂は全部松竹の直營であるらしい。これは大變結構なことだが實は直營であるとはつきりこゝで云ひ切れないのが残念である。何故なら食堂は松竹が直營であるとは何處を探がしてみても一字も書いてない。それならどうして松竹直營らしいといふのか、食堂には、どこを鵜の眼鷹の眼で索めても「辨松」だとか「神田川」だとか等々の他の劇場のやうに經營者の名前が一つも見當らないが、和食堂に於ける茶器類に松竹食堂部の印入りのものが一様に配置されてゐたからである、でそこに問題があるといふのだが、先づ文句は後に残して……地階から見廻らう。地階には「和食堂」「うなぎ」「洋食堂」「壽司」「バア」があり、一階には全然食堂なく、二階には「和食堂」「喫茶」三階同じく「和食堂」「喫茶」と先づこれだけであるが、前にも云つた通り店の經營者屋號名はなく、只單に「和食堂」とか「喫茶」とかの安直な小看板が一札かゝつて、何處も似たり寄つたりの食べもの見本棚が申譯的にならべられてゐるだけである。そして地階二階和食堂は「三重辨當」「椀付」一圓三十錢。「二重辨當」「椀付」一圓、これは本郷座あたりと同種類同値段、さしみ辨當、王子燒辨當（何れも椀付）一圓。これ等は少々ボリ過ぎの觀なしと云へず、鰻二重、同井（椀付）一圓三十錢に一圓。これも高過ぎる、洋食で定食一圓三十錢、ランチ八十錢。この洋食堂は氣分はよいが、餘り料理は香ばしくなく、壽司五十錢も同じなら、三階食堂の御辨

當五十錢、親子井五十錢も値段は至極結構だが、親子井は辛く時に甘過ぎて變幻の妙を極めてゐる。總じて何れも値に比較して内容の貧弱のこと、「まア芝居のことだから」をハンデイキャップにしても一文句あつていゝ處だ。そこで、その文句だが、實にこれ等食堂經營者の正體が漢として擱れず、文句批難の持ちこみ所がない。それが何によりも不愉快である。どうか經營者の正體と、その責任のある處を鮮明にして下さいと言憎まれ口を……

### 飲食店のチップ心得

チップ（又ボチとも云ひますね）心づけ、本當にうるさいものです。外國へ行く時、先づ洋行した先輩に聽かされるのはこの問題です。出し過ぎて馬鹿にされ又出すべき時出さないで、不愉快な目に逢ふのも厭なものです。外國では大概標準があるので、その點標準を心得てやつてさへゐれば、先づ無難ですが、日本ではほとんど標準がありません。一時チップ問題がやかましく論議されて以來、地方の旅館等の中でも進んで茶代廢止を看板にする家が増して來て、多少は緩和された様ですが、未だくチップ、茶代、心づけの心配



なしでは旅行は出来ぬ状態です。もとくちチップ、心づけは客本位で、待遇がよかつたから、サーヴィスが氣に入つたからといふ場合に、感謝の意味で出すべきもので、貰ふ方で期待したり貰へなかつたからと云つて客に不愉快な目を與えるといふ事は間違つた事なのです。

一體に日本人はチップを出し過ぎます。外國へ行つても法外なチップを出すために、日本人は兎角甘く見られ勝です。毛色の變つてゐるといふ引け目から、少しでも宜い顔をしたいからと云つて、桁はずれのチップを出す事は甚だ卑怯な考へ方です。

食べ歩きをした間に、その氣の附いた所を何かと書いて見ませう。勿論現在の風習として、チップの標準のない所へ標準をつけるといふ事は不可能です。然し大體に於て次の様に常識的に考へる事は出来ませう。之は食べ歩きの一行が不文律の間に實行して來た事で、多少の参考になる事と思ひます。

先づチップを當然置かなければならぬ所はカフェーです。それは女給さんが、チップを目當てに働いてゐる現在の状態では致し方がありません。有給制度の店もありますが、それは殆んど申譯だけで、給料だけでは、決して、錦紗やお召の着物を着るわけにはいきません。そして番といふものがある以上、一度チップを置かぬ客にぶつかつたら、彼女達の收入に直ちに影響してくるのです。でカフェーに入る以上は、假令それ

が一杯のカフェーを飲むにしろ、多少のチップを置く事は覺悟せねばならないのです。それはカフェーに入つて、美しい彼女達を見る時、彼女達の白粉代、衣裳代の一部を客自身が負擔してゐるものと當然考へて然るべきです。此所では支拂額の一割といふ相場はなり立ちません。コーヒー一杯二十錢の一割二錢は常識的に考へてもをけないでせうし又ビール四本の合計二圓となつても、その一割二十錢は一寸置きかねます。

「チップリヤンコジヤ惚れやせぬ」と詩人西條八十氏は云つてゐますが、惚れる、惚れられぬは別問題として、一寸二十錢では濟みかねます。先づ標準を五十錢と考へて見たらどうでせう。二人連でビール四五本、別に手數もたいしてかけませんね。マア五十錢で我慢して貰ひませう。三四人連、一人はコクテル、一人はウイスキーソーダ、一人はビール、一人は飲めぬ口で、オレンジエード、注文に一寸頭を使はせられますね。こぼさぬ様にもつて來るのも一寸氣を使ひますね。で、チップ一圓、どうですよい所ではないでせうか。勿論四五人連でも二時間三時間と、うだくんと管を卷いた揚句は、その管巻料としてももう少し奮發してもよいでせう。尤も一人でほんとうに喉をうるほすつもりで、通り掛りのカフェーへ飛びこんだ時、コーヒー一杯二十錢也、五十錢玉一つを置いて、お釣を持たずに歸る所でせうね。カクテル一杯七十錢、一圓を置いて黙つて歸つておゐでなさい。決して厭な顔はされやしませんよ。五圓十圓をチップとしてをくのは卑しい考へ



を持つ人です。そういう人達は別問題です。

女給さんに對しても註文があります。貰ふのは當然でせう。然しそれにしても客が當然拂ふべきものを取るといふ考へを持つて貰ひたくありません。サーヴィスに對して客が拂ふものだと考へて、お世辭は大して要りません。誠意のこもつた、女らしい温い氣持でサーヴィスして下さい。カフェーには女のやさしさに渴してゐる獨身者や、家庭内に於ける不愉快な氣分を一掃するために行く客が多いのです。そういう人達を心よく持てなして、温い氣持にして返してやる事はかなり、重大な貴婦方の責任です。快よいサーヴィスに對して、この客はこの五十錢を、この一圓を置いていつたのだと考へるならば、決して唯貰ふといふ風な不愉快な考へを持たずに済むでせう。そして又不必要な媚を賣る必要も認めなくなるでせう。そしてそういう考へで、態度で、進んでゆく時、貴婦方自身の社會的地位も今の様には考へられなくなるでせう。イヤ飛んだ御説教でした。こうした方面は丸山さんにもお任せしてをいて、いゝ加減に切り上げて次の問題に移りませう。

牛屋、鳥屋、此所も勿論要ります。料理屋、小料理屋も必要です。夫々の家の格に依つて高下はありますが、やつぱりカフェーに於ける場合を標準として考へてよいでせう。丸鬚の銀杏返しのお姐さんとカフェーの

エプロン姿の女給さんとは、先づ今の所チップ問題から見ると同格と考へられます。

喫茶店は要りません。置いたら取るでせうが、先づ置いたら反つて田舎者扱ひにされるでせう。食堂と名のつく所はほとんど要りません。

そば屋、すし屋、天ぷら屋(お座敷天ぷらは別です)汗粉屋等々も要りません。大體に小女を使つてゐる所は要りません。

洋食屋支那料理屋は多少ボーイへの心づけを考へて然るべきでせう。此所では支拂額の一割見當を實行してよいでせう。尤も全然取らない店もあります。又呉服橋の日光や銀座のアスターの二階などでは支拂書に一割のチップ代を書き添えて來ます。之も亦一法でせうね。チップは支拂額の一割以上を取るべからずといふ警視廳邊りのおふれでも出ない限り、先づ一當分はお互ひにチップ問題には頭は悩まされませぬ。然しそれも亦考へ方によつては致し方が無いでせうね。現在の状態ではチップを置かなければならない所には、それ相當の理由となるべき婦人が存在してゐるのですからね。



東京名物  
食べある記終

昭和四年十二月十五日  
昭和四年十二月十五日  
昭和五年九月十五日  
日印  
日發  
日發  
刷行  
發行

【食べある記】

著作者 東京市丸ノ内 時事新報社家庭部

發行者 東京市神田區小川町四十一番地 松永殊諦

印刷者 東京市芝區愛宕町二丁目十三番地 宮崎兼三

發行所

東京市神田區  
小川町四十一番

正和堂書房

電話神田三六八三一  
振替東京七七四〇〇番

定價 金壹圓參拾錢



時事新報家庭部編 小川武畫伯裝訂

三版

# 旅の小遣帳

三六判總布上製  
木版三度摺函入  
定價一圓五十錢  
送料十二錢

◇素晴らしく役立つ小旅行の案内書◇

◇實際に旅行した費用全部の公開◇

不景氣だ、緊縮だと陰氣な都會にあくせくしてゐる我等、新秋の涼味に海を思ひ山を想ふ 週末の一兩日、せめては小旅行に 散策に 日頃の鬱を晴らしたい。さて何處に行かう、どの位かゝるとなると時事新報家庭部編『旅の小遣帳』なる一書が素晴らしく役に立つ——武畫伯のアツサリした歩訂、型も手頃、寫真満載、漫畫式の氣の利いた地圖、それに「旅の小遣帳」六十篇、近郊篇十四篇、雜輯七項、三百餘頁にハチ切れるやうな盛澤山——我等いろ／＼な案内書を見てゐるがこれ位卒直に端的に自己の體驗を披瀝したのを見た事がない。——(西原敏男氏評の一節)



お買物のお歸りに

御食事に御慰ひに……

家庭的でお美味しい

高島屋皆様の食堂

東京・京橋





簡單なるお食事  
喫茶と酒場

丸ノ内

錦

水

八重洲ビル地階  
電話丸ノ内四六〇五番

安くて

美味で

氣持よい



東京横濱電鐵株式會社  
直營（澁谷驛構内）

東 横 食 堂

御心付御辭退

目黒蒲田電鐵株式會社  
（目黒驛構内）

第 二 東 横 食 堂



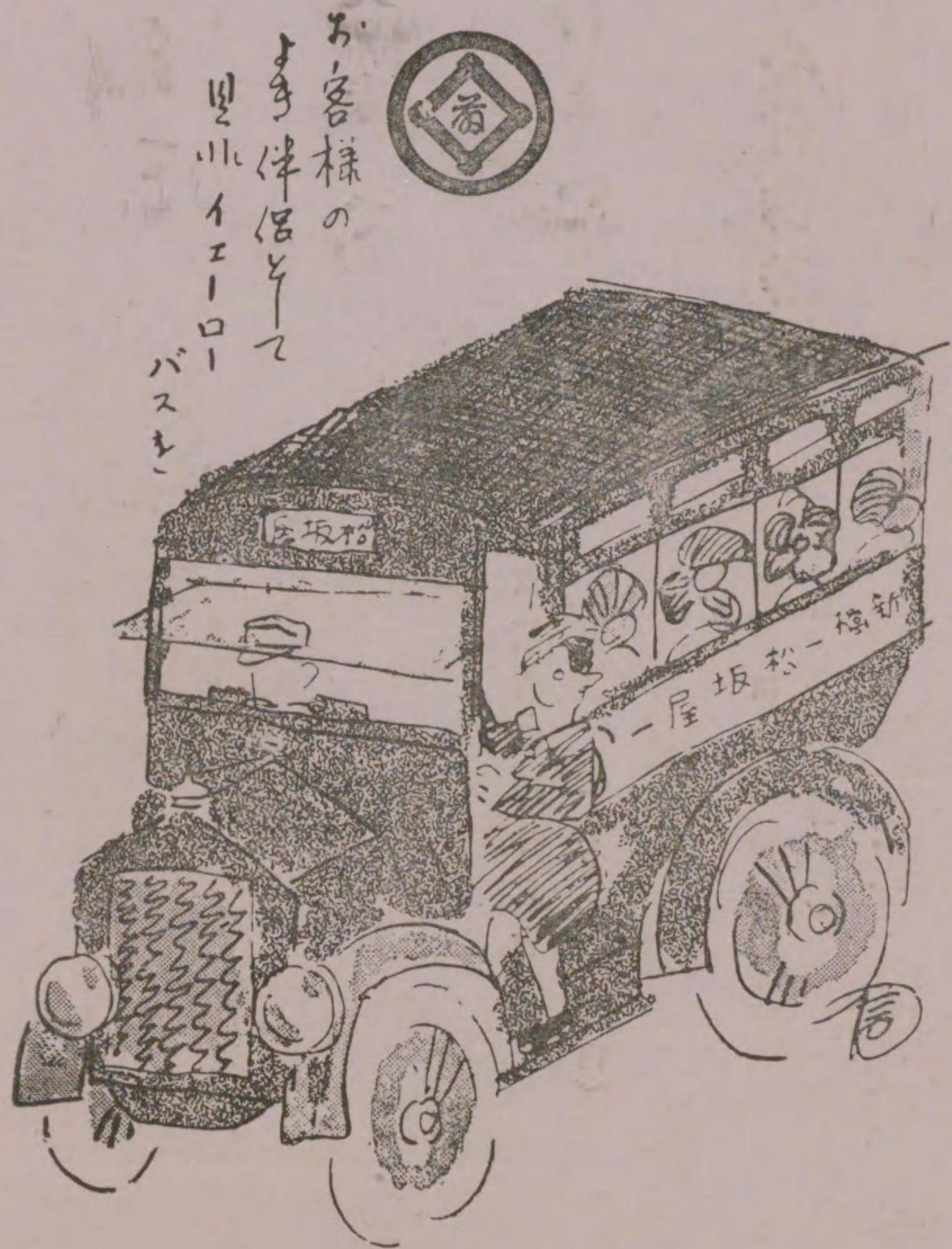


富士アイスクリーム株式会社直營

富士アイスクリーム

パーラー・レストラン

東京市銀座尾張町  
電話銀座二二一六





銀  
ブ  
ラ  
の  
お  
歸  
り  
に  
は

京  
橋  
の

幸  
壽  
司

京橋電車交叉点際  
電話京橋四三五九番

鍋  
る  
い  
一  
式

岩  
本  
家

東京市芝區南佐久間町一ノ一  
電話芝(43)一六四五番



宮内省御用  
**銀座千疋屋**  
 階上 フル-ツパー-テー

果物  
 花……



東京 ⊕ 銀座



RESTAURANT NIKKO

清雅な洋食堂

日本橋區吳服橋際

鴻池銀行ビルディング地階

料理 フランス

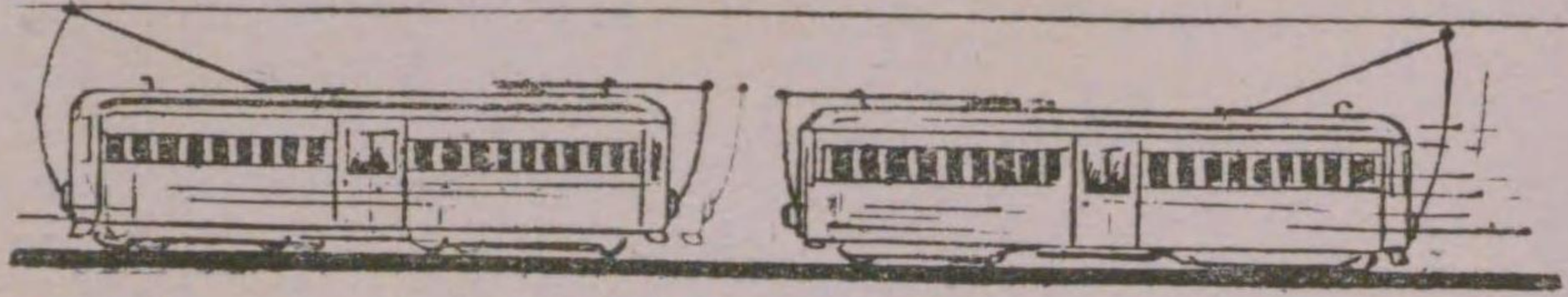
日

光

電話日本橋(26) 五八八番

三越、白木……の御歸りにはどうぞ!





營業時間  
午前七時—午後十一時

京王電車（新宿驛）

地下室食堂

▽本文一〇〇頁御参照下さい△

連雀町

藪蕎麥

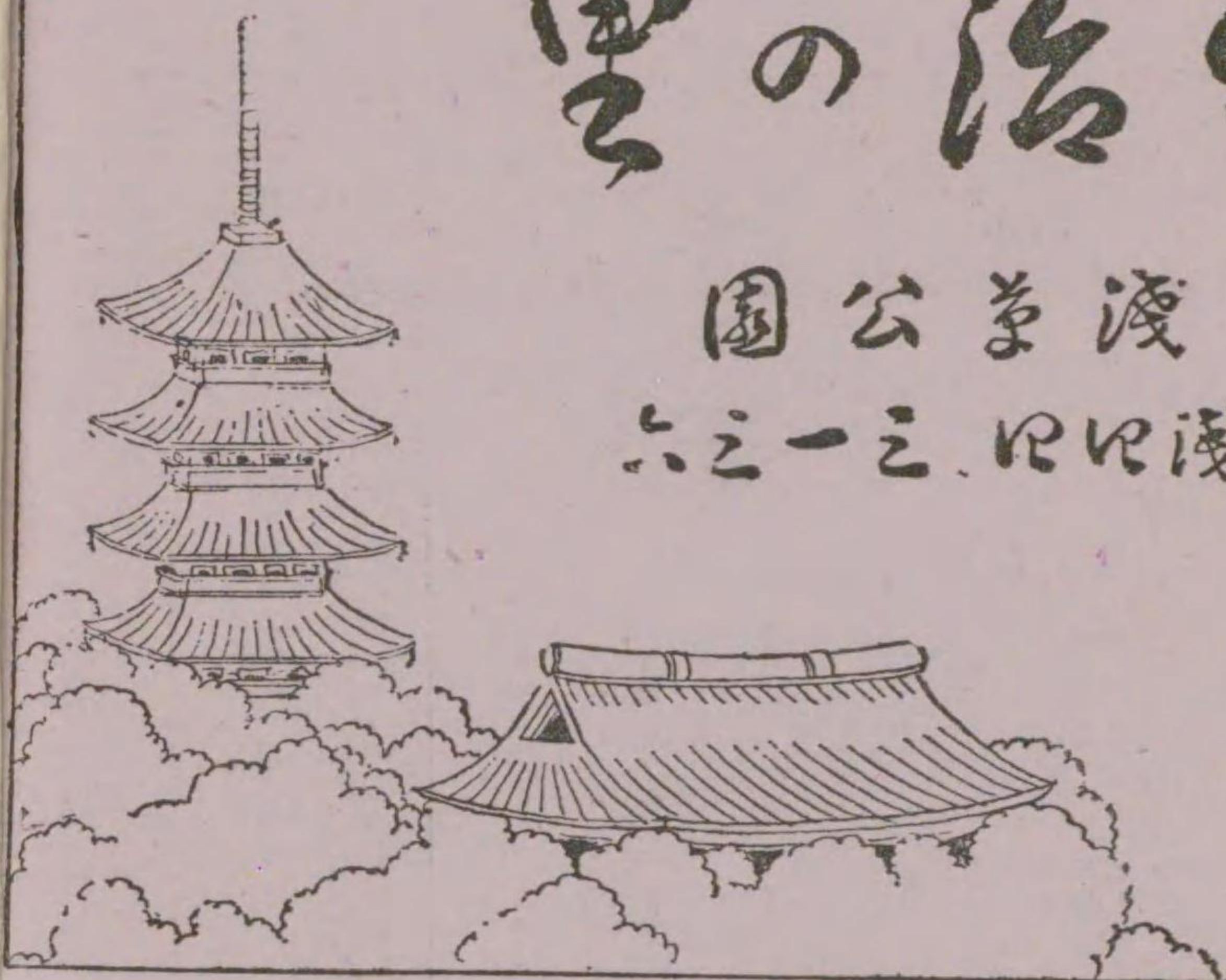
電話神田(25)二八七番



# 宇治の里

淺草公園

電話 〇二一六



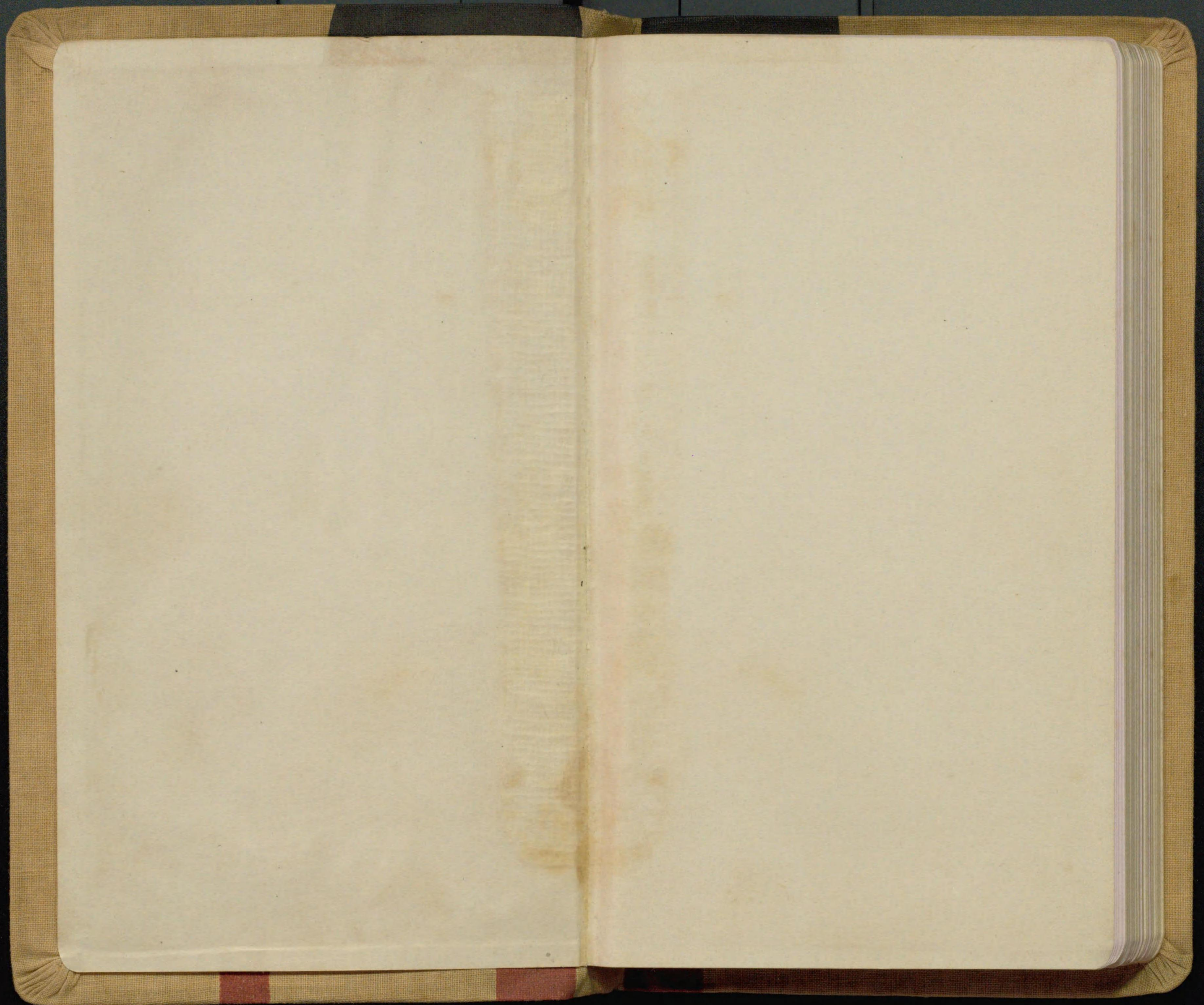
さくら



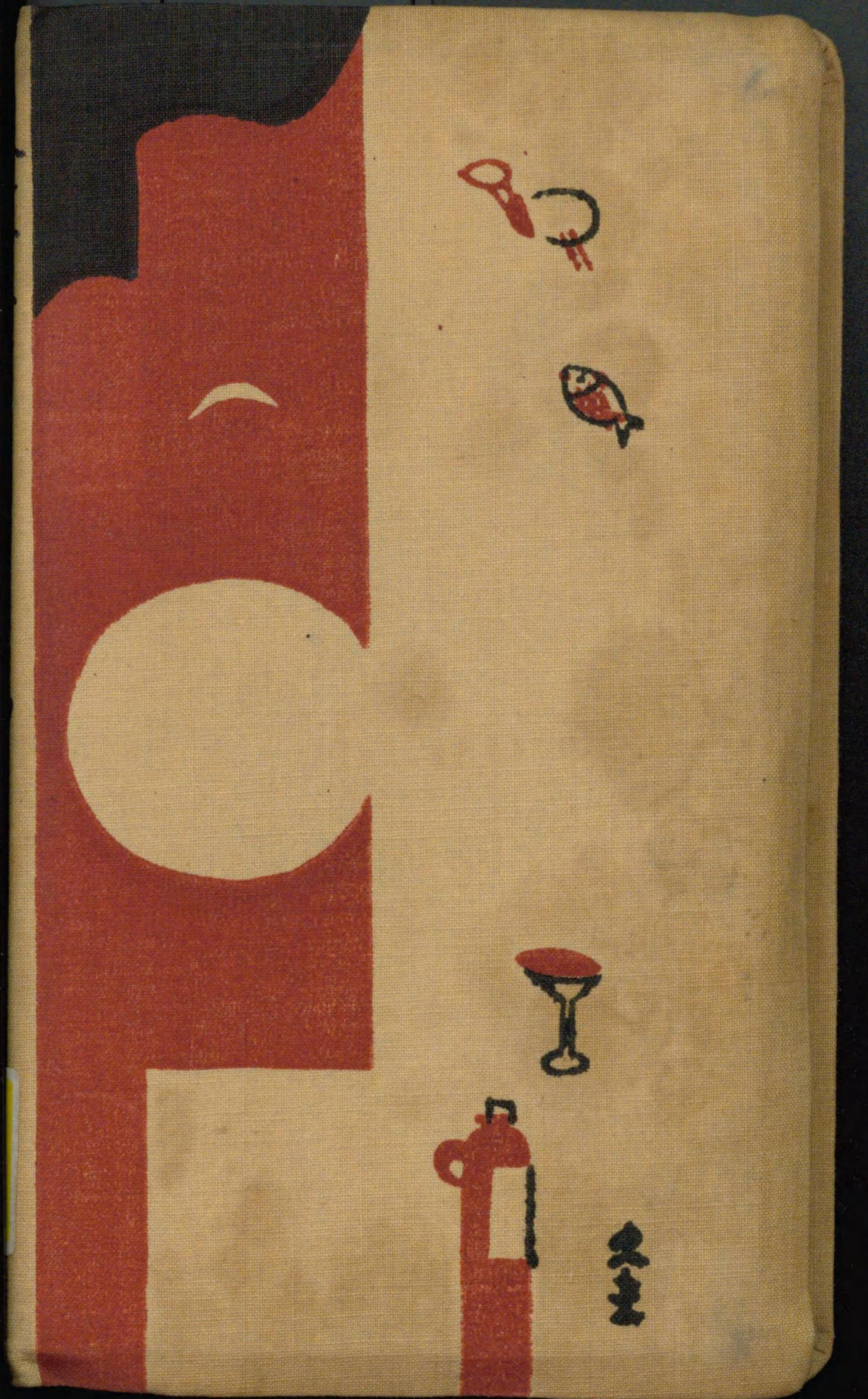
元祖

おん 海産物  
日本橋区人形町  
電話 二七七一番









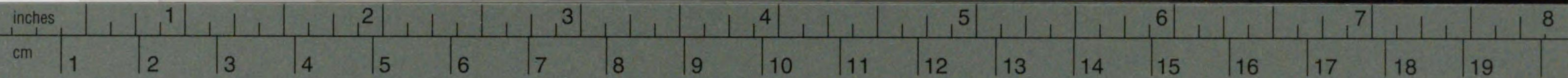


# Kodak Gray Scale



© Kodak, 2007 TM: Kodak

**A** 1 2 3 4 5 6 **M** 8 9 10 11 12 13 14 15 **B** 17 18 19



# Kodak Color Control Patches

© Kodak, 2007 TM: Kodak

Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black

