

出汁にこだわる

FOCUS ON THE DASHI (SOUP STOCK)

こだわりのつまった伝統の味秘伝の「黄金出汁」

料理に旨味と香りを加え、素材のおいしさを引き立たせた、
「ブロードウェイ六区」オリジナルの上質な和風出汁を使ったメニューを
心ゆくまでご堪能ください。

Dashi is made by soaking or boiling dried bonito flakes, kelp, etc.
in water to extract the flavor components.

It is the basis of Japan's traditional food culture, "Washoku."

It adds flavor and aroma to dishes and brings out the
deliciousness of the ingredients.



北海道産 天然昆布
Natural kelp from Hokkaido

北海道道南地方の真昆布。昔から非常に良い出しが取れることで利用されている。
利尻昆布と比べるとやや甘口で風味と上品さに優れている。
出し昆布・高級佃煮用（主に白口浜天然元揃）として以外に、神社仏閣での
お飾り用や求肥昆布の原料（主に折昆布）など様々な用途で使われます。

Makonbu from the southern part of Hokkaido. It has been used since ancient times for its ability to produce very good yields. Compared to Rishiri konbu, it has a slightly sweeter taste and superior flavor and elegance. In addition to being used as dashi konbu and high-grade tsukudani (mainly Shiraguchi-hama Tengen Genzo), it is used for a variety of other purposes, including decorations at shrines and temples, and raw material for Gyūhi konbu (mainly folded konbu).



高知県「土佐清水市」の 宗田節
Souda Bushi from Tosashimizu City, Kochi

宗田節は、カツオの仲間のソウダガツオで作るカツオ節の一種のことで
カツオ節より旨みが強く、香りが強いことから、料理に深い味わい、コクを出すために
欠かせない素材として、プロの料理人に親しまれています。
また、疲労回復に効果があると言われているタウリンをはじめ、
多くのアミノ酸類の含有量がカツオ節より多いことも特徴の一つです。

Soudabushi is a type of bonito flakes made from Soudabonito, a member of the bonito family. As it has a stronger flavor and aroma than bonito flakes, it is used by professional chefs as an indispensable ingredient for adding depth and richness to dishes. It is loved. Another feature is that it contains more amino acids than bonito flakes, including taurine, which is said to be effective in recovering from fatigue.



鹿児島県「枕崎市」の 鰹節
Katsuobushi from Makurazaki City, Kagoshima

薩摩節は生の状態で骨や皮を取り除きその後煮熟します。
そのため新鮮な鮮度の良い鰹が必要で、
作成するのに高度な技術が必要とされています。鰹節の特徴は、
全体的に見ると燻製の強い鰹節に仕上がっています。製造量も多く、
品質も高いので、枕崎鰹節はブランド化され、全国的に有名な鰹節です。
造過程で鰹の栄養をギュッと閉じ込めた鰹節は「鰹が本来持つ栄養素」に加えて
「製造過程で生成された栄養素」を持っています。
鰹節は人体に必要な必須アミノ酸をすべて含有しており良質なたんぱく源です。
低脂肪で高エネルギーである鰹節に含まれる脂肪分は
わずか3%ですが「登山には鰹節」と言われる程、体力補給に優れています。

Satsuma-bushi is raw, the bones and skin are removed, and then it is boiled. Therefore, fresh bonito is required, and advanced techniques are required to prepare it. Overall, the characteristics of bonito flakes are that they are strongly smoked. Makurazaki Katsuobushi is manufactured in large quantities and is of high quality, so Makurazaki Katsuobushi has become a brand and is famous nationwide. Katsuobushi, which has been tightly packed with nutrients from the bonito during the manufacturing process, has “nutrients generated during the manufacturing process” in addition to the “nutrients naturally present in the bonito.” Katsuobushi is a high-quality protein source that contains all the essential amino acids needed by the human body. Katsuobushi, which is low in fat and high in energy, contains only 3% fat, but it is so good at replenishing your physical strength that it is called “katsuobushi for mountain climbing.”





出汁を味わう

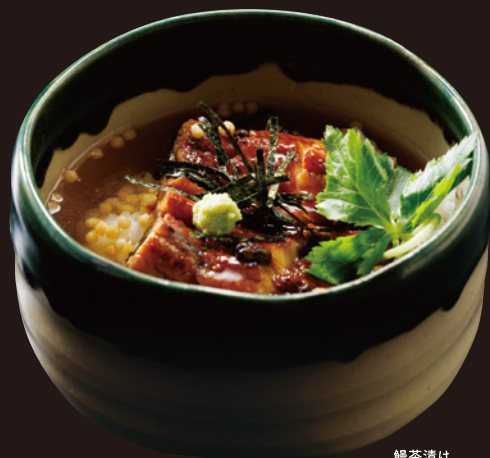
TASTE THE DASHI (SOUP STOCK)

おでんは、おでん種の素材の産地や新鮮さもさることながら、出汁へのこだわりが、その美味しさのポイント。「ブロードウェイ六区」オリジナルの出汁は、北海道産「天然昆布」、鹿児島県枕崎市「鰹節」、高知県土佐清水市「宗田節」のバランスにこだわり、素材そのものの味が引き立つように上品であっさりとした出汁に仕上げました。この自慢の出汁を使って仕上げた逸品を「ブロードウェイ六区」で是非お楽しみください。

The key to the deliciousness of oden is not only the origin and freshness of the oden ingredients, but also the attention to detail in the soup stock. "Broadway Rokku"'s original soup stock is carefully balanced with natural kelp from southern Hokkaido, dried sardine flakes, mackerel flakes, and bonito flakes, and uses no chemical seasonings to create an elegant and light broth that brings out the flavor of the ingredients themselves. I finished it. A special soup stock that is difficult to imitate at home. Please enjoy this proud soup stock at "Broadway Rokku".



六区おでん 5種盛り合わせ ¥1,200
5 pieces of Rokku Oden



鰻茶漬け

料理長こだわりの逸品 Chef's Recommended

せいろ蕎麦に合うように拘った「だし」と、手もみ風の食感・香り立つ石臼挽き蕎麦の木曾路御岳蕎麦です。鴨肉の旨味と香りが堪能する鴨南蛮と、旬の食材を使った天ぷらをご用意。

天せいろ ¥1,750
Cold buckwheat noodle with tempura.

鴨南蛮せいろ ¥1,450
noodles with duck meat and Welsh onions.

鯛の淡い味わいや甘みを活かす鯛茶漬けと、うなぎの旨み凝縮したひつまぶしお茶漬け。「だし文化」を強く感じるお茶漬けを2種類ご用意。

鯛茶漬け ¥1,050
Sea bream chazuke

鰻茶漬け ¥1,050
Eel chazuke

優しい口あたりと「だし」の旨みが効いた茶碗蒸しと、銀箔で仕立てた琥珀豚と大根炒り煮のだし巻き卵。2つのたまご料理をご用意しました。

米澤豚と大根炒り煮のだし巻き卵
銀箔仕立て ¥1,050

Yonezawa pork and fried daikon radish rolled in egg with silver bean paste

茶碗蒸し ¥850
Savory egg custard

万久味噌と、こだわりの「だし」で仕立てた赤だしみそ汁と築地の市場で仕入れた鮮魚を使ったお寿司をお楽しみください。

おまかせ握りずし五貫・赤出汁 ¥2,200
Sushi & Akadashi

甘味 Sweets

浅草銘菓盛り合わせ ¥800
Asakusa famous confection



鴨南蛮せいろ

日本酒とともに

ENJOY WITH SAKE

日本酒には、甘味・酸味・旨味・苦味の要素がありますが、唯一持っていないのが「塩味」。日本酒と一緒にうどんをお召し上がりいただくことで塩味が加わり、五味がすべて揃います。さらに、日本酒の甘味や旨味も引き出され、お酒がより美味しく楽しめます。野菜や魚、肉の旨味が凝縮されたうどんには、濃醇な味わいの日本酒がぴったりです。爛にすると日本酒の苦味も抑えられて甘味や酸味が引き立ち、うどんの味わいもより深まります。出汁にこだわった六区うどんと、日本酒の相性のよさをぜひご堪能ください。

Sake has the elements of sweetness, sourness, umami, and bitterness, but it is the only one that does not have the element of "salty". Pairing the sake with udon adds a salty taste, creating a perfect combination of all five tastes. It also brings out the sweetness and flavor of the sake, making it taste even more delicious.

The rich flavor of udon, which is packed with the flavors of vegetables, meat, and fish, goes well with the rich flavor of sake. Hot sake suppresses the bitterness of sake and brings out the sweetness and sourness, giving the udon a richer flavor. Please try and enjoy the compatibility of udon and sake.



DRINK MENU

日本酒 SAKE

浅草無双 (1合) ¥900
Asakusa Muso (1 go/180ml)

八海山 特別本醸造 (1合) ¥1,000
Hakkaisan Sake (1 go/180ml)

司牡丹・船中八策 超辛口 純米酒 (1合) ¥1,200
Tukasabotan Senchuu-Hassaku Junmai (1 go/180ml)

獺祭 純米大吟醸磨き45 (1合) ¥1,800
DASSAI Junmai Daiginjo Migaki45 (1 go/180ml)



DRINK MENU

おすすめ RECOMMEND

出汁割焼酎 ¥950

Dashi-wari shochu

【おでん出汁×焼酎】

日本酒「八海山」で作られた本格米焼酎とおでんの出汁はあっさりとした味わいで相性抜群!お好みで浅草やげん堀の七味唐辛子をふりかけてお楽しみください。

[Oden soup stock x shochu]

Authentic rice shochu made with Japanese sake "Hakkaisan" and oden stock have a light taste and go perfectly together! Sprinkle with Asakusa Yagenbori's shichimi chili pepper if you like and enjoy.

きりきりしゃん 〜芸者カクテル〜 ¥1,000

Kirikiri-shan

香りたかい黒糖焼酎と、さっぱりとした柚子リキュールを合わせ、グラスの縁には浅草やげん堀の七味唐辛子を塗した浅草芸者らしいカクテル。

Combine fragrant brown sugar shochu and refreshing yuzu liqueur. A cocktail typical of Asakusa Geisha, with Asakusa Yagenbori's shichimi chili pepper on the rim of the glass.

電気ブランハイボール ¥1,000

Electric bran highball

明治15年、神谷バー創業者神谷傳兵衛が生んだ浪漫の香漂う浅草を代表するカクテル。

Created by Denbei Kamiya, founder of Kamiya Bar, in 1898. A cocktail representing Asakusa with a romantic scent.

出汁割焼酎セット ¥1,200

Dashi-wari shochu Set

六区おでん3種+出汁割焼酎 1杯 (または ハートランド / 浅草無双 / レモンサワー)

3 pieces of Rock Oden + Shochu with dashi stock
(or Heartland, Asakusa Muso, Lemon Sour)

出汁に拘ったおでんと出汁割焼酎のセットです。
おでんに合うビールや日本酒、サワーからもお選びいただけます。

A set of oden and shochu made with dashi stock.

You can also choose from beer, sake, and sour that go well with oden.



出汁割焼酎



きりきりしゃん



電気ブランハイボール

焼酎 SHOCHU

水 / ソーダ / ロック

water / soda / on the rock

一番札〔麦〕 ¥850

Ichibanfuda (barley shochu)

初代嘉助〔麦〕 ¥950

Kasuke (barley shochu)

いわがわ〔芋〕 ¥850

Iwagawa (potato shochu)

富乃宝山〔芋〕 ¥950

Tomino houzan (potato shochu)

八海山 よろしく千萬あるべし〔米〕 ¥950

Hakkaisan Yoroshiku Senman Arubeshi (rice shochu)

黒糖焼酎 朝日 黒糖 ¥850

Kokutou Shochu Asahi

サワー SOUR

レモンサワー ¥850

Lemon Sour

鶯宿梅 梅酒サワー ¥850

Umeshu Sour

柚子サワー ¥850

Yuzu Sour

ビール BEER

ハートランド ¥850

Heart Land 330ml

東京クラフトビール ¥850

TOKYO Craft Pale Ale

アサヒ スーパードライ ¥1,200

Asahi Super Dry 500ml

ウイスキー WHISKEY

水 / ソーダ / ロック

water / soda / on the rock

サントリーオールド ¥900

Suntory OLD

ニッカ竹鶴 ¥1,200

Nikka Taketsuru

ワイン WINE

スパークリング グラス Glass ¥950

Sparkling

ボトル Bottle ¥5,000

白・赤 グラス Glass 各 ¥850

White, Red

ボトル Bottle 各 ¥4,500

ソフトドリンク SOFTDRINK

オレンジ ¥800

Orange

アップル ¥800

Apple

マンゴー ¥900

Mango

グアバ ¥900

Guava

ウーロン茶 ¥800

Oolong Tea

ジンジャーエール ¥900

Gingerale

コーヒー ¥1,000

Coffee

抹茶ラテ ¥1,000

Matcha latte



本日のおすすめ

RECOMMEND

素材そのものの味が引き立つよう上品であっさりとした出汁で仕上げた
ロールキャベツのおでんと、おでん出汁のぶっかけ飯をご用意いたしました。

Finished with an elegant and light soup stock that brings out the flavor of the
ingredients themselves.

We have prepared cabbage roll oden and bukkake rice with oden soup.

絶品

ロールキャベツのおでん

Cabbage roll oden

¥580



おつまみ

そば味噌

Soba-Miso

¥500

本日の肴

Today's side dish

¥500

おしんこ

pickles

¥500

メの逸品

六区名物おでん出汁 ぶっかけ飯

Rokku specialties
Oden soup stock Bukkake rice

¥650

