

ブロードウェイ六区

B r o a d w a y R O K K U



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。

Indulge yourself in the delightful flavors of our traditional secret recipe, the "Golden Dashi," which is crafted with meticulous attention to detail.

Elevate the taste and aroma of your dishes and bring out the natural deliciousness of the ingredients with our Broadway Rokku's original high-quality Japanese-style broth.

Please enjoy our menu to the fullest.



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用されます。

This is the Japanese kelp from the southern region of Hokkaido. It has been used for making excellent broth since ancient times. This type of kelp is slightly sweeter and more elegant in taste and aroma than Rishiri kelp. It is used for various purposes, such as making dashi kelp, high-end tsukudani (which mainly uses natural elements from Shirokuchi beach), decorating shrines and temples, and as a raw material for making mochi kelp (mainly using ori kelp).



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カ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。

Sodabushi is a type of bonito flake that is made from the Soudagatsuo species of bonito fish. These flakes are known for their stronger umami flavor and aroma than regular bonito flakes. Professional chefs highly appreciate this ingredient for adding depth and richness to dishes. Moreover, sodabushi contains higher levels of various amino acids, including taurine, which is believed to have fatigue-reducing effects that surpass those of regular bonito flakes.



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。

Satsumabushi is made by removing the bones and skin from fresh and high-quality bonito and then cooking it. This requires advanced techniques. Makurazaki bonito flakes are famous nationwide because they are produced in large quantities and are of high quality. The flakes have a strong smoked flavor which is their characteristic. Bonito flakes contain all the essential amino acids necessary for the human body, and they are a high-quality source of protein. During the manufacturing process, they preserve the nutrients of bonito and also generate additional nutrients. Although bonito flakes are low in fat and high in energy, with only 3% fat content, they are excellent for replenishing energy. In fact, they are said to be essential 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「鯉節」、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 lies not only in the quality and freshness of the ingredients but also in the attention to detail when it comes to the broth. At Broadway Rokku, we take pride in our original broth, which is carefully balanced with Hokkaido's natural kelp, Kagoshima's katsubushi, and Kochi's sodabushi from Tosashimizu City to create a refined and light broth that enhances the natural flavors of the ingredients.

We invite you to try our exquisite dishes made with this broth at Broadway Rokku.

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」。日本酒と一緒におでんをお召し上がりいただくことで塩味加わり、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おでんには、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、おでんの味わいもより深まります。出汁にこだわった六区おでんと、日本酒の相性のよさをぜひご堪能ください。

Japanese sake has elements of sweetness, sourness, umami, and bitterness. However, it lacks saltiness. When you pair Japanese sake with oden, a traditional Japanese dish, the saltiness of the food adds the missing taste, resulting in a complete five-taste experience. Moreover, oden brings out the sweetness and umami of Japanese sake, making it even more delicious. Rich, flavorful Japanese sake is the perfect accompaniment to oden, which condenses the umami of vegetables, fish, and meat. By warming up the sake, the bitterness is suppressed, and the sweetness and sourness are enhanced, thus deepening the taste of oden. You can enjoy the unique compatibility of Rokku Oden, which is particular about dashi, and Japanese sake.



DRINK MENU

日本酒 SAKE (1合 1go/180ml)

本醸造 高清水 (秋田) ¥950
Honjozo Takashimizu (Akita)

澤乃井 大辛口 (東京) ¥1,000
Sawanoi Daikarakuchi (Tokyo)

浦霞 生一本 特別純米酒 (宮城) ¥1,200
Urakasumi Kiippon Tokubetsu Junmai-shu (Miyagi)

八海山 特別本醸造 (新潟) ¥1,250
Hakkaisan Tokubetsuhonjozo (Niigata)

酔鯨 特別純米酒 (高知) ¥1,350
Suigei Tokubetsu Junmai-shu (Kochi)

船中八策 純米酒 (高知) ¥1,450
Senchu-Hassaku Junmai-shu (Kochi)

白龍 水てきてき (福井) ¥1,650
Hakuryu Mizutekiteki (fukui)

獺祭 純米大吟醸磨き45 (山口) ¥1,800
Dassai Junmai Daiginjo Migaki45 (Yamaguchi)

獺祭 純米大吟醸磨きスパークリング45 (山口) ¥2,000
Dassai Junmai Daiginjo Migaki Sparkling45 (Yamaguchi)



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 Dashi x Shochu]

The authentic rice shochu made with Hakkaisan sake and the oden broth with a light and refreshing taste that pairs perfectly! Sprinkle some seven spice blend from Asakusa Yagenbori according to your preference 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。

A cocktail that blends brown sugar shochu with yuzu liqueur, rimmed with Asakusa Yagenbori's seven-spice blend for an Asakusa geisha-inspired drink.



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.



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

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