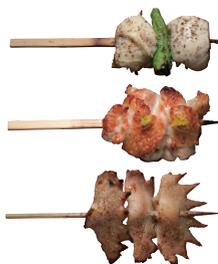


角を曲がった先の、まだ見ぬ世界へ。

世田谷ぶらっと



世田谷区で訪れるべき
グルメ&スポットを厳選！



世田谷を代表する2つの街
愛されるグルメの名店

ローカル線で行くノスタルジック・トリップ
etc...



世界一を獲得した、超実力派

Comme'N TOKYO

Area | 九品仏

世界大会「モンドリアル・デュ・パン」にて日本人初の総合優勝を果たした大澤秀一シェフ。誰でも食べやすい飾らないパンを提供する。シーズン等で入れ替わるラインナップは、常時約80種類という豊富な品揃えも魅力。



コム・ントウキョウ

📍 世田谷区奥沢7-18-5 1F
📞 非公開
🕒 7:00～18:00
📧 なし 📷 commen_n

上) 具材はイタリア産の「生ハムとカマンベール(734円)」。下) 仕上げに塩を振って甘みが強調された「ミルクフランス(410円)」



常に賑わう
人気店！



豪華なビジュアルのパンが並ぶ

Boulangerie Sudo

Area | 松陰神社前

生地作りから具材の加工までこだわっており、パン好きなら知らない人がいないほどの超人気店。果物や野菜が盛り付けられた華やかなものも数多く用意されていて、視覚にも訴えかけるような商品が揃っている。



ブーランジュリー スドウ

📍 世田谷区世田谷4-3-14
📞 03-5426-0175
🕒 10:00～19:00
📅 休日・月曜、ほか火曜不定休あり
📷 boulangerie.sudo

上) 外はさっくり、中はもっちり食感の「クロワッサン(350円)」。下) 人気の「米茄子と粗挽きソーセージの豪華タルティエヌ(550円)」



予約必須の
パンも！



パリのパン屋のような空間

Boulangerie BONNET D'ANE

Area | 三軒茶屋

フランス産の小麦を中心に国産や石挽きのものを使用し、香り高いパンを提供する。地域密着の店にしたいという想いから、あえて駅から離れた場所に店を構える、こだわりを主張しすぎない街に寄りそうパン屋だ。



ブーランジュリー ボネダヌヌ

📍 世田谷区三宿1-28-1
📞 03-6805-5848
🕒 9:00～18:00 📅 休月～水曜

気軽に通える
パン屋！



上) 4種の小麦ブレンドを使った「カンパニュ(100g 170円)」
下) スイーツのような「ショコラフランボワーズ(300円)」

素朴ながら上品なプロの味

la Boulangerie Naif

Area | 若林

国産小麦をメインにし、天然酵母をたくさん入れて作られたパンが並ぶ。小さな店ながらも、ドイツパンなどハード系から食パン、総菜パンまで、バラエティ豊富なラインナップだ。



ラ・ブランジェ・ナイフ

📍 世田谷区若林3-33-16 第一愛和ビル 1F
📞 03-6320-9870
🕒 10:00～16:00
📅 休月～水曜、ほか不定休あり

日常に寄り添う
お店



上) ふわふわで加水率100%の「シリアルブレッド(1,040円)」。下) 上品な甘さでリピーター続出の「ミルクフランス(250円)」

味も価格も満足度◎

MAISON KUROSU

Area | 用賀

健康に配慮して減農薬の小麦や海水で作った塩などを使いつつ、家計の負担にならない価格設定で、「毎日食べられるパン」が用意されている。子どもたちにも安心して食べてほしいという、店主の想いが詰まったパンだ。



メゾン クロス

📍 世田谷区用賀4-28-20 プチモンド用賀1F
📞 03-6336-5204 🕒 10:00～18:00
📅 休日・月曜 📷 maison_kurosu

見た目も
可愛い
パンたち！



上) 「コンプレ レザン(1本1,350～1,400円ほど)」。
下) ほのかな塩味が特徴の「和三盆餡子(280円)」



カレー

全国屈指の名店が揃う激戦区で、
人気店としてあり続ける3店をご紹介します！

尊ぶべきスパイスの香り

Kalpasi

Area | 千歳船橋

カレー好きなら一度は食べたい名店。金曜の22時からLINEで予約を受け付ける完全予約制にも関わらず、常に満席だ。おまかせ1メニューのみで、週替わりでコースのテーマが変わる。食べたいものを作る黒澤シェフのカレーは、まるで彼の脳内を覗いているよう。



左) メニューは週替わりで1コースのみ(3,190円)。この日は5種のカレーと6種の付け合わせ。右) バナナとセロリシードのジェラート



カルパシ

住 世田谷区経堂4-3-10 ☎ 非公開
 第一部 18:00~19:40、
 第二部 20:15~22:00
 休 日~火曜 📱 kalpasi96

日本一
予約が困難な
カレー店

本格インドカレーへの情熱

シバカレーワラ

Area | 三軒茶屋

毎年1カ月間、店を閉めてインドに行くというオーナーの山登伸介さんによる、伝統的なインドのレシピに日本の食材を融合させた、本格的だがオリジナリティあふれる味わい。

シバカレーワラ

住 世田谷区太子堂4-28-6 2F ☎ 080-9432-8200
 11:30~15:00 (L.O.14:30)、
 18:00~22:00 (L.O.21:30) ※売切次第終了
 休 月曜(祝日の場合は翌日休み) 📱 shivacurrywara



日替わりのカレーが選べる「カレー2種/チーズクルチャ&ミラライスセット(1,705円)」

たまらない
ラインナップ

毎回感動できる、週替わりの合い掛けカレー

創作カレーMANOS

Area | 三軒茶屋

スパイスカレー専門店『旧ヤム邸 シモキタ荘』から独立した遠藤僚さんが作るさらに自由度の増したカレー。具材の組み合わせの面白さを生かしたメニューはお客を虜にさせる。

そうさくカレーmanos

住 世田谷区太子堂3-18-2 ☎ 03-6805-3376
 11:30~15:00 (L.O.14:30)、
 18:30~21:30 (L.O.21:00) ※月曜はランチのみ
 休 金曜、ほか不定休あり(SNSを確認)
 📱 manosproject



3種がけは1,500円、そこに温泉玉子100円、パクチー200円をトッピングした全部盛り

食べれば、
あなたも
カレーホリック

和食

鮭に焼き鳥、蕎麦に天ぷら、割烹。
どれも絶対に訪れたい和食の名店です。

“江戸前の宝箱”「ばら寿し」を味わう

鮭 徳助

Area | 尾山台

町の船屋で本格的な江戸前鮭を食べられると、地元住民を中心に多くの常連客から愛され、今年で30周年を迎える『徳助』。「ばら寿し」にはコハダなどのメもの、アナゴや煮イカなどの煮物など、常時12~13種の具材が入る。江戸前の仕事をぜひ堪能してほしい。

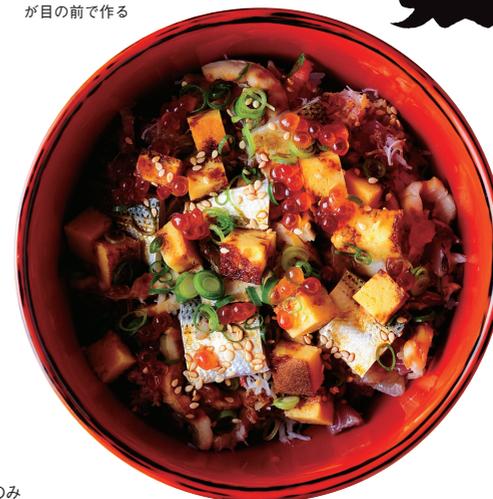


すし とくすけ

住 世田谷区尾山台3-10-10 OSビル
 ☎ 03-3701-2383
 12:00~14:00、
 18:00~22:00
 ※土曜、祝日はディナーのみ
 休 日曜

夜のおまかせ(9,900円)より「イワシの卵の花甘酢漬け」

広がる
至福の
ハーモニー



平日昼のみの「ばら寿し(1,650円)」は店主が目前で作る

広がる「鮭の可能性」を感じる

鮭 一喜

Area | 千歳船橋

「寿司は伝統的だけど進化もある世界」と話すのは、店主の喜代永隆文さん。ネタは素材の良さだけに頼ることなく旨味を引き出し、シャリは独自配合で味を追求する。凜とした空気がありながら、リラックスして楽しめるこちらの店で、広がる鮭の可能性を体感しよう。



すし いっき

住 世田谷区桜丘2-29-21
 第一福ビル 1F
 ☎ 03-6413-6168
 12:30~、18:00~、20:30~、
 土・日曜、祝日12:30~、17:00~、
 20:00~ 休 不定休



おまかせは16,500円。前菜、刺身、「本日の肴」3種ほどと握り11~12貫、玉子、巻物など。1) 日本一のマグロ仲卸と名高い『やま幸』から仕入れた本マグロの赤身。2) 海の貴婦人、サヨリ。3) ほんのり甘い子持ちヤリイカ。4) スペシャルのひとつ「焼き胡麻豆腐」はゴマダレたっぷり



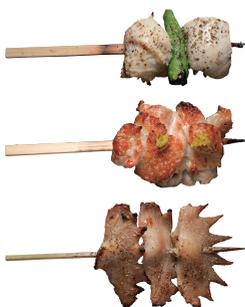
とろりとした
食感に悶絶

ソムリエの
店主が
お酒も提案

産直の希少な地鶏が旨い やきとり Shira

Area | 梅ヶ丘

養鶏所から直送で届く鮮度の高い地鶏を使用するこちらの店。仕入れるのは、良質飼料で育てられた滋賀『かしの川中』の淡海地鶏の雌と、肉の歯ごたえを感じる静岡『堀江養鶏』の天城軍鶏の雄。他ではあまりお目にかかれないような希少部位が揃うのも嬉しい。



ネギマ
ジュシーなむね肉でネギを包み、間にししとうを挟む。400円

ふりそで
噛むほどに肉の旨味があふれる。薬味の柚子コショウも◎。400円

とさか
サイズ感も大きくインパクト抜群。コーゲンもたっぷり。400円



やきとり シラ
住 世田谷区梅丘1-22-1 y'sステートB1F
☎ 03-5450-8808
🕒 17:00～24:00 (L.O.23:00)
📅 日曜

定番にして究極の一杯 蕎麦 はやかわ

Area | 上野毛

蕎麦とつゆのみで完結する、シンプルなかき蕎麦がこちらの魅力。カツオ節、サバ節、ムロアジ節で引く出汁と、淡口醤油のかえしを使ったつゆとともに細切りの蕎麦をすすれば、ふわりと豊かな香りが口の中に広がる。真摯な蕎麦と豊かな時間を味わえる名店だ。



1) 蕎麦前も見逃さない。「身欠きにしん (870円)」は、米ぬかで臭みを抜き丁寧に下処理してから、3日間かけてじっくり炊く。こっくりとした深い味わいで酒の肴にも最適。2) 日本酒は全国各地の厳選したラインナップで、常時15～16種類を揃える (1合850円～)。3) 「かけそば (770円)」。蕎麦は3カ月ごとに厳選した産地から抜き身 (丸抜き) で仕入れ、二八で打つ



そば はやかわ
住 世田谷区上野毛2-7-10
☎ 03-6884-4614
🕒 11:30～14:30 (L.O.)、
17:30～22:30 (L.O.21:30)
📅 月曜 (祝日の場合は翌月休み)、
毎月最終火曜

タレは
甘さ控えて
上品!

普段着で楽しめるカウンター天ぷら 天富良 かの

Area | 梅ヶ丘

夜は天ぷらをゆっくり楽しめる4種類のコース (5,300円～) を展開するが、昼のみ提供される「天井」の高コスバぶりは、あっぱれのひと言。天ぷらはエビ2尾、魚1種、野菜2種の構成で、自家製のお新香と赤出汁が付く。天ぷらを身近な食として楽しめる良店だ。



1) 昼の「天ぷら定食 (梅1,800円/桜2,100円)」もオススメ。写真は桜で、エビ2尾、魚2種、野菜3種、かき揚げの各天ぷらが楽しめる。2) 全国各地の契約農家から旬の厳選野菜が直送される。3) 「天井 (1,300円)」。仕上げに柚子を添え上品な香りをプラス



てんぷら かの
住 世田谷区梅丘1-19-6 ☎ 03-3425-2460
🕒 11:30～13:30 (L.O.)、
17:30～(L.O.19:30)
※ランチはコース (4,500円) のみ予約可
📅 月・火曜 (祝日の場合は翌水曜休み)

繊細な“和食の真髄”に触れる 和食 花色

Area | 用賀

地下ながら飛び石の通路を進めば、美しい檜のカウンター。凛とした空間で『花色』の料理はいっそう映える。同店のおまかせ (9品) は、10,000円とは思えない食材の豊かさが自慢。長年にわたり味を追求してきた井田料理長による“和食の真髄”に触れてみては。



1) サクサク食感の「甘鯛 鱈焼き」。豆腐の薬味噌田楽、天然のタラの芽の天ぷら、花豆とともに。2) 薄造りが美しい「おこせのお造り」。皮や胃袋の湯引きが添えられ、肝とともに。3) 先付けの「毛蟹とウニ、春野菜 酢の物」



3

続く料理に
期待が高まる



華やかな八寸は、うどを穴子で巻いた「穴子の八幡焼き」や、塩抜きたきした梅干しに白子のペーストがかかった「かくし梅」など



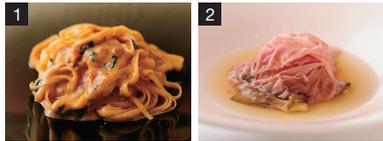
わしよく はなむら
住 世田谷区用賀4-11-4 福島第一ビルB1F
☎ 03-3700-2526
🕒 17:30～22:00
(L.O.20:00、最終入店19:30)
📅 月曜、第1日曜

世田谷イタリアンの雄として名高い

Fiocchi

Area | 祖師ヶ谷大蔵

シェフの堀川亮さんはピエモンテ州で郷土料理を学んだ人物。その名を轟かせたスペシャリテ「仔羊の薫苞みロースト」など、ピエモンテのエッセンスを分解・再構築した唯一無二の料理が魅力だ。北イタリアの山の風景に想いを馳せながら至福の時間を過ごせる。



1) 「タヤリン ワタリガニの煮込みソース」は、カニ身やミノなどをすべて閉じ込めた濃厚なソースで。2) 「白子のコトレッタ 焼きリゾット マイタゲのソテー 生ハムハーブティー添え」。カツレツに仕立てた白子にパルマ産の生ハムを合わせ、北イタリアの山で採れたハーブティーをかけて提供する。3) メインの「仔羊の薫苞みロースト」。コースは8皿(14,300円)と6皿(11,000円)



羊の骨で取ったソースでいただく



フィオッキ
 住 世田谷区祖師ヶ谷3-4-9 松紀ビル1F
 ☎ 03-3789-3355
 営業 12:00～、18:00～、19:00～、土・日曜、祝日12:00～、18:30～
 ※すべて一斉スタート 休 火・水曜

食文化が交差する南チロルの郷土料理

三輪亭

Area | 豪徳寺

都内でも珍しい南チロル地方の料理を味わえるのがこちら。「三輪亭南チロル郷土料理chefおまかせコース(7,500円)」よりパスタ「スペツツレ」など、イタリアンの奥深さを感じられる一軒。



猪のミートソースととも!



みわてい
 住 世田谷区豪徳寺1-13-15 ツノダ第1ビル1F
 ☎ 03-3428-0522
 営業 11:30～15:00(L.O.14:00)、18:00～22:00(L.O.20:00)
 休 火・水曜(祝日の場合は翌日休み)、ほか不定休あり

現地人も惚れさせるストイックなイタリアン

リストランテ イ・ルンガ

Area | 二子玉川

イタリアの現地ミシュランガイドで、日本人として初の一つ星を獲得した堀江シェフの店。全9品で15,500円のディナコースより、スペシャリテ「アニョロッチェ ダル プリン」は至高のひとつ。



見た目はシンプルながら多彩な味わい



リストランテ イ・ルンガ
 住 世田谷区玉川3-13-7 柳小路南角1F
 ☎ 非公開
 営業 11:30～14:30(L.O.13:30)、18:00～22:00(L.O.19:30)
 ※完全予約制。予約は公式HPから
 URL <http://i-lunga.jp/>
 休 不定休

繊細な料理で夜を照らす実力派ビストロ

ルミエルネ

Area | 東北沢

フランスで修業を積んだ料理長の木原良尚さんと、オーストラリアでワインを学んだソムリエの阿武さんによるビストロ。自ら地道に探した生産者からのみ仕入れる食材と、種類豊富なワインは、時には収穫を手伝うことも。大人の空間でその探求心を味わおう。



左)「寒鯖と燻製ジャガイモ、ブルサンアイユのテリーヌ(1,540円)」。右)店のシグニチャーメニュー「30種類の温野菜 生ハムの香りをまとわせて(1,650円)」

エレガントな正統派フランス料理

アシエット

Area | 成城学園前

伝統的なフレンチと新しい食材を融合した雅田シェフが作る料理は、ひと皿ごとに存在感を放つ揺るぎない味が楽しめる。ディナーコースは6,050～14,520円の5種。「青森県産の鴨のローストグリーンペッパーのソース」はぜひワインと合わせて。



特別な日に彩りを添えて



アシエット
 住 世田谷区成城6-10-3
 ☎ 03-3789-1190
 営業 11:30～15:00(L.O.14:00)、17:30～21:00(L.O.20:00)
 休 月・火曜(祝日の場合は翌日休み)
 URL <https://seijo-assiette.com>



独創的なシカ肉と西京味噌の組み合わせ!

「宮崎県本州鹿背ロースのグリエ(3,300円)」炭火でじっくり焼いたシカ背ロースは軟らかくジューシー。西京味噌のソースが合う



ルミエルネ
 住 世田谷区北沢3-18-5 伊東ビル1F
 ☎ 03-3465-0573
 営業 18:00～23:00(L.O.22:00)、土・日曜、祝日15:00～
 休 月・火曜

ポップな彩りとボリュームの最強タッグ

Lien

Area | 池尻大橋

「ミシュランガイド東京2022」に選出された名店。野菜とワインはそれぞれプロに委託しシェフは料理に集中。「北海道白糠町産エゾ鹿肉のロースト」は濃厚なエゾ鹿を楽しめる。Lienコースは8,900円と、店名の意味である“つながり”がコスパを高めてくれる。



斬新なひと皿に釘付け



リアン
 住 世田谷区池尻3-5-22 グレースマンション1F
 ☎ 03-6413-8552
 営業 12:00～15:00、18:00～23:00(最終入店20:00)
 休 月・火曜

種類豊富な酒と料理のペアリングを楽しんで 居酒屋おふろ

Area | 下高井戸

旬の食材を使った和洋様々な料理に合わせるのには、種類豊富なワインと日本酒、そして焼酎だ。特にワインは豊富なラインナップが好評。同エリア内で2022年にリニューアルオープンを果たし、さらに注目を集める名店だ。



いざかやおふろ

住 世田谷区赤堤4-48-7
DOLCHE 赤堤II 1F
☎ 03-5300-6007
🕒 11:30~15:00, 17:00~23:00
🗓 水曜



左) 旬の野菜を使った盛り合わせ (950円) はつまみにぴったり。右) 馬肉の旨味をしっかり感じる「熊本 馬刺タルタル仕立て (1,600円)」

約80年続く老舗もつ焼き専門店 とよ田

Area | 等々力

メニューはもつ焼き10種類のみ。もつは、店主の三上信行さんが仕入れてきたものを店で解体し、下処理を行って串に刺しているので鮮度は抜群だ。年季の入ったカウンターで、旨い串と酒を存分に味わってほしい。



とよ田

住 世田谷区等々力2-32-11
☎ 03-3701-4101
🕒 16:00~21:00,
土曜 14:00~ ※売切次第終了
🗓 日曜、祝日



左) どの部位も1本140円の均一価格。タレは創業時から継ぎ足して使い続けている。右) 焼酎 (320円) の割材や氷はお客が持ち込む

旬を素材を使ったコスパ◎の料理が揃う 旬菜すがや

Area | 千歳船橋

料理のほとんどがひと皿480~780円で、破格の価格設定。新鮮な野菜や魚が並ぶ、川崎の北部市場や地場野菜の直売所で仕入れた食材が並ぶ。料理を組み合わせで自分だけの欲張りコースを仕立てよう。



しゅんさいすがや

住 世田谷区船橋1-7-3
信長君の台所ビル3F
☎ 03-6413-5450
🕒 17:00~22:30 (L.O.)
🗓 木曜、ほか不定休あり



1) 常連客に好評な「鶏白レバー (480円)」。2) ホタテ貝にエビやホタテ、しめじなどをのせて、ウニと卵黄を合わせた一品。680円。3) 季節限定の「葉ワサビと北寄貝の胡麻酢和え (480円)」



三軒茶屋は、 横丁飲みが楽しい！

カジュアルな店から個性的な店まで、たくさんの店が揃う三軒茶屋。特に飲食店が軒を連ねるエリアの名店をチェック！

ワインも豊富な赤提灯酒場

いざかやほしぐみ

Area | 三軒茶屋

リーズナブルなワインとオリジナリティのある小皿料理を、多数揃えるこちらのお店。豚ナンコツと牛スジの「塩煮込み」やレバーのコンフィはワインにぴったり。



左) コンフィのようにオイルで煮た、人気の「白レバーのオイル漬け (626円)」。右) 明太子がたっぷりのったホクホクの「新ジャガのボテサラ (580円)」



いざかやほしぐみ

住 世田谷区三軒茶屋2-13-10
☎ 03-3487-9840
🕒 17:00~23:30 (L.O.23:00)
土・日曜、祝日 16:00~
🗓 休なし

バラエティ豊富な餃子で乾杯！

GYOZA SHACK

Area | 三軒茶屋

化学調味料不使用で素材の旨味が楽しめる餃子専門店。餃子に合うようにセレクトされたワインは、「スパイシーラム餃子」などの個性派餃子と相性抜群だ。



左) ジューシーな「月山モルトボークのSHACK餃子 (499円)」は人気No.1。右) コク深いゴルゴンゾーラとチキンの融合した「ゴルチキ餃子 (499円)」



ギョーザ シャック

住 世田谷区三軒茶屋2-13-10
☎ 03-6805-4665
🕒 17:00~23:00 (L.O.)
🗓 休不定休

気軽な値段で贅沢な料理に舌鼓

ごしき

Area | 三軒茶屋

落ち着いた店内で居心地抜群の和食店。全国から取り寄せた「十四代」や「而今」などのフルティーンな味わいから辛口の日本酒まで、豊富に取り揃えている。



上) 豊洲から仕入れた新鮮な魚を使った、日替わりの「刺し盛り2人前 (1,980円)」下) 8種類のお惣菜が並べられた一番人気の「おぼんざいプレート (2,200円)」は、酒のアテにぴったりだ



ごしき

住 世田谷区三軒茶屋2-15-14
☎ 03-3795-5300
🕒 17:00~22:30 (L.O.)
土・日曜、祝日 15:00~
🗓 休なし

改めて旨い煮干しラーメン らあめん小池

Area | 上北沢

ラーメン界でヒットを飛ばし続ける水原裕満さんによるお店。ひと晩かけて煮込んだ鶏白湯スープに大量のカタクチ煮干しを入れた「濃厚ラーメン」がおすすめ。醤油ベースのタレは門外不出のもので、低加水麺が特徴だ。

らあめんこいけ

📍 世田谷区上北沢4-19-18 上北沢ハynesスコポ1F
🕒 非公開 🕒 11:00~14:30
(土・日曜、祝日~15:00)、18:00~21:00
📞 なし 📧 tsukemenkoike



「濃厚ラーメン(930円)」ビターな煮干しの味をトロリとした鶏白湯が包んでくれる

“やさしさ×奥深さ”が命 らーめん MAIKAGURA

Area | 千歳船橋

2018年にオープンして以来、多くのメディアなどでも取り上げられている超人気店。全国から選び抜いた醤油と、「はるゆたか」など北海道産小麦3種をブレンドした自家製麺が香り高き至福の融合を魅せる。

らーめん マイカグら

📍 世田谷区船橋1-38-4 📞 03-6875-7110
🕒 11:30~15:00(L.O.)、18:00~20:00(L.O.)
※売切次第終了 📞 月曜 📧 maikagurajapan



「味玉醤油らーめん(1,050円)」は鶏と水だけで作るクリアな清湯(チンタン)スープが旨い

ミシュラン・ビブグルマン2022選出!

世田谷中華そば 祖師谷七丁目食堂

Area | 祖師ヶ谷大蔵

人気店『柴崎亭』のオーナーが手がける、地域に愛されるラーメン店。看板メニューの「世田谷中華そば」は、瀬戸内海の煮干し出汁と醤油を使ったシンプルなスープ、麺のもっちりとした食感、喉越しの良さがたまらない。

せたがやちゅうかさば そしがやなちようめしよくどう

📍 世田谷区祖師谷1-9-14 📞 なし
🕒 11:00~15:00、18:00~21:00 📞 火曜



「世田谷中華そば(650円)」。上にのった香ばしいチャーシューは、オーダーが入ってから煮る

山里の癒しを世田谷で 由縁別邸 代田

Area | 世田谷代田

新宿から電車で10分。世田谷代田の駅を降りると、まるで温泉街を訪れたような建物が現れる。プライベートな空間でゆったりとくつろいで、贅沢なひとときを味わってほしい。旅館から歩いて下北沢へ散歩することも。

ゆえんべって いたい

📍 世田谷区代田2-31-26 📞 03-5431-3101
🕒 チェックイン 15:00~24:00、チェックアウト翌 11:00
📞 1泊2名素泊まり30,400円~



1) 箱根・芦ノ湖温泉の源泉から運ぶ露天風呂。2) 会席コースと、厳選したお酒を楽しむ。3) 自然光たっぷりの空間

サブカルチャーの発信地、 下北沢で泊まるならここ! マスタードホテル下北沢

Area | 下北沢

2021年9月オープンのこちらのホテルは、音楽と一緒に旅を楽しんでほしいという想いから、全部屋にレコードプレイヤーが付いている。フロントのある1階には、お酒落なカフェやバーも併設しているのが嬉しい。

マスタードホテルしもきたざわ

📍 世田谷区北沢3-9-19 📞 03-6407-9077
🕒 チェックイン 14:00~, チェックアウト翌 10:00
📞 1泊2名8,925円~



1) レコードはレンタルも持ち込みも可能。2) ホテルの入り口は、カフェ利用客のテラス席になっている。3) シンプルなデザインの室内

多摩川や富士山などの眺望を楽しめる

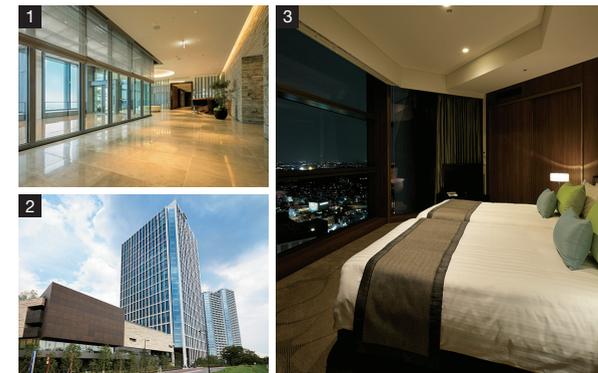
二子玉川 エクセルホテル東急

Area | 二子玉川

『二子玉川ライズ』の30階から雄大な景色を望めるホテルがこちら。高速バスターミナルが整備された二子玉川はいわば“世田谷の玄関口”で、利便性は抜群。開放的な空間の中で、都会とは思えない贅沢な時間を過ごせる。

ふたこたまがわ エクセルホテルとうきゅう

📍 世田谷区玉川1-14-1 二子玉川ライズ30F
📞 03-3700-1093
🕒 チェックイン 14:00~, チェックアウト翌 11:00
📞 1泊基本料金31,660円



1) 広々としたエントランス。2) 隣接の『二子玉川ライズ』でお土産を買うのも◎。3) 客室はいずれも28階以上。東京の夜景が広がる

観光スポット

魅力的な名所がたくさんある世田谷の中から人気のスポットを厳選しました。

円谷プロゆかりの街並み

ウルトラマン商店街

Area | 祖師ヶ谷大蔵

国民的ヒーロー「ウルトラマン」を生み出した円谷プロダクションが1963年に事務所を構えたのが祖師ヶ谷大蔵だ。駅前の商店街は全長約3kmと都内屈指の長さ。様々な箇所でするウルトラマンのモチーフを楽しんでみては。

ウルトラマンしょうてんがい

📍 祖師ヶ谷大蔵駅前広場、商店街の各所
🕒 見学自由



左) 紙幣や硬貨を主食とする人気怪獣「カネゴン」は祖師ヶ谷ふれあいセンター前に。右) 駅前広場のウルトラマン像が街の人々を見守っている

© 円谷プロ

あの国民的アニメの空気が流れる

サザエさん通り／長谷川町子記念館

Area | 桜新町

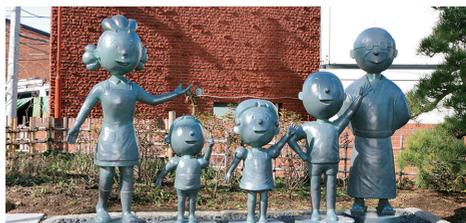
『サザエさん』作者の漫画家・長谷川町子さんが40年ほど暮らしたのが桜新町。作中でサザエさんが駆け回る町のモチーフになったのもここだ。作品の雰囲気を感じよう。

サザエさんどおり

📍 世田谷区桜新町1丁目、2丁目 🕒 見学自由

はせがわまちこきねかん

📍 世田谷区桜新町1-30-6 ☎ 03-3701-8766
🕒 10:00～17:30 (最終入館16:30)
🎫 一般900円、65歳以上800円、大高生500円、中小生400円
🕒 月曜(祝日の場合は翌日休み)、展示替の期間



上) 道端や軒先にはいたるところにサザエさんファミリーの像が。下) サザエさんの世界観を楽しめる『長谷川町子記念館』。「めりえ」など小さな子どもでも遊べるコーナーや、長谷川町子の生涯を原画などで振り返る常設展がある



自然に囲まれて芸術に触れる

世田谷美術館

Area | 用賀

緑豊かな砧公園内に位置する。「芸術と自然はひそかに協力して人間を健全にする」を掲げ、アンリ・ルソーなどの素朴派や、世田谷ゆかりの作家の作品など約16,000点を所蔵。

せたがやびじゅつかん

📍 世田谷区砧公園1-2 ☎ 03-3415-6011 🕒 10:00～18:00 (観覧会入場は17:30まで)
🎫 ミュージアムコレクションは、一般200円、65歳以上100円、大学・高校生150円、中小生100円
🕒 月曜(祝日の場合は翌平日休み)、12月29日～1月3日、ほか展示替期間は休みの場合あり



左) 内井昭蔵の設計による建物はレストランなどの施設も備える。「芸術とは何か」という根源的なテーマのもと企画展やプログラムを提供。右) 砧公園は桜の名所としても有名で四季折々の変化が楽しめる

愛されローカル電車

東急世田谷線で行く、ノスタルジック・トリップ。

世田谷線ミニマップ



世田谷線50周年記念で走る「幸福の招き猫電車」

レトロで愛らしい空気を纏う2両編成のローカル線は、都内に残る貴重な路面電車のひとつ。沿線には名所も多数あり、世田谷観光にぴったりだ。



松陰神社前駅の商店街を抜けると、静謐な鳥居が現れる

幕末の英雄たちの師を祀る 松陰神社

Area | 松陰神社前

幕末の思想家である吉田松陰は、松下村塾を主宰し、明治維新の原動力となった数多くの志士を輩出した。学問の神様として崇敬され、学業祈願で訪れる人も多い。境内には吉田松陰像や松下村塾を模造した建物も。静謐な雰囲気の中で幕末を感じられる名所だ。



しょういんじんじや

📍 世田谷区若林4-35-1 ☎ 03-3421-4834
🕒 7:00～17:00 🎫 無料 📵 休なし



境内には招き猫がズラリ。実は豪徳寺が発祥の地なのだ

井伊家ゆかりの雄大な仏殿 豪徳寺

Area | 豪徳寺

仏殿には釈迦如来坐像が安置される豪徳寺にはこんな逸話がある。世田谷一帯を治めていた藩主・井伊直孝が鷹狩りを終えて豪徳寺で白い猫に手招きされてついていくと、落雷から逃れて命を助かった。それ以来、井伊家は猫を大事にし、こちらを菩提寺としたという。



ごうとくじ

📍 世田谷区豪徳寺2-24-7 ☎ 03-3426-1437
🕒 6:00～18:00 (9月下旬～3月上旬は17:00まで)
※仏殿の内部は拝観不可 🎫 無料 📵 休なし

見た目から心惹かれる

PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI

Area | 等々力

見た目も豪華だと人気のスイーツは、その時に一番美味しいフルーツを使用している。芸術的にデコレーションされたパフェは、最後まで満足できるように、緻密に計算されている。心まで満たされる甘い時間を楽しもう。

左) イチゴの「バルフェビジュール®ポワール (4,950円)」。右) 洋梨の「バルフェビジュール®ドゥノエル (6,000円)」。どちらも2022年11・12月限定商品



パティスリー アサコ イWAYANAGI

📍 世田谷区等々力4-4-5
☎ 03-6432-3878 🕒 11:00 ~ 18:00
※完全予約制。イートインの場合、パフェは注文必須。
📅 月・火曜

まるで芸術品のようなパフェ

L'atelier à ma façon

Area | 上野毛

季節の素材を使い、頻りに仕立ても変わるパフェは、まさに一期一会の存在。その時にしか出合えない独創的なスイーツを求めて、毎週訪れるファンもいるのだとか。自家製の甘酒やイチゴオレなどと一緒に味わってほしい。



左) 高級な白苺が主役の贅沢なデザート (4,180円)。右) くり抜いたキンカンの果肉を存分に使った「金柑の象嵌ゼリーとジャスミン、桂花陳酒のグラスデザート (3,400円)」



ラトリエ ア マファゾン

📍 世田谷区上野毛1-26-14
☎ なし 🕒 10:15 ~ 15:00
📅 不定休 📱 latelier_a_ma_facon
※中学生以下の入店不可

正しいフランスの伝統菓子

LA VIEILLE FRANCE

Area | 千歳鳥山

フランス各地の洋菓子店で修業を積んだパティシエが作るのは、フランス現地の味わいで、クラシックでノスタルジックなお菓子だ。生菓子のほかにも焼き菓子やジャムなどの幅広いラインナップなの嬉しい。



左) リヨン南部の伝説のレストランのスペシャリテ「ガトーマルジョレーヌ (580円)」。右) フランス版のショートケーキ「フレジエ (630円)」は、甘酸っぱいイチゴを贅沢に使用した逸品だ



ラ・ヴェイユ・フランス

📍 世田谷区粕谷4-15-6
グランデュール千歳鳥山1F
☎ 非公開 ☎ 10:30 ~ 19:00
📅 不定休

ヨーロッパの郷土菓子を展開する

Cafe Lisette

Area | 二子玉川

アンティークな家具を備えた、落ち着いた雰囲気のある店内では、イギリスやフランスの郷土菓子を軸にしたスイーツや、丁寧に作られた料理が楽しめる。旬の果物を使用したジャムもあり、焼き菓子と合わせて店内でいただける。



左) 「ケーキ・サレ (900円)」は軽食にちょうどいい。右) 少し硬めのプリンと季節のフルーツをあしらった「プリン・ア・ラ・モード (1,100円)」



カフェ リゼッタ

📍 世田谷区玉川3-9-7
☎ 03-5717-3779
🕒 12:00 ~ 17:30 (L.O.)、土・日曜、祝日11:00 ~
📅 なし 📱 cafelisette_futakotamagawa

卵の風味をしっかり感じる！



地元で愛されるフルーツパーラー

パーラーシシド

Area | 下高井戸

1918年創業という歴史を誇る青果店が、2017年にパーラーを併設してリニューアルオープン。フレッシュな果物を生かしたメニューが人気で、テイクアウトできる「フルーツサンド (950円)」が看板メニューだ。



左) 季節限定パフェ (1,000円)。右) プラス380円でミニフルーツジュースも



パーラーシシド

📍 世田谷区松原3-29-18 ☎ 03-3325-4410
🕒 10:00 ~ 19:00、パーラー 11:00 ~ 17:00 (L.O.)
📅 月~水曜 (月曜は青果店とフルーツサンドのテイクアウトのみ営業)
📱 parlor_shishido

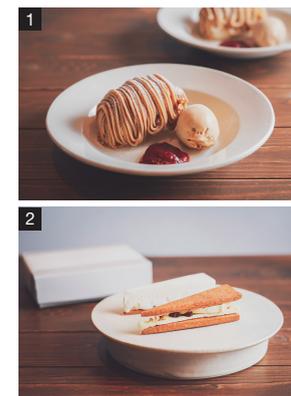


五感を刺激するギミックスイーツ

TiTRE

Area | 祖師ヶ谷大蔵

SNSやメディアなどでも話題になっている注目店。クローブやカルダモンなどのスパイスなどを使った、ひと捻り利いた独創的なスタイルのスイーツが揃う。お酒とも実によく合うため、幅広いファンを魅了している。



1) 数量限定の「モンブラン (1,595円)」。2) 「レーズンサンド (430円)」と「ブルーチーズ (430円)」。3) レーズンサンドとブルーチーズを詰めたボックス (3,000円)



ティトル

📍 世田谷区砧7-12-26
☎ 03-6874-9041
🕒 11:00 ~ 17:00
📅 不定休

創業40余年の名喫茶で過去に耽溺する トロワ・シャンブル

Area | 下北沢

「喫茶店はブレンドコーヒーがすべて」と語るマスターの松崎寛さんは、今日もその一杯に情熱を注ぐ。実はこの店、チーズケーキを目的に通う常連客も多い。都会の喧騒をしばし離れ、贅沢な時間を愉しめる名喫茶だ。



トロワ・シャンブル

📍 世田谷区代沢5-36-14
湯浅ビル 2F
☎ 03-3419-6943
🕒 9:30～20:00 休 不定休



フレンチ
ローストの
深煎りコーヒー

左から「チーズケーキ・トルテ (450円)」、「ニレ・ブレンド (600円)」、「チーズケーキ・レア (450円)」

西洋骨董に囲まれ本格洋食を味わう

カフェ アンジェリーナ

Area | 世田谷

世田谷線の沿線に、1990年に創業したこちら。自慢のコーヒーを愉しむもよし、しっかり食べたいときには正統派洋食メニューも。人気の「ナポリタン」は喫茶店の王道たる雰囲気は残しつつ、飽きの来ない味わいだ。



カフェ アンジェリーナ

📍 世田谷区世田谷1-15-12
レセンテ原島1F
☎ 03-3439-8996
🕒 11:30～翌2:00
(ランチ～14:30) 休 月曜



ハンド
ドリップの
丁寧な一杯

左)「ナポリタン (1,000円)」。右) 手前から「豆乳とホワイトチョコのチーズケーキ (500円)」、「ブレンドコーヒー (550円)」

名物の洋菓子とスペシャルティコーヒーを

ラルー

Area | 駒沢大学

59年前の創業時から変わらない看板メニュー、ショートケーキ。作るのは御年91歳のパティシエ・磯部日出夫さんだ。コーヒーは息子でマスターの潔さんが淹れる。国道246号沿いで正統派のコーヒーブレイクを。



ラルー

📍 世田谷区駒沢3-16-2
☎ 03-3421-0831
🕒 11:00～18:00、
日曜、祝日～17:00
(喫茶はL.O.16:30) 休 元日



シンプルな
甘さが
美味しい

「ショートケーキ (510円)」にはブレンド「あじわい (580円)」を

三軒茶屋コーヒーカルチャーの震源地 Obscura Laboratory

Area | 三軒茶屋

三軒茶屋のコーヒーシーンに注目が集まる契機となった一軒がこちら。オーナーが世界中に足を運んで厳選した豆。エイジングなどの状態を見極め提供する一杯。それでいてデイリーで立ち寄れる名コーヒースタンドだ。



オプスキュラ ラボラトリー

📍 世田谷区太子堂4-28-9
☎ なし
🕒 9:00～20:00
休 なし



店先の
ベンチで
飲みます!



上)「本日のコーヒー (M 310円)」の豆は焙煎度合いを見極めてバリスタが選定。「アイスコーヒー (M 410円)」のこの日の豆はニカラグア。下) デイリーユースで豆を買うお客も多い。200g 1,250円～

世界中から仕入れるスペシャルティコーヒーで注目

WOODBERRY COFFEE ROASTERS

Area | 用賀

厳選して仕入れたシングルオリジンの自家焙煎コーヒーが自慢のこちら。豆ごとにポテンシャルを引き出すような焙煎方法を編み出し、レシピを厳格に決めて抽出。用賀本店のほか、代官山、渋谷など活躍の場を広げている。



ウッドベリーコーヒーロースターズ

📍 世田谷区玉川台2-22-17
スプリングヒルズ1F
☎ 03-6447-9218
🕒 9:00～19:00 (L.O.18:30、
フードL.O.18:00) 休 不定休



コーヒーは
店内で
毎日焙煎

「カフェラテ(ショート600円)」と「いちじくとするみのスコーン(420円)」。店頭ではコーヒー豆を150g 1,296円から購入できる

経験豊かなバリスタによる朗らかな空間

Let It Be Coffee

Area | 二子玉川

『ブルーボトルコーヒー』などを経て独立した宮崎浩夫さんとMotocoさん夫婦が営む、地域に愛されるカフェ。こちらのオリジナルブレンドは後味に心地よいベリー感のある中深煎り。つい長居したくなる心地良い空間だ。



レット イット ビー コーヒー

📍 世田谷区玉川3-23-25
☎ なし
🕒 11:00～18:00
休 水曜



バランスの
良い
味わい!

「あんバターサンド (570円)」と「ブレンド (530円)」

日本のフランス菓子文化の祖が営む

AU BON VIEUX TEMPS

Area | 尾山台

1981年にこの店を開いた河田勝彦さん。当時はまだ珍しかったフランスでの修業に赴き、約10年に及ぶ経験で培った技術を注ぐ。現地の空気感が漂う店内に数多の美しい菓子が並ぶ様は圧巻だ。



ひと口菓子を詰め合わせた「プティ・フル・フリアンディーズ 12個入り (2,080円)」は河田シェフの世界観を垣間見ることができる

オープンヴェータン

住 世田谷区 等々力2-1-3
☎ 03-3703-8428
営業 10:00～17:00
休 火・水曜

洗練さの中に懐かしさが同居する味

Ryoura

Area | 用賀

2015年のオープン以来、スイーツファンのクチコミで評判が広がり人気店に。都会的な洗練さと、シェフが地元・佐渡島やフランスで体感したローカル的な菓子文化がミックスアップされている。



左) スペシャルティ「レヴリール (580円)」は3種のベリーを使ったムース。右) 5種類のサブレが入った「サブレアールティ」つばき (2,200円)。



リョウラ

住 世田谷区用賀 4-29-5 グリーンヒルズ用賀ST1F
☎ 03-6447-9406
営業 12:00～17:00 休 火・水曜 (不定休)

百貨店にも進出した人気店

Pâtisserie Yu Sasage

Area | 千歳烏山

伝統的フランス菓子をベースにシェフの感性が光る生菓子が好評だが、真の實力は焼き菓子に宿る。「プティ フールセック アソルティモン」は、定番から限定品まで焼き菓子を楽しめる逸品。

パティスリー ユウ ササゲ

住 世田谷区 南烏山6-28-13
☎ 03-5315-9090
営業 10:00～18:00
休 火・水曜



ダイヤモンド、サブレス、サクランボ、ダイヤモンド、サブレヴィエノワ、ムラング2種の全7種 (2,500円)。缶のデザイン性も◎

フェミニンな美しさと香りの魔術

INFINI

Area | 九品仏

フランスの三ツ星で研鑽を積み、表参道の『UNG RAIN』を大人気店に押し上げた金井史章シェフが独立してオープンしたのがこちら。フェミニンな美しさと華やかな香りのスイーツを味わえる。



高知県産ベルガモットを香りの主軸とした「パルファン (648円)」をはじめ20種類ほどケーキを取り揃える

アンフィニ

住 世田谷区奥沢7-18-3 ☎ 03-6432-3528
営業 11:00～19:00 休 水曜、ほか火曜不定休あり

世田谷の街に根差したブルワリー

ふたこビール醸造所

Area | 二子玉川

ビールで人や地域を繋げたいという想いから、二子玉を拠点として立ち上げたブルーパブ。街の地名やシンボルツリーの名前を冠した定番の4種類は、ホップの華やかさとスッキリ感が特徴。



左から「フタコIPA (858円)」、「ハナミズキホワイト (748円)」、「フタコエール (748円)」。各350ml

ふたこビールじょうぞうじょ

住 世田谷区玉川3-13-7 柳小路南角2F
☎ 03-6411-7125
営業 11:30～22:00 (L.O.21:30) 休 第4火曜

「燻製おつまみMIX」が人気

燻製工房PERTICA

Area | 梅ヶ丘

チーズやベーコンなど定番ものから、スイーツといった変化球までが店頭に並ぶ燻製専門店。ナッツ類やドライフルーツ、チョコレートが詰まった「燻製おつまみMIX (瓶/680円)」に要注目。



燻製により、ナッツは旨味が引き立ち、ドライフルーツは酸味が穏やかに、チョコレートは深みが出る。量も多くリーズナブルな袋タイプも

くんせいこうぼう ベルティカ

住 世田谷区梅丘 1-19-5 大和ビル1F
☎ 03-5799-7285
営業 10:00～19:00
休 日・月曜

本場仕込みのハム・ソーセージ専門店

FeinSchmecker Saitou

Area | 桜新町

本場ドイツ仕込みのハムやソーセージを、伝統に則ったレシピで手作りする加工肉店。メインとなる豚肉には特上ランクの国産豚を使用し、店頭には常時25～30種類ほどの商品が並ぶ。



「ソーセージセット (3,698円)」。スパイスはドイツの最高級品を使用。腸詰め3種類やザウマーゲン、スライスソーセージなどが入る

ファインシュ メッカー サイトウ

住 世田谷区新町 2-10-13
☎ 03-5450-0505
営業 11:00～19:00
休 火・水曜

フルオーダーカットの和牛が旨い

TOKYO COWBOY

Area | 用賀

ミートコンシェルジュが常に常駐し、お客から丁寧にヒアリングして肉を提供する精肉店がこちら。扱うのは黒毛和牛の未経産の牝牛で飼育期間が30カ月以上のもののみ。遠方から訪れる人も多い。



肉を切り分けるのはミートコンシェルジュ。「和牛ロース トビーフサンドイッチ (1,296円)」も販売

トーキョーカウボーイ

住 世田谷区上用賀1-10-16 ☎ 03-6805-6933
営業 10:00～18:00 休 水曜



東京のふるさと、世田谷。
世田谷を巡り、楽しむ。



魅力溢れる返礼品を多数掲載！



世田谷区ふるさと納税特設サイト

検索



<https://furusato-setagaya.com/>



世田谷区ふるさと納税
特設サイト開設中