

駅から街へ、街から駅へ

東京エキマチ Vol. 12



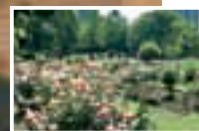
京日八東丸大 有
橋本重京の手楽
橋洲駅内町町

2017.4.10号
東京駅と街がつながるフリーマガジン

ぶらり
エキマチ
さんぽ

有楽町

日比谷
公園



エキマチ カフェ案内



連載

18 ぶらりエキマチさんぽ
有楽町

日比谷公園

21 裏エキマチ
上を向いて歩こう編

27 読者の広場

表紙写真
たくさんのカフェがひしめくエキマチエリアの中でも「オドロキ」にあふれたカフェを厳選してご紹介。ハンモックが気持ちよさげなカフェ『cafeサニサニーピクニック』の2階にあるものは? 詳細はP6を参照。撮影=コウノ ユタカ



Contents 2017年4月10日発行

東京エキマチ Vol.12

営業時間、休み、値段などの情報には変更が生じる場合があります。
年末年始の休みについては各施設・店舗にお問い合わせください。
誌面に表記されている料金は税込価格です。

特集 エキマチカフェ案内

4 オドロキに出合える店



12 美パフェ解剖学

14 ピラフ熟考 

16 コーヒー職人 匠の技



22 駅・街・鉄道 information

24 東京駅構内MAP

25 便利な無料巡回バス

25 都心部路線図

26 東京エキマチMAP

読者プレゼント

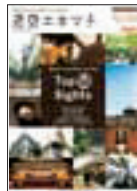
応募締切◎2017年6月9日必着

アドルフ・ヴェルブリ『キルハル(黒人の書)』1913年 ベルン美術館 アドルフ・ヴェルブリ財団蔵 ©Adolf Wöhr Foundation, Museum of Fine Arts Bern



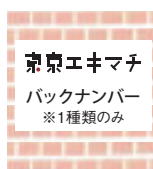
1 東京ステーションギャラリー 鑑賞券
アドルフ・ヴェルブリ
二萬五千頁の王国 5組10名様

4月29日～6月18日に開催する企画展の鑑賞券をプレゼント。世界的に高い評価を受けていながらも、日本ではほとんど知られていない芸術家ヴェルブリの初期から晩年までの作品を厳選して展示。壮大でファンタスティックな世界観が広がる日本初となる大規模個展。◎東京ステーションギャラリー



2 東京ステーションシティ「東京エキマチ」英語版 50名様

特別企画として作られた「東京エキマチ vol.7」を、外国人向けに再編集した英語版「Tokyo Ekimachi Top 50 Sights」をプレゼント。再編集にあたり、vol.7 になかった新たなカテゴリを加えて、「東京エキマチ」ならではの景色をピックアップ。外国の方へのプレゼントにもぜひ。



3 東京ステーションシティ「東京エキマチ」バックナンバー1冊 20名様

P2掲載のバックナンバーの中から好きなもの1種類をプレゼント。vol番号を必ずご記入ください。内容は東京ステーションシティのホームページでもご確認ください。
<http://www.tokyostationcity.com/>

応募要項

ハガキに 1.お名前(ふりがな) 2.年齢
3.性別 4.ご職業 5.郵便番号とご住所
6.電話番号 7.プレゼント名
8.アンケートの回答を明記の上、郵送してください

送り先

〒101-0062

東京都千代田区神田駿河台2-3-11

NBF御茶ノ水ビル7階

(株)交通新聞社 コミュニケーションデザイン事業部
「東京エキマチvol.12」係

アンケート

Q1: vol.12で一番面白かった記事・コーナーは?
Q2: vol.12をどこで手にとられましたか?
Q3: 「東京エキマチ」(過去を含む)を読んで、実際に
行かれたおすすめのお店・施設を教えてください
Q4: ご意見・ご感想



スマートフォン、
タブレットからの応募はこちらから

※ご記入いただいた個人情報は「当選者へのプレゼント発送」以外の目的では使用いたしません。またアンケートの内容は「東京エキマチ」内「読者の広場」の誌面作り及び、冊子制作の参考にさせていただきます。※当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。

カフェに
芝生？

コーヒー職人の技？

美しい
パフェの
中身は？

競馬場で見た店？

まるでお茶会？

100年前は駅の待合室？

オドロキに 出合える店

仕事の合間や終業後、休日のひとときに、おいしいコーヒーで
ホッと一息。そんな何気ない時間が何倍も楽しく、
かけがえのないものになるような個性豊かで「オドロキ」に満ちた
喫茶＆カフェを徹底調査。自分だけのオアシスを探しに、
扉を開けた先に広がる小宇宙に足を踏み入れてみよう。

エキマチ
カフェ
案内



ピラフ推し？

あの有名人が？

煙を吸う木？

石でできた
喫茶店？

すごい
座席数？

階段の中2階？

マッチョカフェ？

石材店ならではの石を使った内装

喫茶 ストーン

1966年創業の有楽町ビジネスパーソン憩いの場。初代店主の実家が石材店だったことから、ショールームも兼ねてこの内装になったという。デザインはインテリアデザインの学校を卒業したばかりの方に縁あってお願いしたとのこと。壁には国会議事堂にも卸されたという御影石を使い、床は職人が一枚一枚手で割った大理石をモザイクのようにちりばめた。当初は白かったという御影石の壁の色の変化が、時代の流れを感じさせる。

きっさストーン◎JR有楽町駅日比谷口または中央西口徒歩1分。8:00～20:00（土は11:30～18:00、日・祝日は11:00～18:00）、無休。千代田区有楽町1-10-1 有楽町ビルヂング1F ☎03・3213・2651
MAP P26 C-1



5年前に復活したバナナとパイナップルの「フルーツサンド」は640円。オレンジジュース690円は、フランス産のブラッドオレンジシロップを使用。レトロなキャッシャーは現役ではないが、創業当時のもの。



ブレンドとカフェオレは各400円。カフェながら、なんと食事の持ち込みもOKという自由さ。

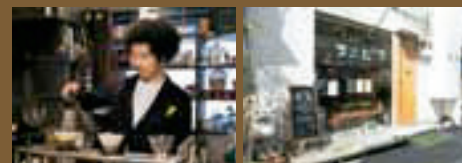
2階は芝生で、1階にはハンモックが。まさにピクニック気分できつろげる。

アフロ店主の「謎」をあなたは解けるか!?

cafeサニサニーピクニック

靴を脱いでくつろげる2階は、なんと床一面に青々とした芝生が！各所に並ぶ、本、雑誌、おもちゃが客を飽きさせない。メニューには、コーヒー、アルコール、軽食のほか、見慣れない「謎解き」1000円～がオンリスト。注文すると好きなドリンクと、アフロの店主ふーちゃん考案の謎を提供してくれる。謎解きの所要時間は30～60分程度。店主が丁寧に淹れたコーヒーを片手に、謎解きに頭をひねらせるのが、この店の楽しみ方だ。

カフェサニサニーピクニック◎地下鉄三越前駅A4出口徒歩2分。11:30～23:00（月～17:00）、火休。中央区日本橋室町1-12-5 ☎03・6873・5772
MAP P26 A-3



店主のふーちゃんこと、小栗太さんは、謎解きイベントのプロデュースも手がける。謎解きだけでなく、月の半分はお店でイベントが開催される。



謎解きメニューは2か月ほどで更新される。常連客には、複数の謎解きに挑戦する猛者も。



オフィス街で林の中にいるような気分に 雪月花 カフェ京橋店

杉の木柱118本をランダムに配置して“はやし”をイメージ。屋根と壁はガラス張り、天井にはアルミ板に穴をあけて照明を設置し、昼夜問わず木漏れ日のような光が降り注ぐ空間に仕上げた。柱の一部にある排煙ダクトのおかげで空間を仕切らずに分煙でき、タバコを吸う人も吸わない人も共存できる。『榮太樓總本舗』が手がけたカフェだけに、手みやげに重宝する日本橋まんじゅうや、おやつにもピッタリな果汁飴などの『榮太樓』商品が常備されている。

せつげっか カフェきょうばしてん◎地下鉄浅草線宝町駅A8出口徒歩1分。7:30～19:00、土・日・祝日休。中央区京橋2-16-1 清水建設本社ビル1F ☎03・3561・6310
MAP P26 C-3

1個150円の手作りサンドはゴボウサラダやソーセージなど日によってラインナップが変わる。黒蜜ほうじ茶ラテはM310円、L330円。柱に埋め込まれた排煙ダクト(写真右)。



こじんまりとした店内はサラリーマンたちの憩いの場。杉の木立に囲まれているようで癒やされる。

オフィスビル1階にパビリオンが出現!?

しずく shizuku 429

ビルの正面入り口を境に客席が左右に分かれた不思議な造りのカフェ。ブリヂストン美術館のカフェを営んでいたスタッフが2年前にプロデュースした。インテリアはビルが建てられた1971年当時のスペースエイジ・デザイン(60～70年代に流行した、宇宙などを連想させる流線形や球体のデザイン)に。客席の後ろにそびえる箱のようなものは大阪万博のパビリオンをイメージし、左側はキッチン、右側はトイレになっている。メニューは甘味やデザート、食事などバリエーション豊富。

しずく◎地下鉄銀座線京橋駅7番出口徒歩1分。7:00～18:00LO、日・祝日休。中央区京橋1-5-8 三栄ビル1F ☎03・6214・0429

MAP P26 B-2



浅煎り、中煎り、深煎りのオリジナルブレンド珈琲をたっぷり味わえる「3種焙煎珈琲飲み比べセット」800円。

■と●が効果的に使われた内装のデザインは、どこか近未来的な雰囲気。メニューは左右どちらのスペースも同じ。

駅の待合室から、優雅なラウンジへ

The Lobby Lounge

東京ステーションホテル内のカフェ。ヨーロピアンクラシック調のエレガントな空間に足を踏み入れた瞬間、思わずずっと背筋が伸びる。優雅な雰囲気にもふさわしく、フードメニューは見た目も鮮やかなものばかり。その代表例がオープンサンド「バトネ」2880円～。五種の棒状のパンに、前菜からデザートまでを想像させるトッピングがそれぞれ施されている。じつは、このラウンジ、100年前は駅の待合室だった場所にある。歴史に思いを馳せながらのティータイムもまた格別だ。

ロビーラウンジ◎JR東京駅丸の内南口直結。8:00～21:30LO(土・祝前日は9:00～、日・祝日は9:00～19:30LO)、無休。千代田区丸の内1-9-1 東京ステーションホテル内 ☎03・5220・1260

MAP P24/P26 B-2



「ランチセット バトネ」は17:00までオーダーできる。ブルーマウンテンブレンド1580円はおかわり自由。サービス料別。

縦長の窓と高い天井が開放感のある空間を演出する。

駅の上の静謐な空間で
丹念に点てられた宇治抹茶を

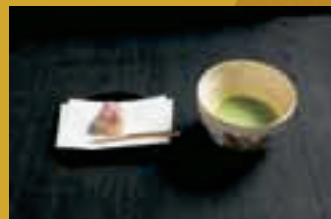
ふれんち茶懐石

京都 福寿園茶寮 東京駅グランルーフ店

開放感あふれる展望が広がる東京駅グランルーフの『京都 福寿園茶寮』。釜で沸かしたお湯で抹茶を点ててくれる。目の前で点てもらう抹茶は香りも格別。「抹茶に馴染みがない方にもカジュアルに楽しんでもいただけるよう、お客さまの好みに合わせて濃淡をつけています」と店舗スタッフの武井誠悟さん。温度や湯、抹茶の量などもリクエストが可能だそう。宇治抹茶をおいしく飲むための「ふれんち茶懐石」も楽しめる。宇治茶について学べるセミナーも人気。

ふれんちちゃかいせき きょうと ふくじゅえんざりょう とうきょうえきグランルーフてん◎JR東京駅八重洲南口徒歩2分。11:00～14:00LO・14:00～17:00(ティータイム)・17:00～21:00 LO、無休。千代田区丸の内1-9-1 東京駅グランルーフ3F ☎03・6268・0290
MAP P24/P26 B-2

薄茶「山月の白」1296円。上菓子は季節によって変わる。京都の王朝文化の美が詰まったもてなしの空間は、グランルーフ最南端の3階にある。





内装は1979年の開業以来、ほとんど変わっていない。

料理はすべて高タンパクかつ良脂質

DNS POWER CAFE

「栄養を手早く摂りたい。しかもおいしく！」という願いを叶える店が、2016年5月大手町にオープン。健康志向の強いビジネスパーソンに重宝されている。各種フルーツを使ったMRS（ミールリプレースメントシェイク）350円～は、プロテインが入っているとは思えない口当たり。パワープレート 480円～も、自分が必要な栄養素に合わせてトッピング可。「脂質少なめ」「タンパク質マシマシ」など体が喜ぶ最強プレートを見つけよう。

ディーエヌエス パワー カフェ◎地下鉄大手町駅A1出口徒歩3分。7:00～21:00、土・日・祝日休（ほかグランキューブ休業日に準ずる）。千代田区大手町1-9-2 大手町フィナンシャルシティ グランキューブ 1F ☎03・6262・5587

MAP P26 A-2



タンパク質、炭水化物、脂質がバランスよく摂れるパワープレート（写真は鶏ささみとローコストビーフゆで卵を追加した例）
1,700円。

迷う人が多発する喫茶室

喫茶 薔薇窓

日本橋高島屋の1階と2階の階段の間、つまり中2階にある喫茶室。ここに辿りつける階段は一つしかないため、迷う人が多いという。2016年11月にはメニューをリニューアル。売れ筋の「薔薇窓ミックスサンド」864円は、こだわりのハムと香草のディルを加えた卵でグレードアップした。おすすめはハニージンジャーソーダ 648円。砂糖を使わずに、ショウガ、レモンを蜂蜜に漬け込んだ自家製シロップがヘルシー。

きっさ ばらまど◎地下鉄日本橋駅B2出口直結。10:30～19:00L、不定休（日本橋高島屋に準ずる）。中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋M2F ☎03・3211・4111（代）

MAP P26 B-3



メニューのリニューアルとともにスタッフの制服も一新。シャツの襟に高島屋のイメージフラワーであるバラの刺繍が施されている。



ヘルシーなプレートがウマ～い！

Little Miss 耕一路

競馬ファンなら言わずと知れたコーヒーショップ「Little Miss 耕一路」。丸の内に本店を置き、各地の競馬場に支店を展開している。現オーナーは馬主で、競馬との縁はどこまでも深い。店名は、創業者が女性だったことに由来しているという。パスタや日替わりプレートなど、本店はフードメニューが充実。日替わりの玄米弁当600円は午前中に完売する人気ぶり。普段、競馬場の「耕一路」にお世話になっているファンも一度、本店に足を運んでみては？

リトル ミス こういちろ◎地下鉄有楽町線有楽町駅B3出口徒歩1分。8:00～17:00、土・日・祝日休。千代田区丸の内3-1-1 国際ビルB1 ☎03・3214・4081

MAP P26 C-1



場所柄、ビジネスパーソンの利用も多い。カフェタイムに店内で食べられる「玄米プレート」は、コーヒー付きで600円。

モダンなイメージのカフェの内装。レストランは貸し切りで披露宴などできる。



今なお残る「ジョンとヨーコ」の席

Flor de Café 銀座 樹の花

交差点の角地ながら、ひっそりとした入り口は、どこか隠れ家的。世紀の大スター2人もそんな雰囲気ひかれたのかも。銀座の端にある「樹の花」は、かつてジョン・レノンとオノ・ヨーコが訪れた店。周辺を散策していた2人は、偶然、この店を見つけ、至福のひとときを過ごしていった。ジョン・レノンにちなんだメニューのほか、手づくりスイーツ、インド人直伝のスパイスカレーも評判。お昼を過ぎても満席状態のことも。

フロールド カフェ ぎんざ きのはな◎地下鉄東銀座駅A4出口徒歩3分。10:30～20:00（木・金 は～23:00、土 は12:00～23:00、祝日は12:00～18:00）、日休。中央区銀座4-13-1 飯沼ビル2F ☎03・3543・5280

MAP P26 C-2

広々とした店内に響く「いらっしやいませ」の温かい声

Brasserie TOYO

1965年創業。変わらぬ佇まいで街の人たちに愛されている「Brasserie TOYO」。日本橋の一等地にあって、カフェ130席、レストラン230席という広々とした空間は、まさに穴場！ 何十年も働いているベテランスタッフが温かな笑顔で迎えてくれる。入り口には自家製の焼き菓子とケーキがズラリ。サクサクとしたメレンゲがアクセントのモンブランは食す価値あり。モンブラン 440円、ミルフィーユ 460円など。

ブラッスリートウヨウ◎地下鉄日本橋駅B9出口徒歩2分。11:00～22:00L（土は～16:00 L）、第3土・日休。中央区日本橋1-2-10 東洋ビルディング ☎03・3271・0003

MAP P26 B-3





新幹線を眺めながら楽しむピラフ
喫茶 ジュン

テラス席は見晴らし抜群のロケーション。本日のピラフ「小エビとキノコのレタスチャーハン」900円。◎JR有楽町駅中央口徒歩1分。10:00～19:30LO（土・日・祝日は11:00～18:30LO）、無休。千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館3F ☎03・3211・5987 MAP P26 C-1



おおしま りえ

負けず嫌いで食い意地が張っているライター。クイズが苦手なので、ペイの出題に答えられず、おいしそうなピラフを前に地団駄を踏む。



ペイ

国籍不明のナンパ男子。女子とクイズをこよなく愛し、かわいい子ちゃんとおいしい食事デートすることを、人生の何よりの楽しみとしている。



よく見るメニューながらスルーされることも多い
陰の名物に注目

ピラフ熟考

喫茶店やカフェでしばしば目にする「ピラフ」。どんなものかは知っているが、敢えて注文する機会のない「ピラフ」。そんな「ピラフ」について熟考してみました。



ボリューム満点が魅力の具だくさんピラフ！
珈琲A館

「来てくれた人が満足してくれることが一番」。そんなマスターの気持ちがお得感のある料理に表れている。旧京橋小学校の建物を生かし、窓は懐かしい木製枠。ピラフ1050円。◎地下鉄有楽町線銀座一丁目駅A10出口徒歩3分。8:00～17:30LO、土・日・祝日休。中央区銀座1-25-3 京橋プラザ区民館1F ☎03・5250・0188 MAP P26 C-3

おおしま（以下⑧）…あー、すごくおなか空いたー！お昼はどうしようかな。

ドンッ!!（ぶつかった音）

ペイ（以下⑨）…オー、ソーリー。大丈夫？痛かったでしょ？お詫びに

コーヒードでもご馳走させてヨ。

⑧…ああ、おなか空いてるんで、コーヒーは大丈夫です。

⑨…ストップ、レディー！それならなおさら僕とコーヒープレイクだよ！僕ととおきの喫茶店ピラフ食べに行きましょう。ついてきて！

⑧…ちょ、待つて待つて〜!!

美味なピラフを賭けてクイズに回答するも……

⑨…まずは「珈琲A館」ね。

⑧…わ、こ、このピラフのボリュームは一体なんですか!!

⑨…ここのお店、サラダ、スープ、コーヒードも付いて、ベリベリボリューム満点ね。ピラフに限らず、すべてやや

⑨…この炒飯みたいな香ばしさはどうやって出していると思う？

⑧…わかりません、食べてないし（泣）。

⑨…生姜焼きのタレを使ってるんだヨ。

⑧…うう。おいしそう……。

食感が上品な大人の魅力のピラフたち！

⑨…次はレタスのシャキシャキ感をぜひ味わってほしい『喫茶ジュン』だよ。

⑧…あ、テラス席がある。

⑨…ここテラス席は新幹線の線路と目線を合わせてあるんだヨ。

⑧…ピラフも緑が鮮やかでおいしそう！

⑨…「小エビとキノコのレタスチャーハン」は、中華風調味料を使って味を調えているからチャーハンという名だけ

ど、れつきとした「ピラフ」なんだヨ。

サラダとスープ付きで、しっかり食べたいサラーマンにも人気なんだ。

⑧…すぐに食べたいんで、クイズ急いでもらっていいですか？

⑨…オー、ハンダグリーレディーはなんて理解が速いんだ！ではクエスチョン3。ピラフのメインはもろろん「ごはん」だけど、米を炊き込む料理といえ

ばパエリアが有名だよ。では、本場のピラフとパエリアの違いはなに？

⑧…炊き込む時間が違うとか？

⑨…んー、そりゃ調理法が違うから、炊き込む時間は違うんだけど不正確だ

ね。じゃあ僕がこれも、いただきますー

す。『喫茶ジュン』のピラフはもととス

大盛りが無料。ピラフに限っては、無料でカレーあんをかけてくれるんだヨ。

⑧…すごい。さっそくいただきます！

⑨…さて、ここでクエスチョン！

⑧…え？

⑨…ピラフはこの国から発祥した料理か、3秒以内に答えて。

⑧…え？え？えーっと、ナポリタンが和製洋食だから、同じように日本！

⑨…ブッブー！残念ながらハズレちゃったので、こちらのピラフは僕が

いったいただきます！

⑧…は？

⑨…キヤベツ、インゲン、小エビ、卵、こんなに具だくさんでサンキュー！カレーあんをかければ味も飽きない。

しかも、セットの飲み物は無料でコーヒードに變更できるんだヨ！

⑧…ちよっと！

⑨…オー、ソーリー。クイズの答えだよ。正解はトルコでした！

⑧…トルコ？

⑨…諸説あるんだけど、ピラフの発祥はトルコの「ピラウ」という炊き込みごはんが、フランスに渡り、「ピラフ」になったと言われているんだ。つまり、実はフランス料理ってことになるね。

⑧…そうなんだ……今まで日本発祥の和製チャーハンだと思ってた。

⑨…さ、ハンダグリーレディー、次は『ダイニングカフェボア』だよ！

⑧…あれ？ここは看板に『げるぼ』

タッフ用のメニューだったけど、お客の要望でランクアップした実力派なんだヨ。中華だしの旨味とバターのコクが混ざり合う、まさに和洋中のコラボってわけ。

⑧…ぐうぐうっ（おなかの音）

⑨…ちなみにクイズの答えだけど、パエリアは生米をそのまま炊き込むけど、本場のピラフは生米を1回炒めて、それから炊き込む調理法なんだヨ。

⑧…へー、やっぱり食感が違うものなんだですか？

⑨…もっちり感が違うんだよね。でも僕は日本の「炊いてから炒める」しつ

とりしたピラフが好きだけどね。じゃラストのお店に行くヨー！

⑧…ええ？もう最後!!

⑨…ラストは日本の洋食界の老舗で、開店前からマダムやジェントルマンが待つ大人気店、『資生堂パーラー 日本橋高島屋店』だよ。

⑧…ピラフって昭和な喫茶店のイメージだったけど、百貨店のレストランでしかもあの『資生堂パーラー』で食べられるんだ！

⑨…ここ「シーフード和風ピラフ」は、魚介好きなマダムに人気なんだヨ。

⑧…エビにイカにホタテに……見た目も華やかですね。

⑨…2日間煮詰めた伝統のグレイビーソースで味付けされてるんだヨ。

⑧…福神漬も添えられてる！私、大好きなんですよ。

あ！って書かれてるけど？

⑨…4代目のマスターが店を継いだ3年前に、店名を變更したんだヨ。でもまだ看板とかはそのままだから、お店の名前は浸透してないみたいだけど。

⑧…なんだか不思議な感じがすね。

⑨…ここピラフは、ちよっとチャーハンみたいで人気なんだヨ！

⑧…本当だ！盛り付け方もチャーハンみたい。香ばしい香りが食欲をそそる！今度こそいただきます！

⑨…ここクエスチョン2。ピラフはトルコからフランスを経由して日本に来て、日本ならではの進化を遂げたんだけど、それはなに？

⑧…なにそれ？醤油を使ってるのか？

⑨…ブッブー！トルコやフランスでは生の米から炊き込む調理法だけど、日本では炊き上がったごはんを炒めて作る調理法が主流、が正解だよ。じゃ、このピラフもいただきます！

⑧…あ、ちよっと！

⑨…ここはライス物のお料理に福神漬とラッキョウ、オニオン漬けが付いてくるんだ。これだけ買いたいというファンがいるくらいなんだヨ。

⑧…最後こそ食べるぞー！さあ、質問を。

⑨…ラストクエスチョンは、僕のピラフにおけるこだわりを当てて！

⑧…え？残さず食べるとか？

⑨…ブッブー！正解は、ハンダグリーレディーのようなかわい子ちゃんと一緒にピラフを食べること、でした。

⑧………私が食べないと、一緒に食べたことにはならないですよ？じゃあこのピラフはいただきますヨ。ボリュームがあるのにつけてりし過ぎず、ほっとする味ですね。

⑨…安心できる、僕のような存在だよ。

⑧…つまりお財布の心配をしなくても安心してことです！さっそく高島屋でショッピングしましょう！



モダンな雰囲気と上品な料理が思い出になる
資生堂パーラー 日本橋高島屋店

モダンな雰囲気の資生堂パーラー。カトラリーにもロゴが入っているなど、細かい部分にも特別感が。シーフード和風ピラフ1782円。◎地下鉄日本橋駅B2出口直結。11:00～21:00LO、不定休（日本橋高島屋に準ずる）。中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋本館8F ☎03・3211・4111（代）MAP P26 B-3

思わず長居したくなる歴史ある喫茶店
ダイニングカフェ ボア

60年以上続く老舗喫茶店は、今のご主人で4代目。壁の絵は2代目、お店のアイテムは3代目と、代々の店主が作り上げてきた空間だ。ピラフ780円。◎地下鉄日本橋駅B1出口徒歩1分。8:00～18:30LO（土・日・祝日は9:00～16:30LO）、不定休。中央区日本橋3-8-6 ☎03・3275・3062 MAP P26 B-3



「おいしいコーヒー」に
こだわりたい方、必見！

コーヒー職人 匠の技

豆の選別から焙煎、ブレンド、挽き方、淹れ方まで。一杯のコーヒーには、様々な叡智とこだわりが詰まっている。日々「珠玉の一杯」を追求する「コーヒーの匠」たちに技を語ってもらった。

いつまでも変わらない「この店の味」を提供

ミカフェート京橋店

“コーヒーハンター”こと川島良影さんが厳選したコーヒー豆を販売する『ミカフェート』。販売業だけでなく、都内各地にカフェも展開しており、京橋店では、自社ブランド豆「コーヒーハンターズ」を使ったブレンドを提供する。

ミカフェートきょうばしてん◎地下鉄銀座線京橋駅7・8番出口直結。8:00～21:30（土・日・祝日は10:00～19:30）、無休。中央区京橋2-2-1 京橋エドグラン3F ☎03・6262・5986

MAP P26 B-2

master's item

挽いた豆を茶漉しの要領でふるいにかけて、微粉をとる。微粉を受けるグラスも美しく上質なものを使用。



全店で採用されている温度計。計測が速いので、無駄なくコーヒーが淹れられる。



ポット下部に注ぎ口の付け根があるのでお湯が注ぎやすい。



真剣な眼差しでドリッップする正木俊樹さん。台間の接客もさわやか。

「京橋 ブレンド」400円は、パナマのコトワ農園で栽培された2種の豆をブレンド。「あんずのタルト」は1ピース500円（写真はホール）。



京橋エドグラン内のシェアオフィスに併設されたカフェは、一般客でも利用可能。自社ブランドの豆を販売する。



店長の勝山幸右さん。「専用の豆を使ったアイスコーヒー、カフェオレもおすすです」。

提供するのは、コーヒーを中心にドリンクメニューのみでフードはなし。コーヒー豆卸専門店ならではの潔さ。



ロイヤルブレンドはハンドドリッップで淹れられる。店内で豆を購入することも可能。



宮内庁にも納品する老舗卸の直営店

珠屋小林珈琲店

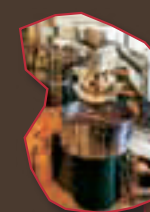
開業は1996年。いまや、周辺では貴重な全席喫煙可能な店舗だ。看板メニューは「ロイヤルブレンド」470円（年内に価格変更予定）。宮内庁に納めているブレンドに配合が最も近く、飲み口のよさと深みのあるコクが特徴だ。

たまやこばやしこーひーてん◎地下鉄銀座線京橋駅8番出口徒歩5分。8:00～17:30、土・日・祝日休。中央区京橋1-14-10 ☎03・3561・1456

MAP P26 B-3

master's item

店舗の上階が焙煎工房になっており、焙煎したての豆が提供される。



ロイヤルブレンド専用のカップとソーサー。そこはかとなく気品が感じられる。



ドリッパーは3種類を用意。オーダー数によって使い分け、味がバラつかないようにする。



う ちの強みはなんといっても、1937年から続くコーヒー豆卸業者の直営だということ。同じ建物内に焙煎工房があり、焙煎士は、この道40年のベテラン。ブラジル産の豆だけでも4種を扱い、焙煎方法は7段階に分けられます。さらに複数の豆をブレンドするわけですから、その味はじつに多彩です。だから、店で出すコーヒーはもちろん、卸先の細かなオーダーにも応えることができるんです。おかげさまで、50年近く最前線にいらしていただいているお得意さまもいるほど。時代や流行によって、世間の嗜好も変化しますが、ブレずに一つひとつの商品を大事にしていきたいですね。

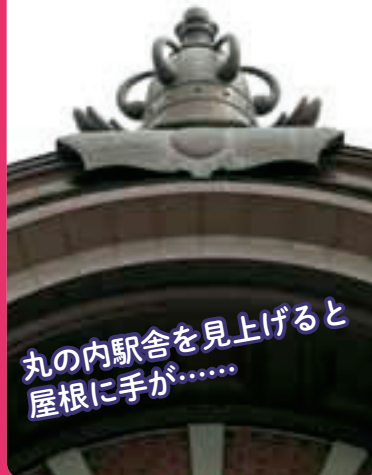
また、うちの豆の場合は、豆をしっかり蒸らすのがポイントになります。一杯分なら、お湯を注いで15秒ほど蒸らし、フィルターを中心に「の」の字を書くようにお湯を注いでいく。コーヒーに詳しい人なら基本的なことかもしれないですが、プロ、アマ問わず、みんながおいしいコーヒーを淹れられること。それが大事なんじゃないでしょうか。

もともと、一般企業に勤めていたんですが、コーヒーに興味を持つようになり、思いきってこの業界に転身しました。大手コーヒーチェーン店で経験を積んで、今は『ミカフェート』のバリスタをしています。豆の品質、焙煎、ドリッップ、どれをとっても、おいしいコーヒーには欠かすことのできない要素ですが、私たちは、より細かい点にまで気を配るよう心がけています。たとえば、豆を挽いたあとの「微粉とり」。お客さまにはあまり知られていないことなんですが、微粉があるかないかで、仕上がりには大きな差が出るんです。しっかり微粉をとった、クリアな味をお試しいただきたいです。ドリッップの湯温はキッチリ、87度。温度が下がらないように測定できる、海外メーカーの温度計でチェックしています。

また、個人店とは違い、各所に支店を展開しているので、全店舗の味の統一にも気を使っています。いつも変わらない『ミカフェート』の味が提供できるよう、各店舗のスタッフの技術指導をするのも私の担当です。

言われてはじめて気付く、
マチの微細な魅力
上を向いて歩こう

屋根からちらりと覗き見えるのは、神の依り代である横綱の両手。正対する皇居におわす、天皇への敬意を表したと伝わる。
MAP P24/P26 B-2



倉庫ビル時代、
屋上にあった塔屋を
忠実に再現
船を思わす 1930年築の江戸橋倉庫ビル。建て替えて日本橋ダイヤビルディングとなっても、船橋を模した屋上塔屋は印象的。
MAP P26 B-3

知恵の使者であり、
経済の象徴たる
フクロウがいる
ビルは？
大手町の経団連会館の入り口上部が止まり木代わり。知恵の象徴といわれるフクロウは、フクロンズ製で縦横150cmもの大きさだ。
MAP P26 A-1

東京中央郵便局
時代の名残
KITTEの屋上庭園に立つタワーは、旧東京中央郵便局舎の時代からある煙突。KITTE内には局舎の一部が今も保存されている。
MAP P26 B-1

開校50周年記念に
企業から贈られた
風力発電装置
太陽電池パネルも併設したハイブリッド型ランンプを灯す電力に有効活用され、城東小学校の学び舎上部で、くるくる回る。
MAP P26 B-2

軍艦と言われた
重厚なビルの
モニユメント
東京における独創的デザインを目指した1930年築の野村證券本社ビル。屋上モニユメントは1952年、改修で付け替えた。
MAP P24 B-3

交通会館西南角の吹き抜け空間を照らすシャンデリア。日が暮れるとLED照明が、ピンク、紫、青、緑などと刻々と色を変え、ムード満点。
MAP P26 C-1

鬼瓦ならぬ、
「桜代紋瓦」の交番
日本橋のたもとに立つ日本橋交番の瓦屋根には、金色の紋がきらりと光る。交番は数あれど、紋章入り瓦屋根は国内唯一！
丸の内南口改札外から地下へ至る、階段の天井の一部がキュートな水玉。ガラスが嵌まり明かり取りと思われるが、光はほとんど入らない。
MAP P24/P26 B-2

とある
専門店が入る
ビル上にある
「地球儀」
地球儀がビル上部にはまったよう。ビル主の「ぶよお堂」は、古地図から海外地図まで、あらゆる地図を扱う専門店だ。
MAP P26 B-3

ギリシャ建築の
装飾モチーフが
ちりばめられた名建築
明治生命館のコリント式柱頭にアカンサスの葉飾りが。壁や軒、屋上には、スイカズラの花や葉が象られ、精密かつ優雅な趣だ。
三越のエンブレムと
東京駅「銀の鈴」の
共通点は？
新館入り口のエンブレムは、幸せを呼ぶと伝わるイルカがモチーフ。東京藝術大学学長で立体作家の宮田亮平さん作で、銀の鈴と同じだ。
MAP P26 A-3

開園当初からある
銅鉄製。浸食が進み、水飲みとしては引退した。
西幸門のかもめの広場の片隅にあるこけし形。モダンだ。
設置時期は不明だが、古いタイプ。灰皿によく間違えられるため注意書きが……。
レンガと黒石のモダンな水飲みは、草地広場の遊具そばにあり、手も洗えるタイプ。
開園当初からある銅鉄製。移動手段が馬だった頃の名残で、人と馬が同時に飲める造り。

石垣に、濠に、上屋敷。
伝えられる江戸城の名残
心字池
禅宗の影響が色濃い心字池。伊豆石の石垣は江戸城内濠のもので、1627年(寛永4)に完成。また、当時は諸藩の上屋敷が建ち、伊達政宗は江戸参勤した1636年(寛永13)、この地の仙台藩外桜田上屋敷で生涯を終えた。
最大12mも噴き上がる
大噴水
イベント時を除き、涼しげな姿を見せる噴水。上中下の3段構造がくるくる表情を変え、24景を28分周期で繰り広げる。強風時を除き、最大12mまで噴き上がる様は圧巻。また、夜間のライトアップにもうっとり。

江戸城を擁する千代田区の
歴史好き垂涎スポット
千代田区立日比谷図書館 常設展示室
永田町周辺の地下の地層展示をはじめ、古文書や出土品も多彩。江戸城築城や江戸文化、近代以降の千代田区の変遷も網羅する。タブレットで閲覧もできる。◎地下鉄霞ヶ関駅B2出口徒歩3分。10:00～22:00(土曜は～19:00、日・祝日は～17:00)、第3月休。無料。日比谷公園1-4 ☎03・3502・3340(代)
お茶しながら図書館の本を眺める悦楽
Library Shop&Café Hibiya
日比谷図書館内のカフェには、東京や江戸、千代田区の文化財や展覧会図録、日比谷関連の本に加えて、文具の販売も。コーヒやサンドウィッチなどの軽食も用意され、ゆったりくつろげる。図書フロアの本のカフェ持ち込みも可能。◎10:00～19:00(土・日・祝日は～17:00)、第3月休。☎03・3502・3347

第二花壇の日比谷側に
設置された円形石造り。
3人同時に飲める。
小音楽堂裏手にあるギリシャ様式の石造り。昔はライオンの口から水が出ていた。

公園唯一の山には幻の
日本庭園構想が
三笠山
公園設計当初、このあたりには広大な日本庭園を造る予定があった。池の掘削土を用いて低丘(現三笠山)を築き、その南を平庭にし、高低差のある純和風を目指したという。しかし、東京市会により否決。日本庭園は幻と化した。三笠山の周りには濠の石垣では？と思わせる巨石が点在。

