

駅から街へ、街から駅へ



京日八東丸大有
橋本重京の手楽
橋洲駅内町町

東京エキマチ Vol. 20

2018.8.10号

東京駅と街がつながるフリーマガジン

特集
美味なる
麺めぐり



ぶらり
エキマチ
さんぽ

有楽町

有楽町
1・2丁目





表紙
銀座の地で屋台から始まり、1929年に店舗を構えた『萬福』。お昼時になればビジネスパーソンで混みあう。詳細はP16へ。
撮影＝小松原 亜玲

WEB版東京エキマチも
ぜひご覧ください！



<http://www.tokyostationcity.com/tokyoekimachi/>

Contents 2018年8月10日発行

東京エキマチ

Vol.20

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

美味なる 麺めぐり

- 4 冷やし中華に夢中！
- 8 激辛麺で暑さを吹き飛ばせ！
- 10 知られざる麺 of the WORLD
- 12 昼下がりのそば屋人間模様
- 14 美味！なる、意外な麺どころ
- 16 〰️継承の味、を今日も。



- 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◎2018年10月9日必着



1
『東京ステーションホテル』
文豪セット **5名様**

『東京ステーションホテル』の客室に置いている原稿用紙をモチーフにした、メモ用紙1セットとパゲジステッカー2枚、ホテルロゴ入りボールペン1本がセットになった「文豪セット」を5名様にプレゼント。



2
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 **5名様**

P2掲載のバックナンバー（在庫なしの号を除く）の中から1種類をプレゼント。Vol番号を第3希望までご記入ください。内容はWEB版東京エキマチで確認できます。
<http://www.tokyostationcity.com/tokyoekimachi/backnumber>

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.20」係

アンケート

- Q1: vol.20で一番おもしろかった記事・コーナーは？
Q2: vol.20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

※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。



スマートフォン、
タブレットからの応募はこちらから

タレが
問題だ!?

冷やし中華

胡麻か?



に夢中!

夏の代名詞的存在・冷やし中華。
「始めました」に胸躍り、まだまだ下がらない気温同様、
ボルテージは上がりっぱなし!
「また来年!」となる前に、食べておきたい
「エキマチ冷やし中華、集めました」。

醤油か?



ホールスタッフの赤堀麻衣子さんと小野裕子さん。きめ細かな接客が心地よい。

元ジャズ喫茶だったという面影が残る落ち着いた雰囲気。



涼やかなガラスの器で提供される、胡麻だれ蒸し鳥のひやしそば 1500円。通年提供。

もっちり麺と棒棒鶏の
旨味がアクセント

八重洲大飯店

1967年から日本橋に佇む、鶏の煮込みそばが名物の老舗。夏に食べたいのは胡麻だれ蒸し鳥のひやしそば。胡麻なのに思ったよりもさっぱりといただけるのは、鶏スープをベースに、まろやかな味と香りが特徴の千鳥酢とレモン果汁で酸味を効かせているから。トッピングの蒸し鶏には同店人気の特製棒棒鶏の深みのある旨味と甘みのタレがアクセントになっている。麺は名物鶏の煮込みそばのようにもっちりとしていて食べ応えあり。

やえすだいはんてん◎JR東京駅八重洲北口徒歩3分。
11:30~21:30LO、日・祝日休。中央区日本橋3-3-2
☎03・3273・8921
MAP P26 B-3

夏限定の冷やし中華800円。醤油ダレだが、途中で胡麻ダレを加えて味変を楽しむのも◎。提供は9月末まで。

游亀亭

1965年にオープンした老舗、『旭川ラーメン番外地北口店』は、『游亀亭』店主・亀井邦廣さんのお兄さんのお店。1998年に弟邦廣さんが同じヤエチカに店を構えた。夏に登場する冷やし中華は、旭川ラーメンの豚骨や鶏ガラ、煮干しなど魚介でとるスープをベースに作った醤油ダレ。いわゆる昔ながらの冷やし中華の味だ。コクがあり、まろやかなのはカルピスを隠し味に使っているから。ほのかに豆板醤とラー油を効かせているため後味はピリッ。

ゆうきてい◎JR東京駅八重洲地下中央口徒歩3分。10:30~22:00 (土・日・祝日は~21:00)、無休。中央区八重洲2-1 八重洲地下街中1号 ☎03・3272・3490
MAP P26 B-2

隠し味にカルピス!?
昔ながらの冷やし中華

店長の亀井邦廣さん。
「長年変わらぬ味をどうぞ!」

カウンター席を中心に
全18席。食券制。



八重洲地下街の外堀地下1番通り、ヤン・ヨーステン記念像の隣に位置。

日本橋でおよそ50年の歴史を持つ高級中国料理店。

胡麻



胡麻ダレ、醤油ダレが選べる五目冷やしそばは2160円。8月31日まで。



温もりあふれるサービスをしてくれるマネジャーの救仁郷寿幸さん。



ダイニングのテーブルはゆったりと配され、落ち着いた重厚な雰囲気のエントランス。



中国の調度品がしつらえられた重厚な雰囲気のエントランス。

歴史ある名門店の五目冷やしそばを堪能

ホテルオークラ 中国料理
桃花林 日本橋室町賓館

1962年のホテルオークラ開業時から続く中国料理の名店。初の直営店として伝統のレンビヤホテルクオリティのサービスが日本橋でも味わえる。8月31日までのランチで提供する五目冷やしそばは、ゲストの好みで味わえるよう麺と具、胡麻ダレを別々で提供。タレはさらりとしているが、味は濃厚でクリーミー。厳選した食材の旨味が際立つシイタケの甘煮やチャーシュー、クラゲ、エビなど色や食感、味わいの違いも満喫したい。

ホテルオークラちゅうごくりょうり どうかりん にほんばしむろまちひんかん◎地下鉄三越前駅A9出口直結徒歩1分。
11:00～14:30LO・17:30～21:00LO(土・日・祝日は11:30～15:00LO・17:30～21:00LO)、無休。中央区日本橋室町2-4-3 YUITO3F ☎03・3231・2883 MAP P26 A-3

醤油



冷やし中華900円。チャーハンセット980円も人気。9月末まで。



店内奥にもゆったり寛げるテーブル席がある。

白馬亭

夜は居酒屋になるラーメン店。夏限定の冷やし中華は麺と具、スープがそれぞれセパレートで提供される。具はみずみずしい彩り豊かな野菜もたっぷり、まるでサラダを食べているような感覚だ。野菜の水分で味が薄まらないようにと、スープも自分で回しかけながら食べ進めることができる。和風の醤油ダレにお酢や果汁、水飴で調整した濃いめのスープは、酸味が効いてキリッとした味わい。マヨネーズをかけてサラダ風にする人も多いそう。

はくばてい◎地下鉄大手町駅D1出口すぐ。11:30～14:00・17:00～22:30LO、土・日・祝日休。千代田区丸の内1-2-1 東京海上日動ビル本館B1 ☎03・3215・0620 MAP P26 B-1



優しい笑顔の店主、小崎さん。「野菜たっぷりなので女性にも人気です」



東京海上日動ビル本館の地下飲食店街にあり、ビジネスパーソンなどに愛される。

野菜たっぷり！ヘルシーにサラダ感覚で味わう

純広東料理 慶楽

池波正太郎も通った純広東料理の名店。創業1950年、広東省出身の祖父の代から変わらぬ味を提供している。夏に登場する芝麻冷麺は、豪華にもエビとカニのほぐし身がトッピングされている。初代が考案したこのスタイルは今でもファンが多いという。窯で火入れし凝縮した旨味のチャーシューとさっぱりした蒸し鶏の対照的な味わいも楽しめる。甘みと酸味が絶妙な胡麻ダレは、飲み干したいという客の声に応え、スプーンも付いた。

じゅんかんとうりょうり けいらく◎JR有楽町駅中央口徒歩3分。11:30～14:30・17:00～21:30LO(土・祝日は～20:30LO)、日休。千代田区有楽町1-2-8 慶楽ビル ☎03・3580・1948 MAP P26 C-1



有楽町のガード沿いに佇む老舗



店内は中国の意匠を凝らした調度品がしつらえられ、中国の雰囲気満点。

半世紀以上変わらぬエビとカニの饗宴スタイル



芝麻冷麺1230円。冷たくしまった細麺に甘みと酸味が効いた胡麻ダレがよく絡む。提供期間は夏の暑さの状況による。



初代から変わらぬ味を提供する3代目の区祥景(ク・ショウケイ)さん。

胡麻

醤油



香辣牛肉冷麺のランチセットは餃子2個、杏仁豆腐、スープ、お新香付きで1050円。9月末まで。



マネージャーの胡萍(コ・ペイ)さん。「名物の餃子とお楽しみください」



大手町駅A1出口直結。地下のレストラン街の一角に位置。



店内はスタッフの活気ある明るい雰囲気。

一味玲玲 大手町店

多彩な味を焼・水・蒸の調理で味わえる餃子の有名店。夏はさまざまな工夫を凝らした冷麺が人気だ。見た目のインパクトが大きいのは、醤油漬けした牛すじ肉の切り身が贅沢に6枚乗った香辣牛肉冷麺。コチュジャンベースの赤いスープは思いのほか身構える辛さではなく、醤油をはじめとする調味料も加わり複雑な旨味のあるスープに仕上がっている。ランチセットで富士高原の美豚を使った肉汁あふれる羽根つき焼き餃子なども付いてお得。

いちみれいれい おおてまちてん◎地下鉄大手町駅A1出口徒歩1分。11:00～14:50LO・17:00～22:30LO(土は11:00～14:50LO)、日・祝日休。千代田区大手町1-9-7 大手町フィナンシャルシティサウスタワー B1 ☎03・6262・1539 MAP P26 A-2

そうめんは家で食べるもの？ お店で食べるもの？

小豆島特産オリーブの実を使った緑のそうめん



小豆島のオリーブソーマン 季節の野菜ぶっかけ冷 756円。夜のみの提供。通年味わえる。

四国味遍路88屋 丸の内店

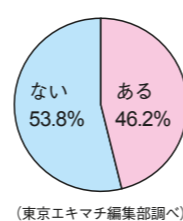
江戸時代から400年の歴史を持つ伝統製法の香川県小豆島の手延べそうめん、特産のオリーブの果肉をふんだんに練り込んだグリーン色の麺が涼やか。通常は胡麻油を使って手で練りをかけながら生地を引き延ばすところを、オリーブオイルを使っている。地元の特産品を使った名物として注目されている一品だ。いりこ風味のつゆをぶっかけてもよし、つけ麺もよし。四国から直送される約10種類の季節野菜の素揚げが添えられて彩りも豊か。

しこくあじへんろはちはちや まるのうちてん◎地下鉄大手町駅B1出口徒歩1分。11:00～14:30LO・17:00～22:30LO、日・祝日休。千代田区丸の内1-4-1 丸の内永楽ビルB1 iiyo yokocho ☎03・6273・4560 MAP P26 B-2



左からスタッフの小澤さん、紺野さん、石山さん、萬足さん。「お遍路のように四国4県の味覚をお楽しみください」

そうめんを店で食べたことが



ところが、アンテナショップなど全国の郷土料理が味わえるスポットが充実するエキマチエリアは「小豆島のオリーブソーマン」や「鯛出汁」で食べるそうめんなど、わざわざ食べに行きたくなるお店が充実。この機会に、お店でそうめんデビューしてみよう。

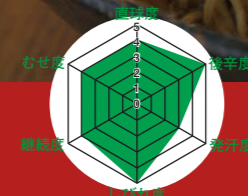
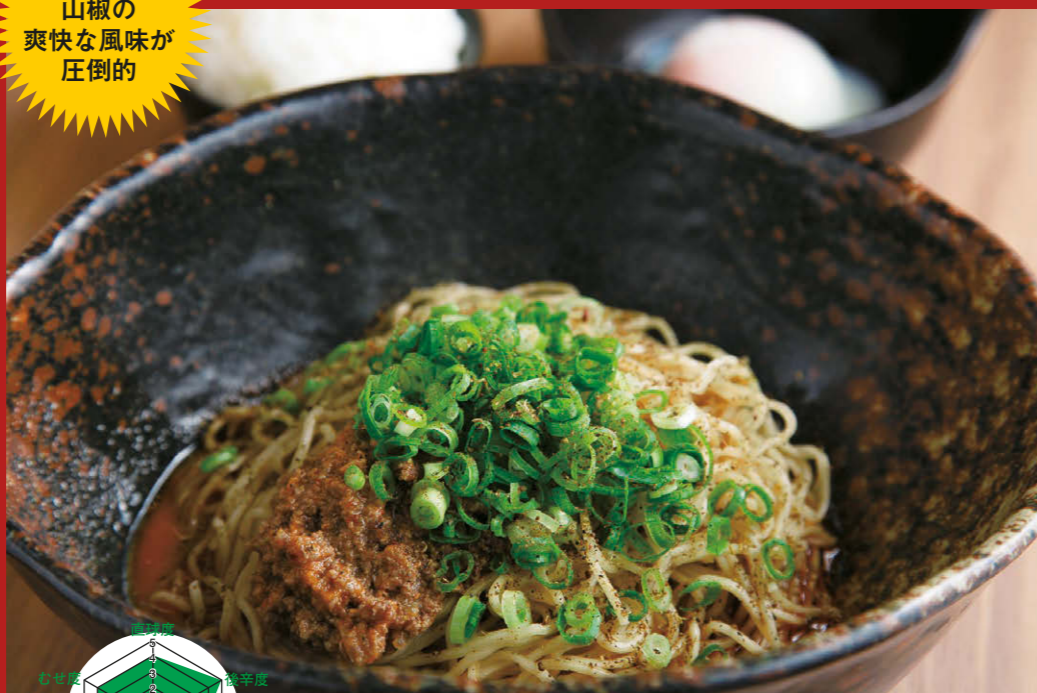
夏に食べたいもう一つの麺料理が「そうめん」。大量に麺を茹でて家族で食卓を囲むのが一般的な風景という印象がある。お店で食べる人っているの？ 気になって東京エキマチ編集部内で調べてみたところ、意外にもお店でそうめんを食べた経験がある割合は半数近く。ただし「ある派」の理由は「旅先で野趣あふれるそうめんのお店を見つけたため」(30代・女性)、「他に選択肢がなかったため」(50代・女性)と、意識的にはそうめんを選んでいない様子だ。「ない派」は「そうめんは家で食べるものだから」という理由がやはり多数。ほか「薬味など各家庭のルールがあるから」(40代・女性)、「そうめんを出しているお店を見たことがない」(20代・女性)という意見も。お店が少ないことも、外でそうめんを食べない要因になっているといえよう。

広島式汁なし担担麺専門キング軒 銀座出張所

近年ご当地麺として知名度を上げている広島式汁なし担担麺。広島産の宝島ねぎと肉味噌、底にある自家製のラー油と醤油ダレと芝麻醤を30回以上混ぜるのが特徴だ。全てが絡まり合った中細麺をひと口頬張ると、山椒の爽快な香りが鼻に抜け、ラー油のピリリとした辛さと少々遅れてやってくる山椒のしびれ、肉味噌のコクが渾然一体に。卓上の挽きたて山椒で、香り豊かな味わいを最後まで存分に楽しめるのがうれしい。辛さは1〜4辛の4段階から選べる。

ひろしましきるなしたんたんめんキングけん ぎんざしゅっしょうじょ◎地下鉄銀座一丁目駅6出口下車すぐ。11:00〜15:00・17:00〜19:45LO（土・日・祝日は通し営業）、無休。中央区銀座1-6-10 銀座上ービルディングTAU 1F ☎03・5579・9952 MAP P26 C-2

持続する
山椒の
爽快な風味が
圧倒的



1 店長の久保隆成さん。「30回以上よく混ぜてお召し上がりください。複雑味がアップします」。2 3 「ひろしまブランドショップ TAU」の「ひろしま CAFE」内でいただける。



辛さを評価した筆者は、『蒙古タンメン中本』の北極ラーメンは平気で食べられるけど、山椒はちょっと苦手、という古を持っていることをお含みの上、ご覧ください。なお、辛さは「一般的なレトルトカレーの中辛」を1として比較しています。

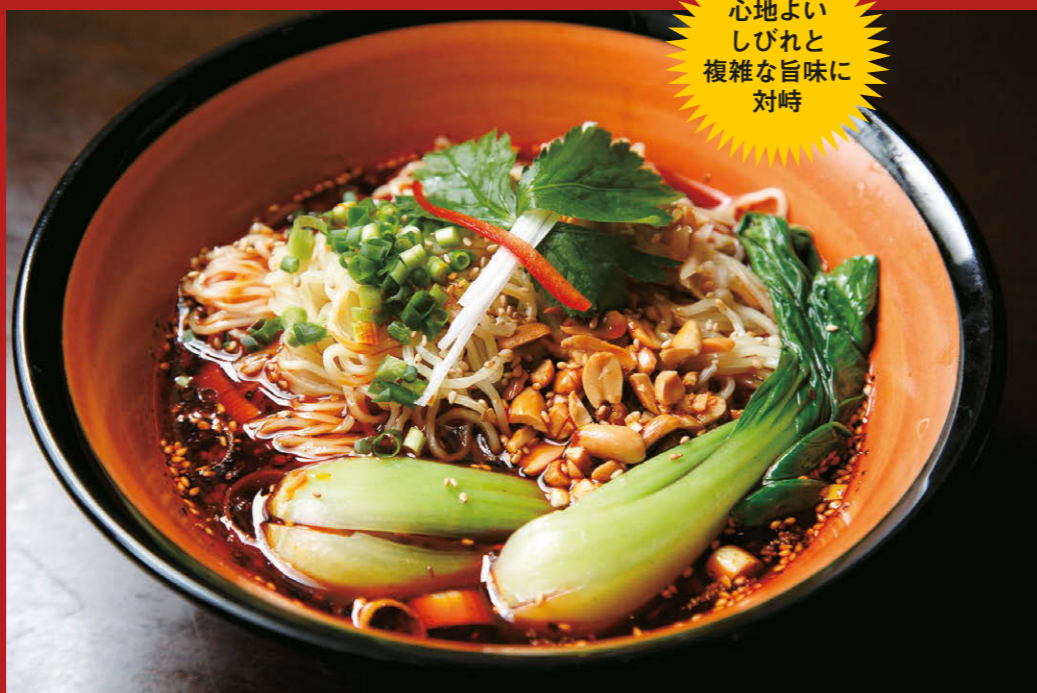
1 チャイナドレスに身を包んでもてなすオーナーの羅 渝紅（ラ・ユウコ）さん。2 円卓をはじめ人数に合わせたテーブル席を用意。3 四川から直接取り寄せた唐辛子と山椒の挽きたてを使用。



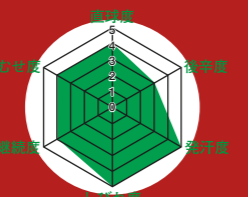
重慶府 八重洲店

唐辛子マークが5つ、数あるメニューの中で一番辛いという四川風ラーメン。赤く透き通った熱々のスープによく絡む細麺をひと口すると、思わず垂れちゃうほど。四川省重慶市出身のオーナー羅 渝紅さんは「食べる時はしゃべらない方がいい」とアドバイス。何といても、四川産の挽きたての花椒と青山椒、唐辛子をそれぞれ高温の油とラー油で一気に香りを高めたスープが格別だ。しびれも心地よくなった頃にはこの妙味の虜になっている。

じゅうけいふ やえすてん◎JR東京駅八重洲南口徒歩5分。11:30〜14:00・17:00〜22:30LO（土・祝日は16:30〜21:30LO）、日休。中央区八重洲2-6-5 八重洲五の五ビルB1 ☎03・5203・2199 MAP P26 B-2



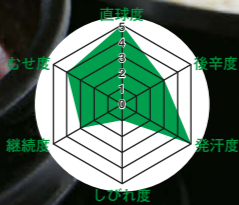
心地よい
しびれと
複雑な旨味に
対峙



四川風ラーメン（激辛）1296円。山椒とラー油の風味を楽しんでほしいからと主な具はチンゲンサイのみ。

広島式汁なし担担麺（2辛）580円。温泉玉子50円を加えたり、ミニライス 50円で担担ライスにするなど多彩に楽しめる。

焼き肉店が
本気で作った
激旨辛つけ麺



5段階評価の項目の説明

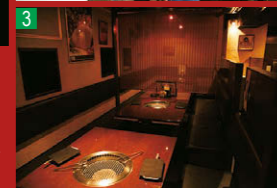
直球度（ストレートな辛さ）、後辛度（後からくる辛さ）、発汗度（どれだけ汗が出るか）、しびれ度（どれだけ痺れるか）、継続度（辛さの残り具合）、むせ度（むせるほどの辛さか）

1 入り口に A5ランク黒毛和牛の肉の塊が並ぶ。2 店長の松田出さん。「もの足りない方は、辛さ5倍の鬼辛つけ麺880円もお試ください」 3 すだれで仕切られるテーブル席。

黒毛和牛一頭買焼肉 醍醐 有楽町店

ファーストインパクトは土鍋で煮えたぎる真っ赤なスープのビジュアル。2種類の唐辛子と生の青唐辛子をたっぷり効かせた鮮烈な辛さに、唇もビリビリ。しかし、一頭買焼肉店の真骨頂である、牛骨ベースの深みのある濃厚な旨味がじわじわと後追いするからやめられない。麺はスープに負けないよう、浅草開化楼に特注したタピオカ入りの極太麺。つるつるでもっちりとした食べ応えのある乳白色の麺が、真っ赤に染まるほど絡み具合も抜群だ。

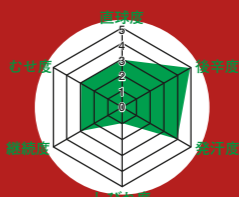
くらげわぎゅういっとうがいやきにく だいが ゆうらくちょうてん◎地下鉄日比谷駅A4出口徒歩1分。11:30〜14:00 LO・17:00〜22:20LO、無休。千代田区有楽町1-6-1 第2日比谷ビル4F ☎03・3596・1129 MAP P26 C-1



吹き飛ばせ!

暑気払いに冷たい料理やスイーツを食べるのもいいけど、激辛メニューも外せない！ 一口に「辛い」といっても、その味わいは多種多様。あなたの好みは、どんな辛さ？ 編集部がエキマチの激辛麺をリサーチしました！

爽快かつ
酸っぱ辛い
旨味が
ヤミツキに



牛すじスパイシー煮込み麺900円。タイの東北部位を代表する郷土食。麺は極細ビーフンのほか中華麺など4種類からチョイス可能。



バンコク エクスプレス

定番のトムヤムヌードルに引けを取らない人気のタイ屋台ヌードルが、牛すじスパイシー煮込み麺。一見クリアなスープだが、口に含むとハーブ類のすっきりとした香りが鼻に抜け、酸味を感じた直後に辛さが急上昇！ フレッシュなタイ産スイートパジルやレモングラス、パクチーの爽やかな苦みとレモンの酸味、唐辛子のスパイシーな味わいに、煮込んだ牛すじ肉の甘みもあり。食べ進むにつれて次々登場する五味豊かな味覚のカオスを楽しめる。

◎地下鉄大手町駅徒歩1分。11:00〜15:00・17:00〜22:00LO（土はランチのみ）、日・祝日休。千代田区大手町1-6-1 大手町ビルB2 ☎03・5224・3330 MAP P26 A-2



カタルーニャ地方の料理道具や装飾品がズラリと並ぶ店内。



スペインの国旗がはためく外観。屋外の立ち飲み席もおすすめ。



50〜60種類以上の
スペイン産ワインもどうぞ
シェフの小林さん



米に見立てた極細麺。
おこげがうまい！

出汁が染み込んだサメ
の肉やパプリカ、エビ

フィデウア・デ・マリスコス
2910円〜（2人前〜）

スペイン

アロセリア ラ パンサ

一見普通のバエリアのよう……だが、ベースは米ではなく極細で短いパスタだ。麺や具などにスペインの食材を使っているほか、毎日4時間かけて仕込む出汁にこだわりあり。出汁には、エビやタイの頭といった魚介類に加え、日本では珍しい乾燥パプリカを使用。風味豊かな香ばしさがたまらない。スペインニクをガツンと利かせたマヨネーズソースをつければ、ますます食欲が刺激されるはず。

◎地下鉄銀座一丁目駅10番出口徒歩2分。11:30〜13:30 LO（土・日・祝日は〜14:00LO）、17:30〜22:30LO、月・火のランチ・第2日のディナー休。中央区銀座1-15-8 銀座耀ビル1F ☎03・6228・6793

MAP P26 C-2



スリランカ

KANDY

南インドの伝統的な麺・ストリングアッパーは、米粉で作った麺を蒸して成形したもの。味はシンプルな米麺だが、ココナツフレークに唐辛子や塩などを混ぜたココナツサンボルや、各種カレーと混ぜ合わせれば、複雑かつ濃厚に。カレーのルーは、辛めのチキンや魚のほか、マイルドな豆、玉子、野菜の計5種類から2種をチョイス。2つのルーをミックスし、スパイスの奥深さを堪能してみて。

キャンディ◎地下鉄日本橋駅B6出口徒歩1分。11:30〜22:00LO（土・日は〜20:30LO）、無休。中央区日本橋2-7-1 東京日本橋タワー B1 ☎03・6262・1407

MAP P26 B-3



店内に飾られた複数の巨大な絵画が、異国情緒を演出する。



出入り口の傍らには、スリランカの映像が流れている。

スリランカでは1日3食
カレーも当たり前！
料理長の
ジャナカさん



世界の麺料理を堪能！

パスタやフォーはおなじみでも、世界にはまだまだ知らない麺料理がたくさん。エキマチエリアで味わえる、ちょっと珍しい麺を使ったメニューをご紹介します！
麺の世界は奥深いのです。

知られざる 麺 of the WORLD

ベトナム

ベトナムミーズシクロ
東京ミッドタウン日比谷

ベトナムの米麺といえば、日本ではフォーが有名だが、現地ではブンが主流。原料が米粉なのは同じでも、ブンの場合は生地を型に入れ、ところてんのように押し出して作る。太めで丸い麺にはコシがあり、つるっとしたのどごしは夏にぴったり。辛いスープと合わせるのもブンの特徴だ。ひと口すれば、じんわり広がるスープの辛味と、パクチー&レモンの爽やかさによるハーモニーの虜に。

ベトナムミーズシクロ どうきょうミッドタウンひびや◎地下鉄日比谷駅A11出口徒歩1分。11:00〜22:00LO（ディナータイムは平日17:00〜、土・日・祝日15:00〜）、無休。千代田区有楽町1-1-2 東京ミッドタウン日比谷B1（HIBIYA FOOD HALL内）☎03・5521・1025

MAP P26 C-1

程よい弾力とツルツルの食感がクセになる

パクチーが豊かに香る
HOTな一品

鶏肉は舌の上でとろけるような柔らかさ

パクチーをはじめ、
ハーブが盛りだくさん。
スタッフの
ロカ・ナイニさん



しっとり鶏肉のブン
972円（ディナータイムのみ提供）



酒にもよく合う
多彩な名脇役

ミュンヘンのビールと
一緒に味わって！
シェフの持栄さん



夏野菜のトマトシュベツツレ
1598円（ランチセット1000円）

小麦粉等に卵を加えた、
オリジナルの生パスタ

季節や仕入れ状況により
国産野菜を厳選！



ドイツ

フランツィスカーナーBar&Grill 日本橋

南ドイツでは、主にメインディッシュの付け合わせや酒の肴として食されるシュベツツレ。シーンによって食べ方や味付けはさまざまで、こちらではお得なランチメニューやディナーの一品料理として提供されている。ぶつ切りの麺はうどんのように太く、もちっとした歯応え。ナスやパプリカなど、夏野菜との食感の違いも楽しい。まろやかな味わいのトマトソースには、お好みで岩塩を加えても美味。

フランツィスカーナー バーアンドグリル にほんばし◎地下鉄日本橋駅B1出口徒歩1分。11:00〜14:00・17:30〜23:30（土・祝日は17:00〜23:00）、日休。中央区日本橋3-8-16 ぶよビルB1 ☎03・6225・5485

MAP P26 B-3

内装にはドイツ製のステンドグラスをはじめ、現地のアイテム多数。

ドイツのビールメーカーのロゴ。ミュンヘンなどの標生もあり。



立ち食いするあの人、この人 昼下がりのそば屋人間模様

さつと食べられて、ぐつとおいしい「立ち食いそば屋」は、まさに日本特有のファストフード。忙しく出入りする人々の、おいしい横顔を観察して、その人間模様を描いてみました。



ミュージシャン風の男性
スマホをチラ見しながら
リズムカルにお食事



西との違いを
確認に
来ました
京都から
出張中の男性



牛とじ丼
ペロリとおそばのセットも
ステキなお姉さん
帰る男性



外国人観光客
店内を
眺めていた



かつ煮そば 570円

一緒に半ライスも注文
してかつ煮を乗せて
そばとかつ丼の両方
楽しむ裏ワザも
リウの間で人気なの
だとか

東京グル麺
新幹線待ちの出張サラリーマンの強い味方、JR各線の東京駅ホーム上で唯一の立ち食いそば店。東京店で一番の人気メニューはかつ丼の具をそば・うどんにトッピングした「かつ煮そば・うどん」570円。追加注文した半ライスにかつ煮をのせるなどして、オリジナルの食べ方を追求するマニアが存在するほどの人気だ。新幹線の利用がなくとも、入場券さえ買えば食べに行ける。
とうきょうグルめん◎JR東京駅構内 東海道新幹線18、19番線ホーム。6:45～20:30、無休。千代田区丸の内1-9-1 ☎03・3201・2856
MAP P26 B-2



かきうどん
半ライスで
猛スピードで
食べるので
猛スピードで



これから出張。新幹線に乗り込む前に
立ち寄った男性。立ち次がスタイリッシュ



斬新なおそばに
感動した男性
なにコレ
すごい
新感覚!



店内には大きなテーブルがひとつ。
店ぐるりと囲んで立つスタイル
あ、外で食事
スマホで撮影
しているスキに
風で海苔が...



メニューはこの1品のみ
冷たい肉そば 1000円
おしゃな雰囲気
女性客の比率が
高い



食事もお仕事ですか?
書類を読み込む男性
回転率のよさを
わかってるからか
待てるお客さん
多いらしい
楽しそうに見える



京橋 恵み屋
「ワンコイン(500円)で十割そばをおなかいっぱい食べていただきたい」というコンセプトで開業。ワンコインながら、並盛りは一般的な店の大盛りほどのボリュームがあり、実に良心的。和な雰囲気の外観だが、店内BGMは常にロック。このギャップもおもしろい。
きょうばし めぐみや◎地下鉄銀座線京橋駅3番出口 徒歩4分。11:00～売切れ仕舞い・18:30～23:00(土・日・祝日・第3土休。中央区京橋3-4-3 ☎03・3272・8616
MAP P26 C-2

バーあり、
高級ホテルあり……

美味！なる、意外な

麺どころ

ここにも麺メニューが!?
ちょっと驚く本格派やアイデア麺を、意外なお店で発見しました。
各ジャンルのプロが手がける麺は、ぜひその店の王道メニューとともに。



バー
×
オーガニックパスタ

銀座のバーで味わう
本気の健康志向パスタ

上／ピアノなどの生演奏も魅力の店内。なお、ランチの伽藍風フォー・ガー1200円も大豆麺に変更OK。下／小麦の風味をしっかりと味わえるオーガニックパスタのカルボナーラ 1500円(税込・サービス料別)。



立ち飲みスタンド
×
ショートパスタ

立ち飲み店で貝をむさぼり、
パスタで締める

上／肩を寄せ合うカウンターのみ立ち飲みスタンド。店頭で網焼きするハマグリはお通しで。下／デポ蒸し 580円の締めにフィジリ、栞盛りパクチー各280円をトッピング。梅詰スパークリングワインとの相性も◎。



オーセンティックバー
×
おろしそば

そばを待ちながら呑む
至福のひとつき

上／静かに自分のペースで飲みたい人におすすめ、密やかな大人の空間。下／おろしそば 1500円(税抜・サービス料別)。カツオ節は注文を受けてから削る。



ホテルラウンジ
×
混ぜ麺

エレガントなソファで
味わうアジア麺

上／かつては駅の待合室だった場所。現在は朝食からディナーまで、思い思いに優雅な時を過ごせる。下／「米粉のヌードル 土佐あかうしと五目野菜の混ぜ麺」は、ほろりと柔らかい赤身肉と全体の食感のバランスが秀逸。

伽藍 Bar

多くのバーがひしめく銀座6丁目。ビル地下2階にある『伽藍Bar』は、木や土などの天然素材でしつらえられた穴蔵のようでありながら柔らかなムードをたたえるバー。シングルモルトを中心に提供している。健康意識の高い女性オーナーバーテンダーの相馬さんが作るのは、オーガニック麺や自家製ベーコン、無肥料無農薬の自然栽培野菜を使用したパスタ。麺は自身の健康のために始めた糖質制限を意識した大豆麺に変更することもある。

がらんバー◎地下鉄銀座駅C2出口徒歩2分。
11:30～14:00LO(月休)・18:00～翌1:00、日・祝日休(土は不定休)。中央区銀座6-4-8 曾根ビルB2 ☎03・3289・3600

MAP P26 C-1



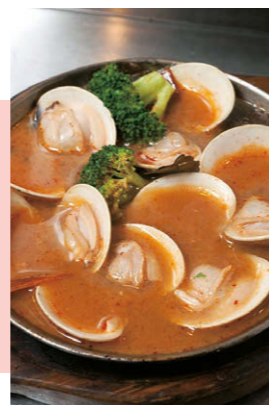
バンドのヴォーカル、手相鑑定師、物書きなどいくつもの顔を持つ相馬瑞加さん。

焼きはまぐり STAND

八重洲界隈でも、異彩を放つ立ち飲みハマグリ専門店。三重県桑名でハマグリを専門に扱う『マルタカ水産』から毎日直送される新鮮な厳選ハマグリを焼いたり、蒸したり。白ワインや自家製トムヤムスープ、トマトバジルの3種からお好みのスープでハマグリを蒸し焼きにする「デポ蒸し」は4個580円から。仕上げにショートパスタのフィジリをトッピング。ハマグリエキ스가滲み出たスープが、らせん状パスタによく絡む。

やきはまぐりスタンド◎JR東京駅八重洲中央口徒歩2分。16:00～翌1:00(金は～翌2:00、土・祝日は15:00～翌0:00)、日休(土・日・月の3連休は月休)。中央区八重洲1-7-7 第二山本ビル1F ☎03・6262・5810

MAP P26 B-2



酸っぱい自家製トムヤムスープにハマグリ旨味が滲み出るデポ蒸し(ハマグリ6個) 780円。

Bar ル中

東京駅八重洲口の『Bar Ocean』姉妹店として2011年にオープン。カウンター6席の隠れ家的バーで、客と店主との距離の近さが魅力。「お客さまが来店時よりも幸せになっている」ようなバーを目指すオーナーの菊地さん。静岡県西伊豆町産のカツオ節が豊かに香るおろしそばは、たっぷり盛られた大根おろしの爽やかな辛味と、自家製のかえしを利かせただしがほどよく絡む逸品だ。リンゴのブランデーをソーダで割ったカルパドスハイボールと好相性。

バー ルイ◎地下鉄三越前駅A1出口徒歩2分。17:30～翌2:00、日・祝日休。中央区日本橋室町1-11-16 イーストビル室町B1 ☎03・3272・7077

MAP P26 A-3



「バーは“人”」と語る菊地敏明さん。物静かな口調にバーテンダーの矜持が滲む。

ロビーラウンジ

百余年の歴史を誇る名門・東京ステーションホテルの顔ともいべきロビーラウンジ。英国式ヨーロピアンクラシック調の洗練された空間にこの夏、初の麺メニュー“MARUNOUCHI ヌードル”が登場。年間500頭しか流通しない希少な“土佐あかうし”を中国醤油で煮込み、米粉の平麺とパプリカやタマネギ、ヤングコーンなどの野菜と和えて麻辣に仕上げたアジアンテイストの混ぜ麺に。最後はジャスミン茶ですっきりと。

ロビーラウンジ◎JR東京駅丸の内南口直結。8:00～21:00LO(土は9:00～、日・祝日は9:00～19:00LO)麺提供は11:00～21:00LO(17:00以降はアラカルトにて提供)、無休。千代田区丸の内1-9-1 東京ステーションホテル1F ☎03・5220・1260

MAP P26 B-2



8月31日(金)までの期間限定メニューで、サラダ、ドリンクセット 2680円(税込・サービス料別 ※17時以降は単品1980円)。

8月10日～8月31日の期間、「MARUNOUCHI ヌードル」のセットご注文の際に、「東京エキマチ」を見たと言った方にはアイスクリーム or シャーベット(日によって異なります)をサービスいたします。

Present

「西^{せい}支^し料理」と
日本料理の
ハイカラな融合



創業 1929年

萬福

〔東銀座〕



1 中華そば 700円。スープの絡みがよいストレート細麺は、伝統のレシピを元に特注。2 西支料理の面影を色濃く残すポークライス 880円。3 15年ほど前に改装されたものの、創業時の面影を今も随所に宿す店内。4 今も昔も、掲げた看板やのれんの文字は変わらずに。5 屋台から立ち上げ、この地に店を構えた創業者の笠原福次郎さん。6 かつての営業許可プレート（左上）には「軽飲食・西洋」の文字。旧住所表示も味わい深い。



まんぶく ◎地下鉄日比谷線・浅草線東銀座駅A7出口徒歩3分。11:00～15:30・17:00～22:30LO（金は～23:00LO、土は～22:00LO）、日・祝日の月曜休。中央区銀座2-13-13
☎03・3541・7210 P26 C-2

地域に根差す、いつもの味を求めて

継承の味を

創業から半世紀以上継承される
看板麺メニューを持つ、中華と洋食の名店。
愛され続ける理由を知りたくて訪ねると、
その店ならではの物語がありました。

今日も。



父・正昭さんから
受け継ぎ、切り盛りする 2代目店主・
手塚清照さん。



現在は3代目店主・
久保英恭さんが創
業者である祖父の
味を守る。

創業 1963年
レストラン桂
〔日本橋〕



1



2



6

1 見た目はスパゲティナポリタンだが、この店ではスパゲティイタリアン 750円。2 15年ほど前に改装した店内。ずらりと並んだウィスキーボトルが常連客の多さを物語る。3 ナツメグをしっかりと利かせた特製メンチカツカツ 1050円。4 日本橋料理飲食業組合の青年部として地域活性化にも取り組んでいる。5 陳建一さん、岸朝子さんのサインが並ぶ。食の巨匠たちにも愛されてきたことがわかる。6 路面電車が走っていた頃の日本橋室町の風景。（1962年ごろ、鈴木重忠撮影）。

レストランかつら ◎地下鉄銀座線・半蔵門線三越前駅A6出口徒歩1分。11:00～14:30LO・17:00～20:30LO（土はランチのみ）、日・祝日休。中央区日本橋室町1-13-7
☎03・3241・4922 MAP P26 A-3

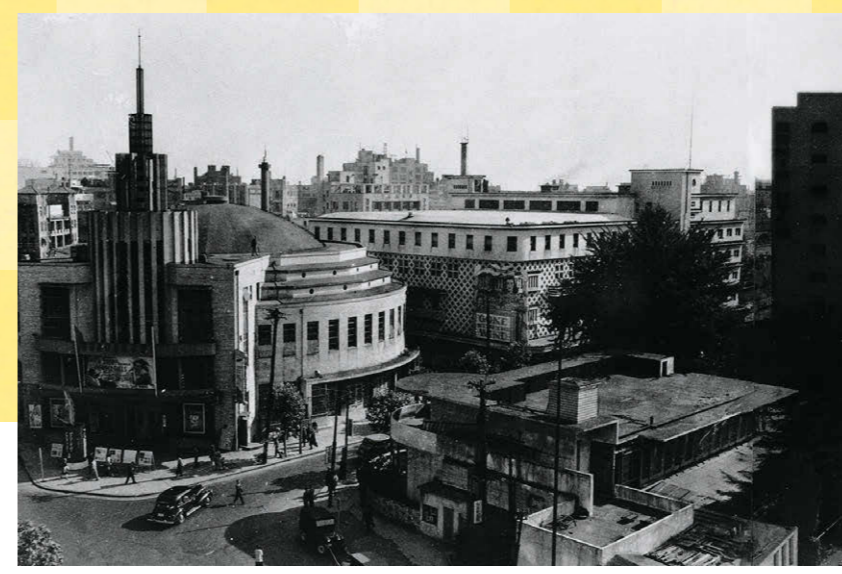
現店主の父・手塚正昭さんが『レストラン桂』を開いたのが1963年（昭和38）。東京五輪開催の前年、日本橋も大きな変貌を遂げようとしていた頃のこと。当時は路面電車が走っていたという。半世紀が過ぎ、86歳になった初代・正昭さんは今もランチタイムのみ出勤し、店を支える。その傍らで、現在厨房を取り仕切るのは息子の清照さん。メニューに並ぶ料理は子どもの頃から慣れ親しみ、シェフとなる自身の礎をつくった味だ。

『桂』は常にお客さんの声に耳を傾けてきた。例えば人気メニューの一つであるメンチカツカツは、ランチ時おなかをすかせて訪れるビジネスパーソンたちの要望に応じて、特大サイズとなっている。『にんべん』のカツオ節や『山本海苔店』の海苔など日本橋の老舗の素材を使用した「かつお節入スパゲッティ」（夜のみ提供）750円も、要望から生まれたメニューだ。

そんな常連たちに愛されてきた名物メニューが、ハムやタマネギと一緒にケチャップソースで炒めたスパゲティ。パスタは柔らかめに茹で上げ、水でしめてから油をまといとわせておく。茹で置きすることで「日本のスパゲティ」特有のもっちりとした食感に仕上がるのだ。隠し味には桂特製のデミグラスソースを。甘酸っぱいケチャップソースにコクが加わり、洋食店ならではの味わいになる。いわゆる「ナポリタン」とよく似ているがこの店では「イタリアン」。なぜかと問えば「昔からそう呼んでいるけどなぜかしら？」と正昭さんの妻・清美さん。続けて「普通はこれ、ナポリタンっていうんだよ」と清照さん。

女将と2代目シェフが自然体で交わす「親子の会話」に、時代に流されることなく愛され続ける理由が垣間見えた。

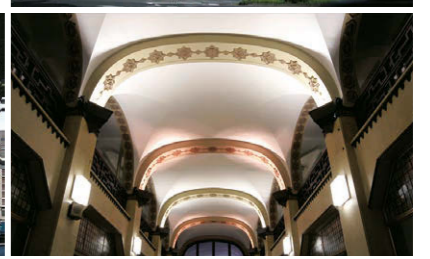
有楽町 1・2丁目



劇場街の面影残す『日比谷シャンテ』

昭和初期、現在「日比谷シャンテ」のある場所に日比谷映画劇場と有楽座が建つと、界隈は劇場街へと様変わり。また、日比谷通り沿いには、優美な三信ビルディングがあり、戦後、日比谷三井ビルディングが隣接した。

往時の風景



『東京ミッドタウン日比谷』の遺伝子

『東京ミッドタウン日比谷』は、昭和初期建築の「三信ビルディング」(右上)と、1960年竣工の「日比谷三井ビルディング」(左)跡地に建設。なかでも三信ビルディングは、吹き抜けアーケードの天井アーチ(右下)が優美だった。



夢の世界の余韻に浸りたい キャトルレーヴ

宝塚歌劇のオフィシャルショップで、プログラム、舞台写真のほか、公演後半には、上演中のDVDなども販売され、観劇前後に立ち寄るファンは少なくない。また、日比谷店のカスタマイズCDサービスは、スターの盤面で好きな曲だけを集めたCDが作れるうえ、タイトルも思いのまま。プレゼントにも人気だ。◎11:00～20:00。日比谷シャンテB1 ☎03・3503・8289
MAP P19



劇場街の憩いの空間がリニューアル 日比谷シャンテ

昨年、開業30周年を迎えたのを機に、今春3月23日にリニューアル。グランドピアノをイメージしたユニークな外観を活かす、ブロンズ調の桜の花びらの装飾がエレガントだ。周辺劇場とのコラボや、観劇前後のショッピング、食事、お茶を楽しむのにうってつけ。◎地下鉄日比谷駅A5出口直結。JR有楽町駅日比谷口から徒歩5分。千代田区有楽町1-2-2 ☎03・3591・9001 (代)
MAP P19



劇場街の回顧写真展は女性の特権

『日比谷シャンテ』前身の、日比谷映画劇場や有楽座をはじめ、1930年代以降の劇場街の姿がモノクロ写真で常設展示。会場はなんと「日比谷シャンテ」地下2階の女子トイレだ。男性禁制、女性だけのお楽しみだ。
MAP P19



空中公園にも心踊る有楽町の新オアシス 東京ミッドタウン日比谷

2つのオフィスビル跡地が地上35階、地下4階の大型複合施設となって2018年3月29日にオープン。2階へと誘う外階段の「日比谷ステップ広場」には期間限定スイーツショップもあり、涼を取るのもいい。また、日比谷公園と皇居外苑を望む6階「パークビューガーデン」は爽快この上なし！ ◎地下鉄日比谷駅A11・A5出口直結。千代田区有楽町1-1-2 ☎03・5157・1251 (コールセンター)
MAP P19

新旧、 2体のゴジラに遭遇！

日比谷シャンテ前『日比谷ゴジラスクエア』にお目見えしたのは、全長3mの迫力ある「シン・ゴジラ」ベースの新ゴジラ像(左)。旧ゴジラ像(右)は、東京ミッドタウン日比谷4階「TOHOシネマズ 日比谷」のロビーに姿を現す。
MAP P19



のんびり回遊したくなる非日常空間 HMV&BOOKS 日比谷コテージ

HMV&BOOKS 日比谷コテージ

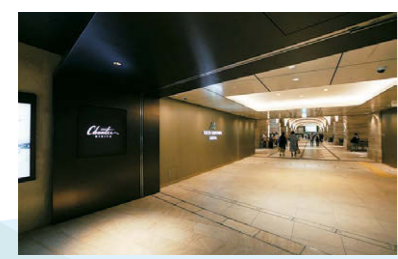
女性たちの心に寄り添う、本、音楽、映像がずらり。近隣の劇場で上演・上映する作品から、女性に薦めたい作品コーナーもあり、衣装などの展示、原作本、出演者関連の本、音楽、DVDなどの作品も販売する。また、「女性のための本屋」と話す店長の花田菜々子さんの著作コーナーも。手にしているのは、昔話に登場する女性たちの心情を大胆に描いた『日本のヤバイ女の子』だ。◎11:00～20:00。日比谷シャンテ3F ☎03・5157・1900
MAP P19

東京ミッドタウン 日比谷



音とともに味わう上質な空間 billboard cafe&dining

200枚を超えるLPジャケットの回廊を抜けると、世界的音楽ブランド・ビルボード初のカフェ。ランチはビルボードプレート2480円を。季節替わりの無国籍料理10種をピタなど3種類のパンで味わうオープンサンドだ。また、メーカー別ハイエンド機器を揃えた個室(要予約)には、アナログプレーヤーが使える部屋も。上質な音を楽しみたい。◎11:00～22:00LO (ランチ14:30LO、カフェ 15:00～、ディナー 17:00～)。東京ミッドタウン日比谷3F ☎03・6273・3355
MAP P19



地下鉄に直結した美しき地下通路

地下鉄と、2つの施設を往来できる地下空間が優美な風情。旧三信ビルディングの吹き抜けアーケードを東京ミッドタウン日比谷が踏襲。スターの手形を移設した日比谷シャンテの地下通路「ザ・スター・ギャラリー」へと誘う。
MAP P19



“変化した 有楽町”



サラリーマンの聖地は今 東京の観光スポット

赤レンガが風情を醸すJRのガード下。その一角、半円形の南北通路両側に、小さな店が肩を寄せ合うようにひしめいている。1953年当初から続くのは、もつ焼き店2軒と『天ぶら天米』。昔も今も仕事帰りの人を迎え入れるオアシスだが、昨今は外国人観光客や女性客の姿も。ゆるりと味わうなら、昼間か雨の日が狙い目だ。千代田区有楽町2-1-10

MAP P19

変わらない 有楽町、



名物の煮込みともつ焼きで一杯！

ふじ

芳しい煙に誘われれば、1953年から営むもつ焼きの店。「エアコンなんてない吹き抜けだから、夏は暑い冬は寒い」と、3代目の五十嵐義幸さんは苦笑するが、丁寧に仕込まれた柔らかなもつ煮込み388円や炭火焼きのもつ焼き162円～をビールで味わう多幸感は、たまらぬひとときだ。◎地下鉄日比谷駅A5出口徒歩2分。17:00～22:00LO、日・祝日休。千代田区有楽町2-1-10 ☎03・3591・2295

MAP P19



ガード沿いのめくるめく赤提灯

夜の帳が下りはじめると、ガード沿いの店の看板、提灯が点りだし、路上に設けられた席に人々が集い出す。裏通りの飲み屋街は開放的な気分で酒を酌み交わせる飲兵衛天国。◎地下鉄日比谷駅A1出口・銀座駅C1出口すぐ。千代田区有楽町2-1

現代に紡がれたエンターテインメント街

有楽町のガード西側が激変した。『東京ミッドタウン日比谷』が開業し、『日比谷シャンテ』がリニューアル。平日も人々で賑わいを見せている。

この界限(日比谷)は明治期からずっと、ハイカラなエンターテインメントの街だ。帝国ホテル裏には『鹿鳴館』があり、1930年代には東京宝塚劇場(現東宝)の初代社長が「有楽町アミューズメント・センター構想」を描いて、東京宝塚劇場、日比谷映画劇場、有楽座がオープン。さらに戦後、芸術座、みゆき座、日比谷スカラ座、日生劇場が続々と幕を開け、名実ともに映画演劇の街へ発展を遂げたのだ。

また、ビジネス街の顔もあり、1930年(昭和5)竣工の「三信ビルディング」は、2層吹き抜けのアーケードや、オールデコのディテールが美しく、1960年(昭和35)竣工の「日比谷三井ビルディング」は、日比谷公園など周辺環境との調和を試みた。日比谷の象徴的オフィスビルだった。しかし、三信ビルディングの老朽化で閉館が決まると、今回の再開発が発進。『東京ミッドタウン日比谷』は、新しいばかりでなく、三信ビルのデザイン、日比谷三井ビルの哲学をも受け継ぐことになった。

「多様な人々が集う場所。なので、多様な文化を多様に発信したいんです」と、語るの、東京ミッドタウン日比谷『Billboard cafe&dining』の佐藤優太さんだ。音楽を基軸に、月1でDJイ

ベントを催したり、イベントやアーティストに合わせた書籍やDVDなども販売する。また、日比谷シャンテ『H MV & BOOKS 日比谷コテージ』店長の花田菜々子さんは「映画演劇の街だからこそ、女性がリラックスして非日常を味わえる本屋にしたい」と笑う。シアターだけじゃなく、集う店々までも独自に文化発信し、日本版ブロードウェイへと邁進しているようだ。

一方、隣接するガード下は変わらずぬ風情を引き継ぐ。耐震工事で休業する場所もあるが、ガード下『ふじ』の五十嵐義幸さん曰く「ここは大丈夫。昭和30年代に、レンガの下にモルタルを入れて耐震しているから」。もつを焼く煙を浴びながら、四季の風、雨の匂い、移ろう街の景色を体感しながらジョッキを傾ける愉悅といったら。そのエキゾチックな風情に惹かれて、昨今は外国人観光客も少なくない。

昭和と、超最先端の現代が隣り合わせに存在する有楽町は、今一番、ホットな場所。エンターテインメントの幅は広がるばかりだ。

日比谷シャンテ別館1階『添好運(ティム・ホー・ワン) 日比谷店』の点心めがけて並ぶ行列。



言われてはじめて気付く、
マスの微細な魅力

東京駅

名物マスコット

駅長姿に顔ハメすればいつでも、
イラストのドームくん、駅舎と
ともに記念撮影できる。着ぐるみ
登場はイベント時のみ。

MAP P26B-2



東京駅「グランスタ」の壁
に張り付く妖精のふくら
むちゃん。改札外の柱1
本には巨大なふくらむち
ゃん柱が。モフモフ。

MAP P26 B-2

東京駅地下の
改札内外に生息
2体のモフモフ
ふくらむちゃん



東京駅丸の内中央口改札内に
駅舎モデルのドームくんが！



半世紀以上もの間
愛され続ける
ローズちゃん



『日本橋高島屋』のローズ
ちゃんは、男の子であり、
女の子でもある。顧客係
の制服に身を包み、9月に
秋冬服へ衣替える。

MAP P26 B-3

丸の内界隈の
レアキャラは
丸の内の達人！



大手町・丸の内・有楽
町（大丸有）エリアの
応援団として活躍す
るキャラクターのマ
ルケン。登場はイベ
ント時のみ。

黄色いアンテナで
危険を察知する
未来消防士



大手町「東京消防庁」には都民を守る救
助・救急のキュータが。消防ヘリ「み
ずたま」を背に、ポーズを決める。

MAP P26 A-1

キュー
ポイントの
トッコちゃん



最上階に回転展望レ
スランがある『東京交通
会館』型の帽子、コリ
ヌ庭園の花をあしらった
姿が愛らしい。

MAP P26 C-1

太陽と雲
と雨
タクトを
振って
天候を調和



大手町「気象科学館」に生息する
「はれるん」。夏休み子ども見
学デーに着ぐるみが現れる。

MAP P26 A-1

座高160cm超え！
巨大なぽすくまに
抱きつきたい！



KITTE「東京中央郵
便局」に、仲間のぽすこ
ぐまと常駐し、写真撮影
できる。イベント時は動
くぽすくまに会えるかも。

MAP P26 B-2

東京の安全・安心を
守るマスコット
ピーボくん



警視庁「ポリスミュージアム」
にはグッズが多彩。また、1
階スクリーンにはピーボく
んの家族も姿を現す。イベ
ント時に着ぐるみに会えるかも！

MAP P26 C-2

ドイツ生まれの23歳で、観光
スポットなどを紹介するサー
ビスマネージャー。ポスターやフ
ェイスブックに出現する。

