

駅から街へ、街から駅へ



東京エキマチ

Vol. 20

京日八東丸大有
橋橋本重京の手樂
橋洲駅内町町

2018.8.10号

東京駅と街がつながるフリーマガジン

美味なる麺めぐり

特集



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。”



連載

- 18 ぶらりエキマチさんぽ
有楽町 有楽町1・2丁目
- 21 裏エキマチ
名物マスコット編
- 27 読者の広場

- 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

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

読者プレゼント

応募締切〇2018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セットとバゲッジステッカー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>

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



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。

タレが
問題だ!?

冷やし中華

胡麻か?



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。



もつちり麺と棒棒鶏の
旨味がアクセント

八重洲大飯店

1967年から日本橋に併む、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

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。

に夢中!

醤油か?



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。

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」。

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。

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開いた。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使った醤油ダレ。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ビ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ビリッ。

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

隠し味にカルビス?
昔ながらの冷やし中
華

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
テラス席がある。

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で、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、酸味が効いてクリッとした味わい。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。

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。

じゅんかんとんりょうり 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



半世紀以上変わらぬ エビとカニの饗宴スタイル



小豆島特産オリーブの 実を使った緑のそうめん



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に、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絞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。

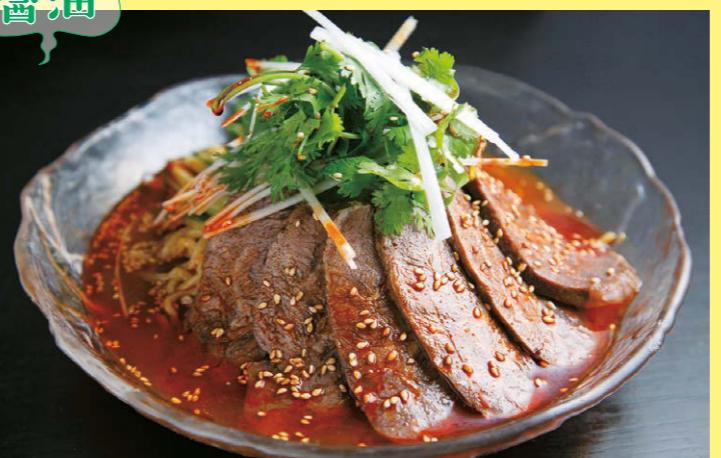
しこくあじへんろはちはちやまるのうちてん ◎地下鉄大手町駅B1出口徒歩1分。11:00~14:30LO・17:00~
22:30LO、日・祝日休。千代田区丸の内1-4-1 丸の内永樂ビルB1 iiyo yokochi ☎03-6273-4560

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」

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。



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。夏はさまざまに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 おおでまちん ◎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



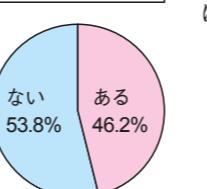
店内はスタッフの活気ある明るい雰囲気。
角に位置する
地下のレストラン街の一
大手町駅A1出口直結。

そうめんは家で食べるもの?
お店で食べるるもの?

「そうめん」。大量に麺を茹でて家族で食卓を開むのが一般的な風景という印象がある。お店で食べる人つているの? 気になつ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がだから」(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つているといえよう。

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スメン」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」デビューしてみては?

そうめんを店で
食べたことが



広島式汁なし担担麺専門キング軒 銀座出張所

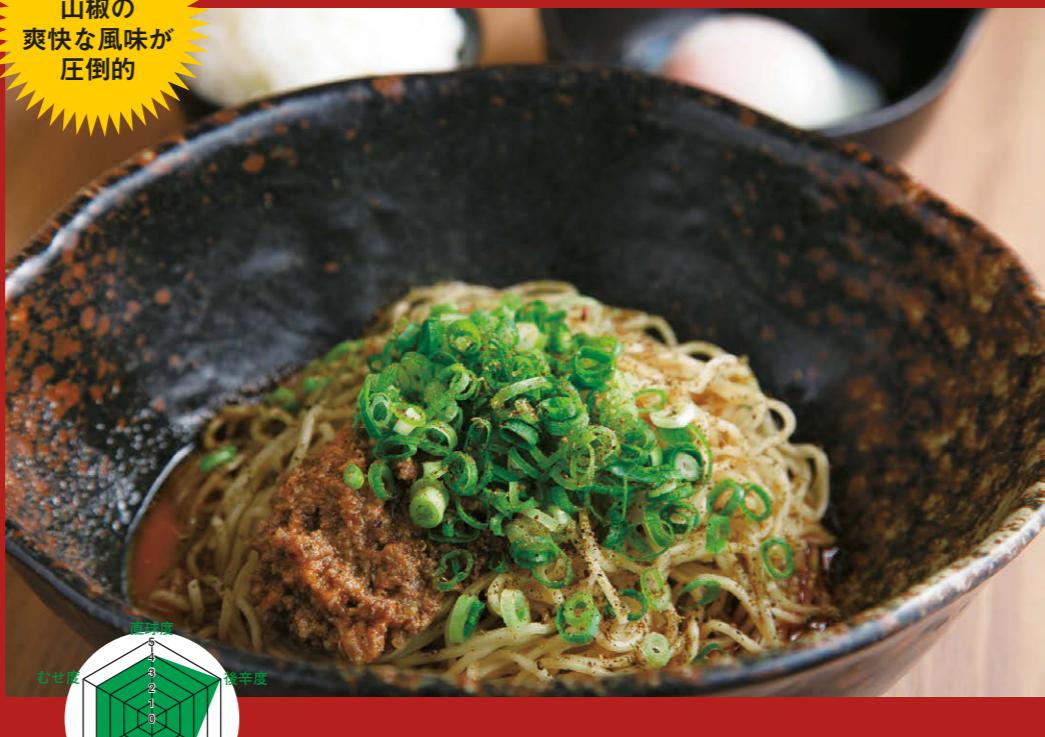
近年ご当地麺として知名度を上げている広島式汁なし担担麺。広島産の宝島ねぎと肉味噌、底にある自家製のラー油と醤油ダレと芝麻醤を30回以上混ぜるのが特徴だ。全てが絡まり合った中細麺をひと口頬張ると、山椒の爽快な香りが鼻に抜け、ラー油のビリリとした辛さと少々遅れてやってくる山椒のしびれ、肉味噌のコクが渾然一体に。卓上の挽きたて山椒で、香り豊かな味わいを最後まで存分に楽しめるのがうれしい。辛さは1~4辛の4段階から選べる。

ひろしましきしらなしたんめんキングけん ぎんざしゅっしょじょ ◎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

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。

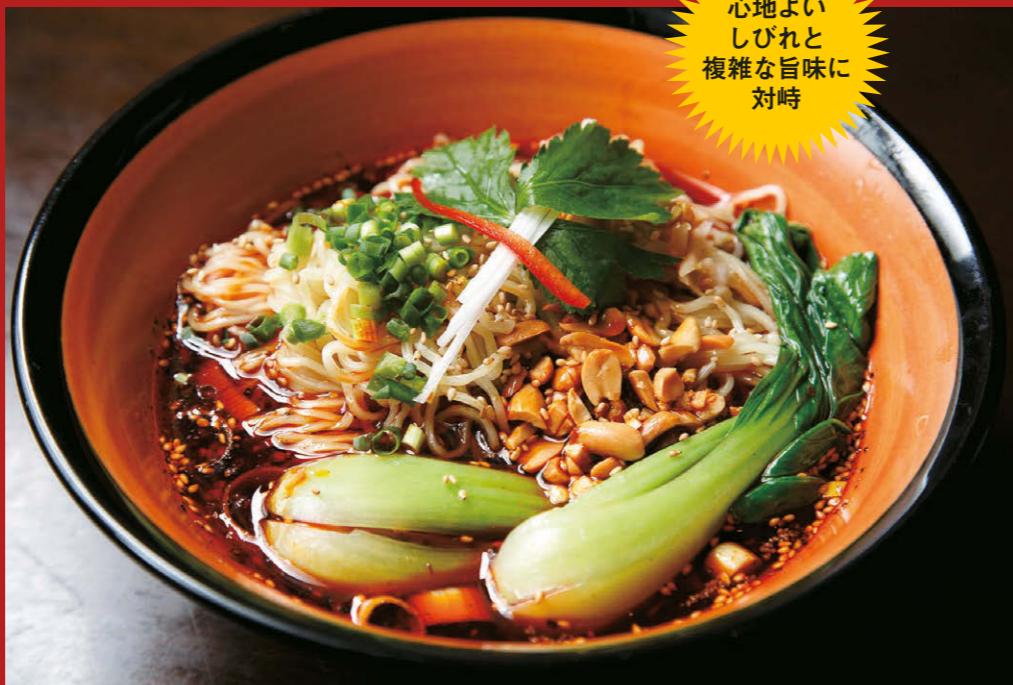


辛さを評価した筆者は、「蒙古タンメン中本」の北極ラーメンは平気で食べられるけど、山椒はちょっと苦手、という舌を持つっていることをお含みの上、ご覧ください。なお、辛さは「一般的なレトルトカレーの中辛」を1として比較しています。

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。

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。

心地よい
しびれと
複雑な旨味に
対峙



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、思わずむせてしまうほど。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。何といっても、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 八重洲五のビルB1 ☎03・5203・2199

MAP P26 B-2

焼き肉店が
本気で作った
激旨辛つけ麺

辛つけ麺880円(夜は1058円)。ゲタカルビが中に入っている。ライス100円を投入してクッパで締めるのもよし。



黒毛和牛一頭買焼肉 醍醐 有楽町店
ファーストイントインパクトは土鍋で煮えたが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、唇もピリピリ。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ビオカ入りの極太麺。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。

くろげわぎゅういつうがいやきにく だいご ゆうらくちうてん ◎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

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!

吹き飛ばせ!

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。タイの東北部イサーンを代表する郷土食。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バ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





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

一見普通のパエリアのよう……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ブリカを使用。風味豊かな香ばしさがたまらない。スペインニンニクをガソ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日のディナータイム。中央区銀座1-15-8 銀座耀ビル1F ☎03・6228・6793

MAP P26 C-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。



本場・スペインの出汁が味の決め手!

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



出汁が染み込んだサメの肉やパブリカ、エビ
米に見立てた極細麺。
おこげがうまい!

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! 麺の世界は奥深いのです。



2種のカレーを混ぜるとおいしさUP



ストリングアップカレー
2160円



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。

スリランカ

KANDY

南インドの伝統的な麺・ストリングアップカレーは、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バルや、各種カレーと一緒に味わえば、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

ルーとよくなるじむ、
しっとり食感



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



ベトナム

ベトナムズシクロ
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、ところどころに押し出して作る。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。

ベトナムズシクロ と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、ハーブが盛りたくさん。
スタッフのロカ・ナイニさん



しつこ鶏肉のブン
972円(ディナータイムのみ提供)



女性が入りやすい、見通しのよい店内。厨房の活気が伝わってくる。



ほんのりスパイシーなべトナムビール333(バーべーべー)。

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ペッツレ。シーンによって食べ方や味付けはさまざま。こちらではお得なランチメニューなど、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、もっちりとした歯応え。ナスやパブリカなど、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 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 ぶよおビルB1 ☎03・6225・5485

MAP P26 B-3

知られざる麺 of the WORLD



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!

夏野菜のトマトシュペッツレ
1598円(ランチセット1000円)

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!
シェフの持田さん



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。ミュンヘンなどの樽生もあり。

立ち食いする人のそば屋人間模様

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ーストフード。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。



港屋2

虎ノ門の超人気店『港屋』のアネックス。照明を抑えたシックでおしゃれな店内、大きなテーブルには一輪のバラの花。立ち食いそば店のイメージを覆す洗練された雰囲気に女性客のリピーターも多く、メニューは「冷たい肉そば」の一品。またドリンクを持参するというスタイルも斬新。

みなとやツー ◎地下鉄大手町駅C1出口徒歩1分。
11:30~17:00・17:30~20:00(売切れ仕舞い)、土・日・祝日休。千代田区大手町1-9-1 星のや東京

MAP P26 A-2



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・12:00~ 売切れ仕舞い・18:30~22:00)、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。



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・ガーリー1200円も大豆麺に変更OK。下／小麦の風味をしっかり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)。

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できる。

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 曽根ビルB2 ☎03・3289・3600
MAP P26 C-1



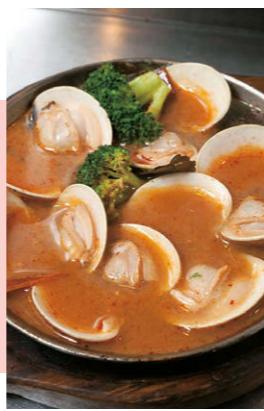
バンドのヴォーカル、手相鑑定師、物書きなどいくつもの顔を持つ相馬瑞加さん。



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

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種から好みのスープでハマグリを蒸し焼きにする「デボ蒸し」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。ハマグリエキスが滲み出たスープが、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 第二日本ビルB2 ☎03・6262・5810
MAP P26 B-2



上／静かに自分のペースで飲みたい人におすすめする、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。

Bar ルヰ

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。「お客様が来店時よりも幸せになっている」という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バ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。」



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。

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、米粉の平麺とバブリカやタマネギ、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スタイルの混ぜ麺に。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時以降は单品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」を見たと言つ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。

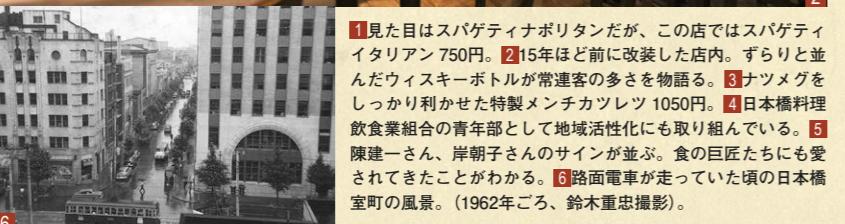
Present!

「西支料理」と日本料理のハイカラな融合

まるでナポリタン？
いいえ、イタリアンです



創業 1963年
レストラン桂
[日本橋]



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。②15年ほど前に改装した店内。すらりと並んだウイスキーボトルが常連客の多さを物語る。③ナツメグをしつかり利かせた特製メンチカツレツ 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

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。その後で、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」は常にお客様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レツは、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えて、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、水で洗ってから油をまとわせておく。茹で置きすることで「日本のスパゲティ」特有のもつ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。

創業から半世紀以上継承される看板メニューを持つ、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。

継承の味を

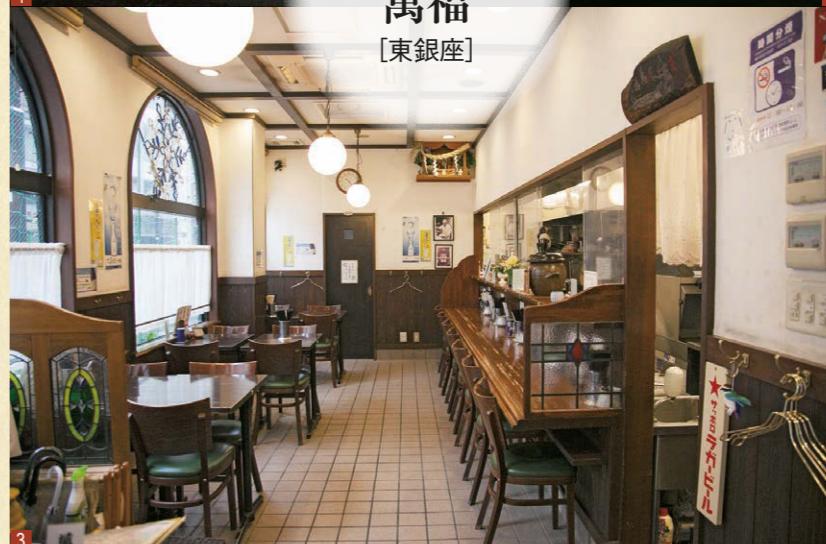
地域に根差す、いつもの味を求めて



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ボーライス 880円。③15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

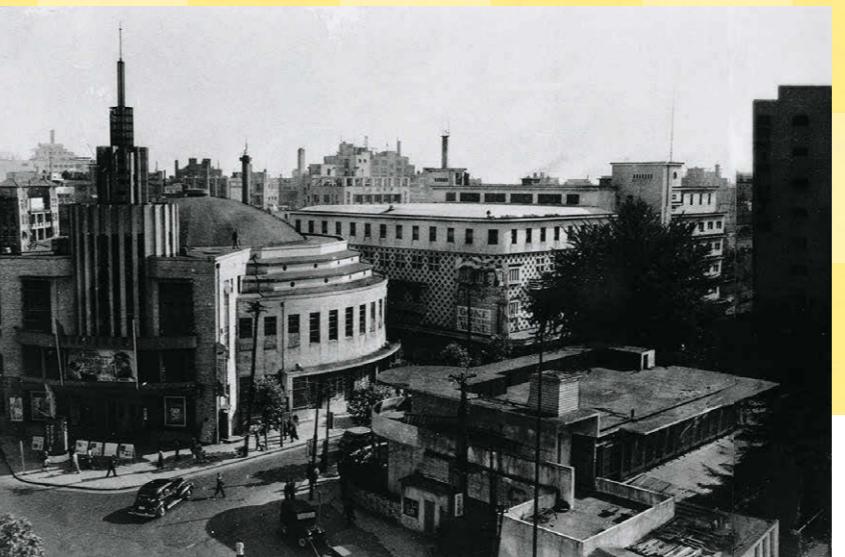
大正時代、飲食店からメガネまでさまざまなもので、並んでいた銀座中央通り界隈。今は木挽町仲通りにある「萬福」も屋台を起源とし、1929年(昭和4)に現在地に店を開業。創業者の笠原福次郎さんが洋食店を構えた。創業者の笠原福次郎さんが洋食店を構えたことから始まったことの印象がある中華料理も含め、「西支料理」を主軸として開業。西支料理とは、西洋と支那(中国)料理の総称のこと。現在では庶民的なハイカラだったことが偲ばれる。

現メニューや中華料理の中でも異彩を放つ「ボーライス」は、タマネギを使ったケチャップ味の焼き飯。チキンライスのようでいて、豚肉を多用する中華店らしくボーライスが珍しい。まさに西支料理から始まつたことの証しといえよう。

萬福の中華そばの根底に流れるのは日本料理の思想。三角に切られた薄焼き卵に見られる丁寧な仕事ぶりも盛り付けの美しさを際立たせる。スープと具、麺がどれも突出することなく見事に調和し、するりと胃に落ちてゆく。優しくも誇り高い王道の一杯だ。

同じ場所で長く店を続けることは、訪客にとっても思い出を刻む場所であり続ける。戦後間もなく、ある男性が懐かしそうに中華そばをすすっていた。復員して地元に戻ると、戦前と同じ佇まいで営業を続けている萬福を見つけ、思わずのれんをくぐつたのだという。懐かしい店の「変わらぬ味」が疲れた心身をどれだけ癒やし、励ましたことかは想像に余りある。たかが一杯、されど一杯。老舗にしか出せない味がある。

有樂町 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。



日比谷シャンテ



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
MAP P19

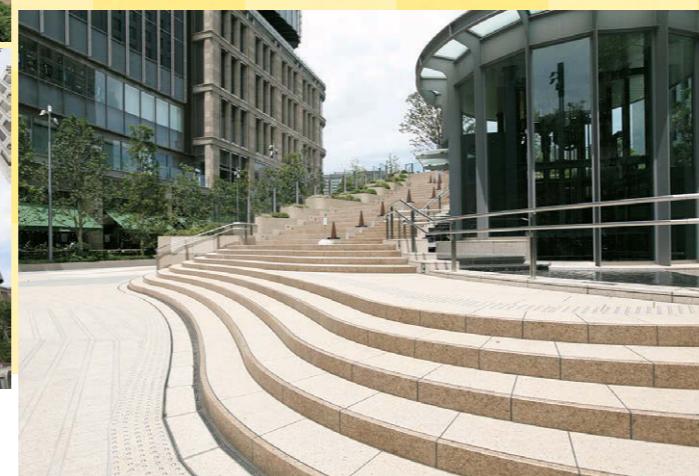


劇場街の回顧写真展は女性の特権

『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

東京ミッドタウン 日比谷



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、涼を取るものいい。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



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

変化した 有楽町



地下鉄に直結した美しき地下通路

地下鉄と、2つの施設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」へと説く。

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

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『日本のヤバい女の子』だ。◎11:00～20:00。日比谷シャンテ3F ☎03・5157・1900
MAP P19



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『天ぷら天米』。昔も今も仕事帰りの人を迎えるオアシスだが、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



ガード沿いのめぐらめぐら提灯

夜の帳が下りはじめる、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だす。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

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、ア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、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、語るのは、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

『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、夏は暑いし冬は寒い」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



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。

この界隈（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、有楽座がオーブン。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、ア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、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、語るのは、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、イベントやアートイベントに合わせた書籍やDVDなどを販売する。また、日比谷シャンテ『HMV & BOOKS 日比谷ココテージ』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てく」と笑う。シアターだけじゃなく、集う店々でも独自に文化発信し、『日本版プロレドウエイ』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悦といつたら。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・
ン）日比谷店』の点心
めがけて並ぶ行列。



名物マスコット 編



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



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。

『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月に秋冬服へを替える

町(大丸有)エリザの
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。



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、仲間のぼすこぐまと常駐し、写真撮影できる。イベント時は動くぼすくまに会えるかも。MAP P26 B-2



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

MAB-B2/C-1



東京の安全・安心を
守るマスコット
ペーぽくん



大手町『気象科学館』に生息する
「はれるん」。夏休みの子どもも見
学デーに着ぐるみが現れる。
MAP P26 A-1

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ポ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?!

時に着ぐるみに
MAP B26 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スマネージャー。ポスターやフェイスブックに出現する。