

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

京・京エキマチ Vol. 11

2017.2.10号

東京駅と街がつながるフリーマガジン

魅惑の

つまみ



ぶらり
エキマチ
さんぽ

京橋

京橋川沿い





表紙
2016年発行のvol.5「行きたい酒場」の第2弾は飲みに欠かせない「つまみ」の名品を一挙にご紹介。お酒が飲める人も飲めない人も、おいしいつまみにご注目。

Contents 2017年2月10日発行

東京エキマチ Vol.11

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。

魅惑のつまみ



- 5 これを注文せずに帰れない
美味すぎる盤石のつまみ
このギャップがたまらない
- 8 ○○専門店の裏メニュー
飲めない人も楽しめる
- 12 入魂の酒場スイーツ
「そば屋で一杯」という粋で大人なひとときを
- 14 そば屋のつまみ体験ルポ
愛すべき脇役のつまみを一堂に
- 16 ポテサラ図鑑

- 18 ぶらりエキマチさんぽ
京橋
- 21 裏エキマチ
郵便ポスト編
- 27 読者の広場

連載

4 行きたい酒場 ②

特集



- 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4月9日必着



1 東京ステーションシティ
東京駅限定ドラゴンボール特別ノベルティセット 5名分

東京ステーションシティでは、『JR東日本 そうさ今こそ! DRAGON BALLスタンプラリー』と連動し、対象のメニューを購入した方に先着で、ドラゴンボールのノベルティグッズを配布しておりますが、今回特別に、このノベルティをセット(ドラゴンボールノート1冊+キャラクターシール3種)にして読者の方にプレゼントいたします。イベントの詳細はP22を参照。

東京エキマチ
バックナンバー
※1種類のみ

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 20名分

P2に掲載されている「東京エキマチ」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からもご確認いただけます。
<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
株式会社交通新聞社 広告事業部
「東京エキマチvol.11」係

アンケート

- Q1: vol.11で一番面白かった記事・コーナーは?
- Q2: vol.11をどこで手にとられましたか?
- Q3: 今後「東京エキマチ」でやってほしい特集は?
- 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

魅惑のつまみ

シブい酒場に、おしゃれな酒場、ユニークな酒場……。魅力的な酒場が無数にひしめくエキマチエリア。今回は、そんな酒場の中から厳選した魅惑的なつまみが一挙大集合。各店の英知が詰まった珠玉の一品を肴に一杯飲めば、仕事で疲れた体もホッと緩むことうけあい。食わずして、飲まずして、まっすぐ帰るなんてもったいない！

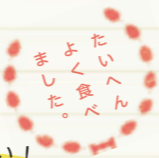


※ ポテサラ = ポテトサラダあり ポテサラ = ポテトサラダなし

これを注文せずに帰れない

美味すぎる 盤石のつまみ

文句なくうまい！
みんなが注文してる！
ここでは、そんな各店の看板メニューをセレクト。どれもこれもハズレなし。ぜひその味を確かめにお店に足を運んでみよう。



日本酒に対するこだわりがハンパない
純米酒専門 粹酔 日本橋東京店

ポテサラ

全国47都道府県の日本酒が揃っている純米酒専門店「粹酔」。数あるサンプルから選んで作ったオリジナル純米吟醸酒「雄東正宗」もあり、お酒に対するこだわりが伝わってくる。「雄東正宗」の酒粕を使った料理も人気。酒粕に10日ほど漬けた「ペーコン酒粕漬」は柔らかく、しっとりとした舌ざわり。口の中に広がる芳醇な香りがたまらない。ほかにも、旬の白身魚を米麹に漬けた「三五八漬焼」や塩麹を入れた「牛すじ煮込み」などお酒との相性は抜群。



ズラッと並んだ日本酒は社観。アラカルトでも飲み放題を付けられるので、ぜひ、いろんな日本酒を試してみよう。グラス560円。



粹酔オリジナルブレンドは限定30本。どしりとした飲み口で、「肉料理にも合いません」と料理長の三谷さん。

再訪決定！

じゅんまいせんもん すいすい にほんばしとうきょうてん
◎地下鉄日本橋駅B1出口徒歩3分。17:30~23:00
(土は17:00~22:00)・日・祝日休。中央区日本橋3-7-10 タンペイ日本橋ビルB1 ☎03・3273・4011
MAP P26 B-3



ペーコン酒粕漬 850円。三五八漬焼650円。牛すじ煮込み 750円はあっさりとした和風だしが特徴。

盤石のつまみ

裏メニュー

酒場スイーツ

そよ屋のつまみ

ポテサラ監製

器も自慢の九州料理を地酒とともに

九州居酒屋かてて

ポテサラ

カウンターの上にズラッと並べられた九州の焼酎は30種類以上！ そんな焼酎と一緒に、様々な郷土料理を味わえる「かてて」。営業時間の直前まで泳いでいたサバを調理して甘口の醤油で味付けした**豊後のさばのゴマ醤油和え**は人気の一品で、やや強めにきかせたゴマの風味が食欲をそそる。赤身だけを使っている**くじらのバクダン**はとってもヘルシー。納豆やなめたけ、桜チップの薫香が豊かなたくあんと混ぜ、海苔で巻いていただこう。

きゅうしゅういざかやかてて◎地下鉄銀座線京橋駅1番出口徒歩3分。6:30~9:30・11:00~14:30 LO・17:30~23:30 LO (土・日・祝日は~22:00 LO)、無休。中央区京橋3-6-7 アパホテル銀座京橋1F ☎03・3562・0633

MAP P26 C-2



いいね!

スッキリとした味わいのくじらのバクダン1382円(写真上)。豊後のさばのゴマ醤油和え1069円。



「かてて (=仲間に入れての意)」と立ち寄りたくなる居心地のいいカウンター。



焼酎だけでなく日本酒も九州産。酒器にこだわりが感じられる。

龍馬ゆかりの地で食べる、絶品の軍鶏鍋

酒蔵レストラン宝

ポテサラ

お店のある東京国際フォーラムが土佐藩上屋敷跡であることにちなんでメニュー**龍馬が愛した軍鶏鍋**。坂本龍馬が京都の近江屋(醤油商)で亡くなったことから、すき焼き風に醤油で味付けがされている。使用するの**はジューシーな肉質が特徴の薩摩軍鶏**。ほどよい弾力と、ふくよかな甘みが楽しめる。銘酒9蔵手がけるアンテナショップならではの、季節のお酒も揃う。軍鶏鍋には、高知県は仁淀川の清流で仕込んだ土佐の代表的なお酒「**司牡丹**」の網がおすすめ。味の**極旨たま**丼324円まで残さず食べたい。

さくらレストランから◎JR有楽町駅国際フォーラム口徒歩1分。11:30~14:00LO (土・日は~15:00 LO)・17:00~22:00LO (土・日は~21:00LO)、無休。千代田区丸の内3-5-1 東京国際フォーラムB1 ☎03・5223・9888

MAP P26 B-1

北は山形県の「**大山**」から南は大阪の「**西の関**」まで。様々な日本酒がズラリと並び、グラス640円~



大きな「宝」の文字が目印。広い店内には「**天空に浮かぶ個室**」も。

うまそ〜!

仁淀川流域で栽培された「**仁淀川山椒**」をかけて。独特の辛みと清涼感が口の中に広がる。1人前2052円~。

酒粕と見事に調和した料理で爛酒を

別亭神田新八

ポテサラ

常時50種類以上の日本酒が揃っている「別亭神田新八」。お燗番のいる稀少なお店で、ファーストオーダーから熟燗という常連さんも多い。「料理に合わせ、おすすめのお酒をご案内します。お気軽に声をかけてください」と店長の疋田さん。お酒と料理のマリアージュを楽しんで。美容にいいと言われる酒粕を使った料理も充実。熟成させた「**神亀**」の酒粕を入れた**グラタン**や、同じく「**神亀**」の酒粕に漬け込んだ**クリームチーズ**も人気だ。

べっていかなだんばち◎地下鉄銀座線京橋駅3番出口直結。11:00~14:30 (土は11:30~)・17:00~22:00LO (金は~23:00LO、土は~21:00 LO)、日・祝日休。中央区京橋3-1-1 東京スクエアガーデンB1 ☎03・5542・1848

MAP P26 C-2



シブい!

牡蠣と下仁田ネギとユリ根の酒粕グラタン1270円。クリームチーズ吟醸粕漬け840円。



江戸の情緒が感じられる店内。日本人に合わせた座面の低い椅子で居心地がいい。



熟燗のおすすめは「**神亀**」と「**ひこ孫**」。半合420円~からお燗してくれる。

ビールに合う!

おいしいハムとソーセージをリーズナブルに食べる

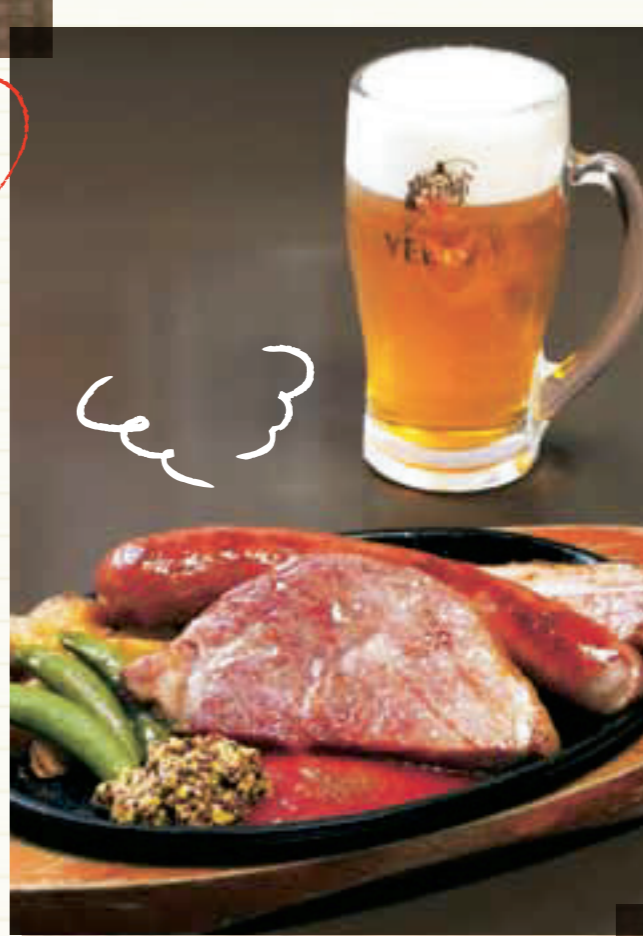
サニーズお食事酒処

ポテサラ

創業100周年を迎える「**日進ハム**」が展開するお店だけに、おすすめはハム、ベーコン、ソーセージ。その3種がセットになったよくばりなメニューが**サニーズプレート**1380円だ。ドイツの伝統的な調理法で食べるソーセージは、パリッとした食感が素晴らしい。全体にふりかけられたカレー粉も絶妙だ。メニューは常時140種類以上。支配人の田村さんによると、お客さんの要望から生まれた料理も多いのだとか。サラリーマンから家族連れまで、幅広い層に愛される理由がわかる。

サニーズおしよくじさげどころ◎JR東京駅八重洲南口徒歩2分。11:00~21:30LO (金・祝前日は~22:30LO、土・日・祝日は~20:30LO)、無休。中央区八重洲2-1 八重洲地下街南1号外堀地下1番通り ☎03・3275・2695

MAP P26 B-2



普通のハムカツとは桁違いに厚い! 肉の歯ごたえを楽しんで。日進ハムカツ680円。



どこか懐かしい雰囲気の内。広々としたカウンターは女性一人でも座りやすい。

サニーズプレートは日進特製マスタードをつけて。酸味を抑えたトマトソースも肉に合う。



宴会のにも最適。個性的な名古屋めし

京風串揚げの店 飯場 銀座店 ポテサラ

「京風串揚げ専門」を謳う店の品書きで、ひときわ目をひく存在の**名古屋大福茶漬(つくね)**536円は、カツオが効いた茶だしに「大福」がプカリと浮かんだ変わりダネ。だしてほぐれた大福をつき崩せば、中から名古屋コーチンのつくねが顔を出す。また**きしめんグラタン**772円は、ラザニアのきしめんバージョン。名古屋風の味噌の香りが食欲をかきたて、宴会のでもベロリとたいらげられる。名古屋が本店の「飯場」ならではの裏メニューだ。

きょうふうくしあげのみせ はんば ぎんざてん◎地下鉄有楽町線銀座一丁目駅10番出口徒歩3分。17:00~翌3:30LO(日・祝日は~24:30LO)、不定休。中央区銀座1-15-2 銀座スィムビルB1 ☎03・3535・0018
MAP P26 C-2

京風串揚げ専門



「飯場」の焼印が押された大福。生地は大福と同じだが、中身は甘くない。うなぎを使った名古屋大福茶漬(うなぎ)802円もある。きしめんグラタンの具はサーモン、しめじ、まいたけなど。食べごたえがあるので、男性でも十分満足できる。

メイン料理の串揚げは山芋、子持ち昆布、エビ、蓮根各200円。衣が薄くあっさりした味わいが特徴。



店内は座敷席と掘りごたつ席がある。近隣に勤める社員の利用が多い。



だしと味噌、二汁を味わえるおでん屋

羅かん ポテサラ

職人が手間ひまかけて作り上げるおでんが人気の「羅かん」では、あっさりだし味の「すまし」と味噌味の「にこり」、2種類のおでんが味わえる。一番人気は定番具材5種が入った**おまかせ5品盛り合わせ**1600円。だしは薄味で具材のおいさを際立たせてくれる。ぜひおでんと一緒に味わってほしいのが、裏名物と名高い、北海道の真ホッケ使用の大きな**ほっけ焼き**900円。適度な脂と柔らかい身は、食欲をさらに増進させる。

らんかん◎JR東京駅八重洲北口徒歩1分。11:00~22:00LO、無休。千代田区丸の内1-9-1 B1黒堀横丁内 ☎03・3287・1981
MAP P24/P26 B-2

ほっけ焼きはお皿からはみ出さんばかりのボリュームで、満足感も高い。



掘りごたつ席が中心で落ち着ける店内。改札からすぐという立地もうれしい。



お店の看板・すましおでんは、昆布と削り節、しいたけ、イワシのみと、厳選されただしで、醤油を使わないあっさり上品味。

二汁おでん専門



このギャップがたまらない

〇〇専門店の裏メニュー

餅は餅屋というけれど、美酒は変化球で味わうのもまたオツなもの。ここでは、思わず頼みたくなる専門店の意外&激ウマな裏メニューをご紹介します。



貝料理の専門店にいただくレアカツ 貝屋の台所 ポテサラ

東京駅の八重洲北口改札を出てすぐのキッチンストリート内に店を構える「貝屋の台所」は、日本でも珍しい貝料理の専門店。今が旬のカキは、紫外線殺菌された人工海水で24時間以上浄化した、安心できるもののみを扱っている。貝以外も楽しみたいという人におすすめなのが、**鮪レアカツ**594円。魚ならではの柔らかいカツをワサビでいただく。脂っこくないのでいくらでも食べられる。

かいやのだいどころ◎JR東京駅八重洲北口徒歩1分。11:00~22:30LO、無休。千代田区丸の内1-9-1 1Fキッチンストリート内 ☎03・6273・4770
MAP P24/P26 B-2

貝料理専門



安心して味わえるカキは長崎・五島列島産。1個421円。



一部ガラス張りの店内。専門店ならではの裏メニューはどれも絶品。



こってりしすぎない鮪レアカツは辛口の日本酒とよく合う。

トリュフが香る贅沢なチャーハン

BANNZAI VINO 京橋 ポテサラ

「BANNZAI」の屋号は「おばんざい」にも由来。その名の通り、前菜・野菜・魚・肉料理を豊富に揃えるイタリアンバルで、料理はどれもワインに合うものばかり。王道のイタリアンだけでなく、和食などのエッセンスを取り入れた**バンザイチャーハン**1404円は自慢の裏メニュー。五穀米を旬の野菜とともに醤油ベースの味付けで炒め、目玉焼きをトッピング。そして、最後に芳しいトリュフをバラリ。多国籍の魅力が凝縮された味わいに思わず、バンザイ!と言いたくなる。

バンザイ ヴィーノ きょうばし◎地下鉄銀座線京橋駅3番出口直結。11:00~翌3:00LO(日・祝日は~22:00LO)、無休。中央区京橋3-1-1 東京スクエアガーデン1F ☎03・5542・1889
MAP P26 C-2

イタリアン



バンザイチャーハンは開業時から的人气メニュー。使用する具材は、季節によって変化する。

ハタハタの干物を使った、ハタハタの香草ニンニクスソース972円。白ワインと合わせたい。

客層は女性が多め。駅直結の東京スクエアガーデン内なので雨の日でも安心。



肉料理専門



尾崎牛のステーキ2500円～(部位によって値段が異なる)。
尾崎牛は月間30頭しか出荷されない稀少な食材だ。

肉料理に花を添える特製ディップのポテト

尾崎牛 肉バル ウィッフィ

ポテサラ

「肉バル」の名にふさわしく、品書きにはステーキ、ラムチョップやフォアグラ、馬刺しなど、あらゆる肉料理が並ぶ。稀少価値の高い宮崎県産黒毛和牛「尾崎牛」の肉を使った料理は、これまで多くの客を肉好きの世界に誘ってきた。知る人ぞ知る真名物が肉料理のお供の定番メニュー、**フライドポテト**702円。注目は、サワークリームとスイートチリソースの特製ディップで、甘みと酸味のアクセントが絶妙。

おぎぎゅう にくバル ウィッフィ◎地下鉄有楽町線有楽町駅B3出口徒歩1分。
11:30～13:30LO (土は12:00～14:00LO)・17:00～22:30LO、不定休。
千代田区丸の内3-1-1 国際ビルB1 ☎03・3215・2577
MAP P26 B-1

皮付きフルーツを使ったジャークテル、生カシスオレンジ864円。



サクッと飲みたいときはカウンター席がおすすめ。

このディップがやみつきになると人気のフライドポテト。肉とイモという最強の組み合わせに手が止まらない。



味も香りも自慢のクラフトビールを

常陸野ブルーイング・ラボ

Tokyo Station

ポテサラ

喉ごしだけでなく、味わうために飲んでほしい。そんな思いから、こちらでは常時10種類以上の、香り高い常陸野ネストビール680円～が味わえる。おつまみはビンに入った姿がかわいい**BIN'S FOOD**で好みの一品を選ぼう。人気はいるとどりの**野菜ピクルス**580円や、**たごのセビーチェ** 680円。インパクト大の**常陸さばサンド**も隠れた名物だ。店内樽で二次発酵させるカスケール680円は、日本でもなかなか飲めない貴重なビール。

ひたちのブルーイング・ラボトウキョウステーション◎JR東京駅八重洲中央口徒歩1分。11:00～22:30LO、無休。千代田区丸の内1-9-1 グランルーフ2 Fベデストリアンデッキ ☎03・6551・2515

MAP P24/P26 B-2



常陸さばサンド600円はマスタードとザワークラウトが肉厚なサバとベストマッチ！

常陸野ネストビール専門



いいね！



スタンディング席が基本の店は、一人でも気軽に利用できる。



グランルーフの2階というロケーションは開放感あって、ビールがよりおいしく感じられる。

どんなつまみにも合う常陸野ネストビールは、種類によって香りやコクが異なり、飲み比べる楽しさ。15種類以上のBIN'S FOODは380円～。



セリ鍋とおでんの二枚看板

仙台旬風 富和利 日本橋店

ポテサラ

牛タンや三陸カキなど宮城の郷土料理やお酒を豊富に取り揃える。店の看板メニューのひとつでもある**仙台セリ鍋**は、たっぷりのセリと鴨肉が入ったヘルシーな鍋で1人前1620円。セリ鍋と並ぶ真名物が**塩釜おでん**だ。大根やがんもなど定番のおでんダネはもちろん、外せないのが練り物。名産地である宮城県塩釜市からの直送で、しなやかな弾力と凝縮された魚の旨味が特徴だ。昆布だし、カツオだしをベースにしたおでんのつゆは、隠し味にカキエキスを加え、奥行きのある味わいに仕上がっている。**仙台麩**324円、**トマト**630円などのおでんダネも人気。

せんだいしゅんふう ふわり にほんぼしてん◎地下鉄日本橋駅B1出口徒歩1分。11:00～15:00・17:00～23:00 (土・日・祝日は11:30～22:00、休前日は～24:00)、不定休。中央区日本橋3-8-3 日本橋通りビルB1 ☎03・3516・2540

MAP P26 B-3



バー&ダイニング

みじん切りにしたイカの塩辛と溶かしバターをからめた塩辛バターのフライドポテト702円はおつまみ一番人気！

おしゃれなバースペースで旬の和食を

ニホンバシ イチノイチノイチ

ポテサラ

ユニークな店名は店の住所地からとったもの。バー、ダイニング、テラス席の3コーナーに分かれたシックな店内では、旬の食材を使った和食がカジュアルに楽しめる。お酒のみに**真鯛の土鍋めし**1合1728円(2～3人前)がおすすめ。鯛の旨味が染み込んだごはんをまずはそのまま、後半戦はだし汁をかけてお茶漬けにして味わおう。添えられたコクと甘みのある「木の芽味噌」は、そのままでもお酒のあてにするのもいい。

ニホンバシ イチノイチノイチ◎地下鉄日本橋駅B9出口徒歩1分。11:00～14:00・16:00～22:00LO (土・日・祝日は11:00～21:00LO)、不定休。中央区日本橋1-1-1 国分ビル1F ☎03・3516・3111

MAP P26 B-3



真鯛の土鍋めしはバースペースでの注文もちろんOK。料理自慢のダイニング、しっとりしたバーと、気分によって使い分けられる。



日本酒にワイン、カクテルなどお酒も豊富。16:00～19:00 (土・日・祝日は15:00～)のハッピーアワーは、1杯300円のドリンクも！



日本橋川を間近に望むテラス席



厳選野菜の盛り合わせ2700円(4人前)は旬の野菜が約15種味わえる。「帰農庵」は果実酒の種類が多いことでも知られる。



すっきりした甘さでお酒の余韻を壊さない豆乳レアチーズ。

鉄板どら焼き

もち米をまぶした鶏つくね柚子味噌焼き486円は、人気の定番メニュー。



どら焼きにはさまったパイナップルが甘さとバランスをとりながら大人の味を醸し出す。



飲めない人も楽しめる

入魂の酒場スイーツ

お酒の後にちょっと欲しくなるベツバラの甘味。その店らしさを追求したスイーツは、ひと口食べればうっとり幸せになれる味ばかり。



酒蔵アイス & たくろうのチーズケーキ

酒粕に漬けた和牛サーロインのローストビーフ1400円は魚沼産ワサビでいただく。



酒粕で芳醇さをプラスした綿たき500円は日本酒が進む。



酒粕は加熱することでまろやかになり、チーズとの相性も高まる。

笹カスタード

ぶるぶるの笹カスタードは口元まで笹の葉をもっていき、つるんとひと口で食べるべし!

新潟らしいみずみずしいスイーツ
にほんばし越州

日本酒「久保田」でおなじみ、新潟の『朝日酒造』が運営する大人のための飲食店だ。地元の食材を使った郷土料理の数々は、「久保田」とのマッチングも抜群。デザートにはこれ新潟名物の、笹団子と水まんじゅうを意識して作られた笹カスタード2個350円を。葛きりのような透明な皮に、餡のかわりに包まれているのは甘さ控えめのカスタード。優しい甘さなのでお酒の味を邪魔することなく、ペロリといくつでも食べられる。

にほんばしえっしゅう◎地下鉄日本橋駅B3出口徒歩1分。11:30~13:30LO・17:00~22:00LO、土・日・祝日休。中央区日本橋2-2-16 共立日本橋ビルB1 ☎03・6225・2630 MAP P26 B-3



落ち着いたしつらえの店内。舌の肥えた客層に愛されている。

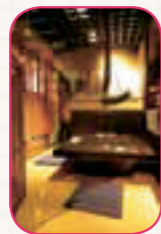


豆乳レアチーズ

ヘルシー志向の飲兵衛たちが通う店
帰農庵時代おくれ

時代が変わっても昔を知り、新しいものを作り出す。そんなコンセプトで数々のオリジナル野菜料理を提供する『帰農庵時代おくれ』は、特に50代のヘルシー志向の男性にファンが多いそう。食べた後の罪悪感が少ない豆乳レアチーズ648円は、甘さを抑えたさっぱりとした味。2月からは3年ぶりに登場するスイーツの新メニューで、品種開発されたばかりのさつまいも「シルクスイート」を使った和パフェが登場予定。

きのうあんじだいおくれ◎地下鉄銀座線京橋駅7番出口徒歩4分。11:30~14:30LO・17:30~22:30LO(土は11:00~14:30LO・15:00~22:00LO)、日・祝日休。中央区京橋1-1-9 レオ八重洲ビルB1 ☎03・6225・4535 MAP P26 B-3



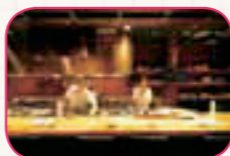
懐かしい感じのする店内は掘りごたつ席もあり、思わず長居してしまいそう。

響き酒師もいる雰囲気抜群の居酒屋
銀座KAN

ボテサラ

デートにも使える『銀座KAN』では、日や月によって変わる独自メニューが豊富で、リピーターを飽きさせない魅力にあふれている。目の前で焼かれる名物鉄板どら焼き黒糖焼酎アイス添え864円は、5年熟成のみりんを加えた生地で、2日間煮込んだ北海道産の小豆をサンド。アクセントにパイナップルがはさんである。そのままでももちろん美味だが、ラム酒のような香りの黒糖焼酎と一緒に味わうと、また変化が楽しめる。

ぎんざかん◎地下鉄有楽町線銀座一丁目駅5番出口徒歩1分。17:00~22:30LO(土・日・祝日は16:00~22:00LO)、第3日休(1・5・8・12月を除く)。中央区銀座2-4-6 銀座ベルビア館 7F ☎03・3562・7557 MAP P26 C-2



お酒は1本ずつしか仕入れない。レアなものも含める可能性も。



酒蔵ならではの2種のスイーツ

稲田屋 日本橋店

ボテサラ

鳥取県米子で340余年続く酒蔵『稲田本店』が手掛ける『稲田屋 日本橋店』は、日本酒により合う食事ができることをモットーに、おつまみからスイーツまで日本酒らしさを打ち出している。たくろうのチーズケーキ500円は酒粕を加えてまろやかさをプラス。チーズも日本酒も発酵食品なので相性がいいのだとか。酒蔵アイス520円も酒粕をふんだんに使い、甘さの後にほのかな酸味を味わうことができる。

いなたやにほんばしてん◎地下鉄日本橋駅B3出口徒歩1分。11:00~14:00LO・17:00~22:00LO(土は11:30~14:30LO・17:00~20:00LO)、日・祝日休。中央区日本橋2-3-4 日本橋プラザビル1F ☎03・3510・1718 MAP P26 B-3



日本酒は稲田本店で造ったお酒のみを取り揃える。酒蔵のファンも集う。



酒場スイーツ

そよ風のつまみ

ボテサラ

老舗の貫禄を感じる
広い店内

日本ばし やぶ久

ポテサラ

1902年(明治35)創業。店内は3フロアに分かれ、各所に昔ながらの情緒が残る。「外二」のそばは香り豊かで、本枯節と宗田節を使った濃厚なつゆでいただく。辛さが選べるカレー南蛮972円〜も人気。◎地下鉄日本橋駅B7出口徒歩1分。11:00~15:30LO・17:00~22:30LO(土は~21:00LO)、日・祝日休。中央区日本橋2-1-19 ☎03・3271・0829 MAP P26 B-3

福井のソウルフードを
手軽に味わえる
御清水庵 清恵

ポテサラ

青首大根を使った越前おろしそばをはじめ、様々な福井県の郷土料理が味わえる。黒龍の純米吟醸1合900円など地酒も豊富。そばに+150~200円でミニソースかつ丼や焼き鯖寿司が付くランチも人気。◎地下鉄日本橋駅B6出口徒歩1分。11:00~14:00LO・17:00~21:00LO、土・祝日休、日はランチのみ営業。中央区日本橋室町1-8-2 ☎03・3231・1588 MAP P26 A-3

伝統と革新を両立させる
「守破離」がモットー
鎌倉一茶庵 丸山

ポテサラ

1964年、鎌倉で創業。一番粉を使用したせいろ、かけそばはいずれも865円。山芋とそばの実のおひたし650円や蒸し鶏とそばの実のサラダ1190円、鴨焼き2920円もおすすめ。東京駅を正面から見られる眺望も自慢だ。◎JR東京駅丸の内南口徒歩2分。11:00~15:00LO・17:00~22:00LO、無休。千代田区丸の内2-4-1丸ビル6F ☎03・3201・0755 MAP P26 B-1

ロックが流れる店内で
十割そばをリーズナブルに
京橋 恵み屋

ポテサラ

昼は立ち食いそば、夜は立ち飲み屋と2つの顔をもつ少し個性的な、サラリーマンたちの憩いの場。恵み蕎麦、ダッタン蕎麦、田舎蕎麦、更科蕎麦の4種のそばが、小盛り(150g)350円〜とリーズナブルな価格で味わえる。◎地下鉄銀座線京橋駅3番出口徒歩4分。11:00~23:00(土は11:30~22:00)、日・祝日休。中央区京橋3-4-3 ☎03・3272・8616 MAP P26 C-2

お酒が待ちきれなかったのでも、すぐに出てきそうな
つまみをまず一品注文しました。

鎌倉一茶庵丸山

日が落ちてからやってきたのは、商業ビルの中にある

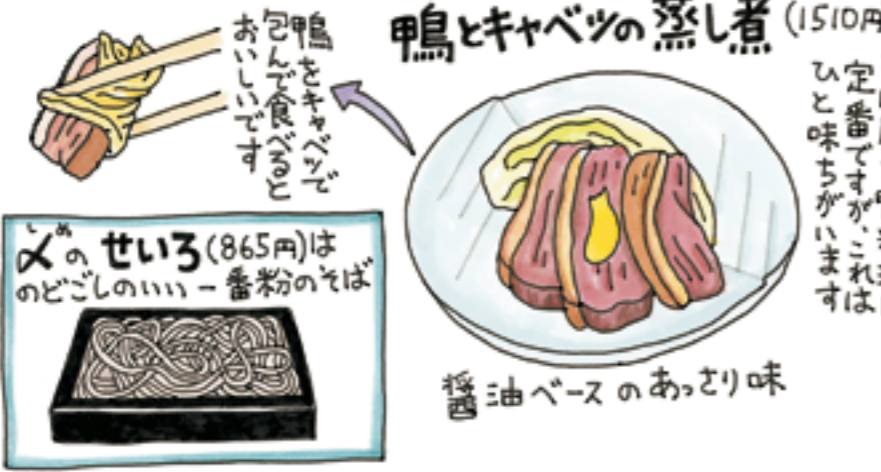


つづいて
そばみその杉板焼(540円)
そばの実、ネギ、かつお節、いたけなど(店によって様々)が入ります

鳥皮たくあん(540円)

(1合920円)
酒は新潟の越乃景虎特別純米

個人的にはこれでチビチビ飲むのが好きです。
...で、そばに行くかと思いきや、もう夕方なので
少し腰を落としてもう一品。



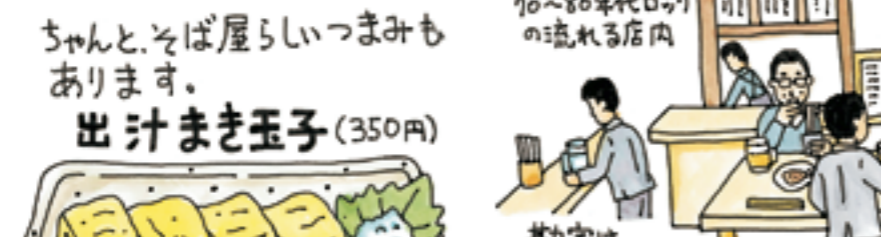
鴨とキャベツの蒸し煮(1510円)

そば屋で鴨料理は定番ですが、これはひと味が違います



せいろ(865円)は
のどごしのいい一番粉のそば

最後は立ち食いそば屋の「京橋 恵み屋」



ちゃんと、そば屋らしいつまみも
あります。



出汁まき玉子(350円)



恵み蕎麦小盛り(350円)

小盛りでも150円で分です。
そばは売り切れ次第終了



かまぼこのワサビ漬(350円)

火焼西のそば湯割り(350円)これもそば屋ならではの

昼は立ち食いそば屋ですが、夜は立ち飲み屋に。

そば屋のつまみ 体験ルポ

「そば屋で一杯」という粋で大人なひとときを

まず訪れたのは創業1902年(明治35)の老舗「日本ばし やぶ久」

昼間から「どうぞ飲んでください」と言われ、おつまみメニューがありました。

おつまみ定番三点盛り (1058円)



いたわさ
かまぼこにワサビを添えたもの

玉子焼き
だしの味がきいたそば屋の玉子焼きは、酒、焼酎、ビールなどなんにでも合います

やきみそ
西京味噌にネギ、ゴマ、かつお節などを混ぜて焼いたもの



せいろ(156円)

足を踏んで練った、こしのあるそばを濃い目のつかに少しつけてつるつると。

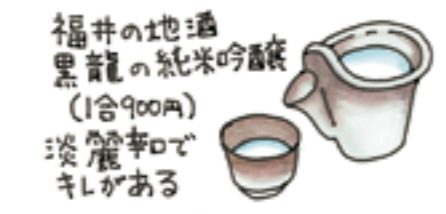
見た目にはひかれて注文した そば 麩田楽 (918円)



木の芽味噌 そば味噌 やす味噌

素揚げしたそばに3種の味噌がのります

いろんなそば屋があるように、そば屋のつまみもいろいろです。次に向かったのは、越前おろしそばの店、「御清水庵 清恵」



福井の地酒 黒龍の純米吟醸(1合900円)
淡麗辛口でキレがある



へしこ(800円)

カバに塩をふって糠漬けにしたもの。辛口の日本酒によく合います



越前おろしそば(850円)

大根おろしの搾り汁とだしをぶっかけさせていただきます



煮ころがし(850円)

福井のブランド野菜「かほろ」上庄里芋の。繊維質がなくもちもちしています

大人たるもの、居酒屋やバーだけでなく、そば屋でしつぱり...という楽しみ方も知っておきたい。「ならでは」のつまみで酒を飲みつつ、最後の一杯は自慢のそばで。



溝口イタル
フリーのイラストレーター。旅、民俗、食に関するイラスト・ルポが得意。近年は鉄道をテーマにした絵本「でんしゃのみつ」シリーズ(交通新聞社刊)も制作している。

粒マスタードやパンチエツタを白ワインで煮込み、バターで乳化させたソースが絶品



- ①ポテトサラダ
- ②銀座KAN (銀座一丁目・P13)
- ③じゃがいも、タマネギ、キュウリ、ローストクルミ
- ④温かいソース
- ⑤864円

じゃがいもは大きめのカットで、ほどよく塊が残り、食べごたえ抜群



- ①ポテトサラダ
- ②サニーズ (八重洲・P6)
- ③じゃがいも、ハム
- ④皮の内側の部分で、柔らかくほのかな甘みがあるハム
- ⑤680円

刻んだゆで卵を混ぜ込んであるのでまろやかな口当たり。タマネギのシャキシャキ感とのバランスが絶妙



- ①半熟玉子のポテトサラダ
- ②ニホンバシ イチノイチノイチ (日本橋・P10)
- ③じゃがいも、タマネギ、ゆで卵
- ④コクと旨味が強いブランド卵「こだわり卵」
- ⑤626円



ベースはシンプルなポテトサラにサバとたくあんの風味がマッチ。柚子胡椒もいいアクセントに

- ①鯖とたくあんの燻製ポテトサラダ
- ②かてて (京橋・P7)
- ③じゃがいも、ゆで卵、サバ、たくあん
- ④燻製にしたサバとたくあん
- ⑤626円

ベーコン入りではなく「乗せ」のポテトサラ。その存在感に主役のポテトサラが霞んで見える



- ①ポテトサラダ
- ②京橋 恵み屋 (京橋・P15)
- ③じゃがいも、ニンジン、キュウリ、ゆで卵、ハム
- ④粗く刻んだゆで卵
- ⑤350円

そば屋のポテトサラダは「ザツツ」な感じ。いつもあるメニューではないので、食べられたらラッキー



- ①肉屋のポテトサラダ
- ②ウィッフィ (有楽町・P11)
- ③じゃがいも、ニンジン、ベーコン
- ④厚さおよそ2cmのベーコン
- ⑤756円

オーソドックスなポテトサラながら、食感を感じるほど入った粒マスタードが効いている。サラッっぽいビジュアルも家庭的



- ①究極の炙りベーコンのポテトサラダ
- ②別亭神田新八 (京橋・P7)
- ③食感の違う数種類の熟成じゃがいも、ベーコン
- ④炙って香りを引き立てたベーコン
- ⑤840円

糖度の高い「熟成じゃがいも」の風味を生かした素直な味付け。マッシュじゃないのが新鮮



- ①ポテトサラダ
- ②飯場 (銀座一丁目・P9)
- ③じゃがいも、タマネギ、ゆで卵、粒マスタード
- ④卵とたっぷりの粒マスタード
- ⑤410円

【凡例】

- ①品名
- ②取り扱い店舗 (場所・掲載ページ)
- ③主な使用素材
- ④隠し味
- ⑤値段

ポテサラ 図鑑

愛すべき脇役のつまみを一堂に

燻製の豊かな香りには熟成感のある日本酒や焼酎が似合う



- ①ちょっと特別なポテトサラダ
- ②BANNZAI VINO (京橋・P8)
- ③じゃがいも、フォアグラ
- ④バルサミコソースの酸味と甘み
- ⑤1026円

ちょっとではなく「かなり」特別なポテトサラ。ソースがよく合う



- ①燻製ポテトサラダ
- ②宝 (有楽町・P6)
- ③男爵イモ、タマネギ、ニンジン、キュウリ
- ④桜チップで燻製された男爵イモ
- ⑤756円

短冊状に切られた笹かまのふりふりした食感が独特。この2月にレシピをリニューアル予定



- ①ポテトサラダ
- ②富和利 (日本橋・P11)
- ③じゃがいも、ニンジン、キュウリ、ゆで卵、笹かま
- ④塩竈市直送の笹かま
- ⑤626円

日本酒によく合うビリッとした大人の味に仕上がっている



- ①大人のチーズポテト焼き
- ②稲田屋 (日本橋・P12)
- ③じゃがいも、タマネギ、ニンジン、タラのチャンジャ、チーズ
- ④タラのチャンジャと炙りチーズ
- ⑤650円

「インカのめざめ」をマッシュしたポテトサラは、生飴系のどしりしたお酒とも相性抜群



- ①燻製ポテトサラダ
- ②貝屋の台所 (東京駅・P8)
- ③じゃがいも、いぶりがっこ
- ④秋田名物・いぶりがっこ
- ⑤410円

ゴリゴリする食感は見ではなく刻んだいぶりがっこ。噛むたびに香ばしさが広がります。歯ごたえも満点



- ①燻製ポテトサラダ
- ②粹酔 (日本橋・P5)
- ③インカのめざめ、タマネギ、ニンジン、キュウリ、ゆで卵、ベーコン
- ④自家燻製した卵とベーコン
- ⑤580円

京橋川沿い

ゆつくりと再生する 京橋川の記憶

銀座と京橋の境に通る東京高速道路の下に、以前は川が流れていた、と知っている人は、もう少ないのかもしれない。徳川家康が江戸幕府を開府すると同時に、道路整備に着手し、日本橋を架けたのが1603年(慶長8)。その後、人工の河川・京橋川にも京橋が架けられたという。

「かつて京橋はお上と関わる御入用橋だったので、欄干には擬宝珠が付いていたんですよ」と教えてくれたのは、「白木屋傳兵衛」先代の中村梅吉さんだ。

隅田川と外濠をつなぐ支流として、日本橋川、京橋川が開削され、水運の

発達とともに、京橋の西に青物河岸、東に建材を扱う竹河岸が連なった。

「青物河岸では、いろんな野菜を露地にずらりと並べてましたよ。なかでも練馬から来る大根が多くて、それここは京橋大根青物市場と呼ばれたんです」

川岸には倉が立ち並び、荷を川から直接運び入れられるよう、護岸に階段が付いていたという。

また、河岸の周辺には職人町が広がり、畳屋、箱屋、帽子屋などが軒を連ね、かなり賑やかだったよう。さらに、幕府御用絵師の狩野派の屋敷が鍛冶橋門外に立つと、美術関係者も集まり、文化発信地ともなっていたようだ。

しかし、市場の築地移転、戦争、東京オリンピックを経て、京橋川は消えた。「それでも、昭和の頃はまだ人がたくさん暮らしていたんですよ」と、懐かしむのは「銀座湯」の大橋さん。かつて住民が多かったため、町会ごとにあった銭湯も、今やこの辺りに残るのは2軒のみ。「銭湯の使い方を知らない人が増えたけれど、昔からの常連さんが気付いたら、教えてあげてみたい」

景色は変われど、昔からあるものは脈々と次世代に引き継がれていくのだから。そして、かつての文化と賑わいを取り戻すべく、京橋川沿いでは次の東京オリンピックに向け、ゆつくり変化を始めている。



数量限定、昼のアジフライ定食は必食 京ばし松輪

三浦半島の松輪漁港から直送された魚が自慢。70食ほど用意する昼のアジフライ定食1300円は売り切れ御免だ。下味を付け、10時間寝かせたアジはふっくら上品。ワサビと大根おろしに醤油を垂らし、別注の自家製柚子胡椒(+100円)をのせれば、ぐんと旨味が増す。◎地下鉄銀座線京橋駅2番出口すぐ。11:30~売り切れ次第終了・17:00~23:00(土は~22:00。夜はコース5400円~のみ。予約がベター)、日・祝日休。京橋3-6-1 秋葉ビルB1 ☎03・5524・1280

MAP P18

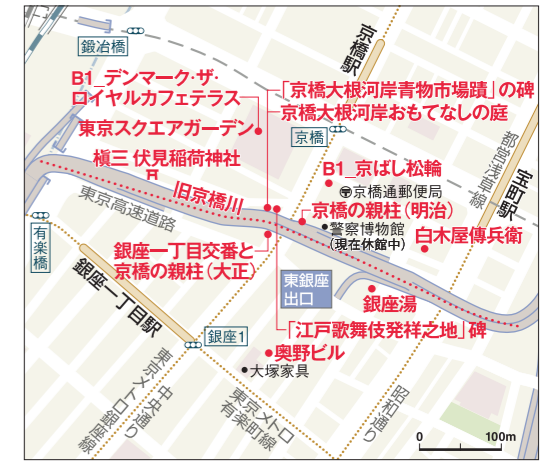


銀座の夜景を眺めて浸かる浪漫

銀座湯

東京高速道路の脇で、1975年から営業する「銀座湯」では、タイル絵が印象的だ。女湯は隅田川の火花が闇夜に鮮やかに咲き、2階にある男湯(写真)では昭和の銀座4丁目の夜景に心が躍る。江戸っ子が好む42~44度の熱めの湯なので、体を慣らしてから浸かりたい。公衆浴場のルールを守って利用しよう。◎地下鉄浅草線宝町駅A3出口徒歩2分。15:00~23:00、日・祝日休。入浴料460円。中央区(以下略)銀座1-12-2 ☎03・3561・2550

MAP P18



ビルの谷間のお稲荷さん 榎三 伏見稲荷神社

ビルが立ち並ぶ一角で、目を引くのが立派な赤い鳥居。文政年間(1818~1830)より鎮座する由緒あるお稲荷さんで、八重洲、京橋の人々の信仰も篤い。社殿両脇には阿吽の口を見せる狐が鎮座し、宝珠と小狐を抱く。丸型賽銭口もユニークだ。2月の初午(2017年は2月12日)には、日枝神社の神官による初午祭が行われる。◎地下鉄有楽町線銀座一丁目駅3番出口徒歩2分。八重洲2-11-5

MAP P18



明治、大正と時代で 風情異なる親柱

京橋の親柱

1954年から5年かけて行われた京橋川の埋め立てで、撤去された「京橋」。その名残として3基の親柱が残っている。橋の北詰東側と南詰西側にある2基は1875年(明治8)製、江戸期の伝統を引き継ぐ擬宝珠付き。南詰東側にある1基は、アール・デコ風の1922年(大正11)製。ちなみに、銀座一丁目交番(写真左)の屋根は大正期の親柱がモチーフだ。◎銀座1丁目・京橋3丁目

MAP P18



昭和初期から現役続行中の 手動式エレベーター

奥野ビル

古びた風情が特徴的なビルは、1932年竣工。当初は銀座屈指の高級アパートメントで、民間の建物として初めてエレベーターが設置された。外側のドアと、内側の金属性の蛇腹ドア、両方を閉めないと動かない手動式で、設置時の姿そのまま。現在は、各フロアにギャラリや画廊が入っているので、アート巡りの折に利用してみて。◎地下鉄有楽町線銀座一丁目駅10番出口徒歩1分。銀座1-9-8

MAP P18



軽くてしなやかな江戸帯 白木屋傳兵衛

1830年(天保元)に銀座で創業。その後京橋に移り、江戸末期より江戸帯を作り続ける。コシがあつて柔らかく、掃き出しのいいホウキモロコシ材を、職人が一本一本選び手作り。江戸手帯「上」8640円~、猫毛も取れる座敷用の帯など、多彩だ。◎地下鉄浅草線宝町駅A3出口徒歩1分。10:00~19:00、日・祝日休。京橋3-9-8 白伝ビル ☎03・3563・1771

MAP P18



喜エキマチ

言われてはじめて気付く、
マチの微細な魅力

郵便ポスト 編



金属マークが
光る
旧型ポスト

一見、普通に見えるけれど、こ
ちらは「郵便」を表すマークがさ
りげなく光る旧型。有楽町の無印
良品前で現役として活躍中だ！

MAP P26 C-2



「仲間」に
見守られる
駅構内ポスト

ひっきりなしに人々が行き交うJR東京駅。
八重洲中央口近くの1階中央通路には、「仲
間」の像に見守られるように立つポストが。
MAP P24 / P26 B-2

MAP P24 / P26 B-2

地面に
ベタ置き
ポスト



JR有楽町駅中央口 そ
ば、銀座と日比谷をつ
なぐコンコース脇に、
ベタンと置かれた姿が
印象的。目線が低くて、
案外使いやすい？
MAP P26 C-1

MAP P26 C-1

とても気になる
白衣のポスト



サピアタワーからエレベーターで地下1階へ。すると、エレベーターホールの端っこで、まるで白衣を着ているかのようなポストが、控えめに出番を待っている。
MAP P26 B-2

MAP P26 B-2



レトロな
壁ポスト

大手町野村ビルの地下、壁にくっついているのはクラシカルで気品さえ漂うポスト。「差入口」の文字も右から記され、歴史を感じる。
MAP P26 A-2

MAP P26 A-2

郵便発祥の地の
記念ポスト



郵便制度制定100周年を記念して、みんなで地球を支えるオブジェ付き、グレーの特殊なポストが登場。郵便は世界を結ぶのだ！
MAP P26 B-3

MAP P26 B-3

歴史を感じる
書状集箱



日本で郵便制度が始まった1871年(明治4)、最初に設置された木製ポストの「書状集め箱 都市用」。日本橋南郵便局に展示されている。
MAP P26 B-3

MAP P26 B-3

かわいく並ぶ
双子のポスト



丸型庇付き郵便ポストは茨城県神栖市にあったもの。2014年、東京駅開業100周年を記念し、駅と同世代のポストとして丸の内南口改札外に設置された。もちろんまだ現役。
MAP P24 / P26 B-2

MAP P24 / P26 B-2

茨城からやってきた
大正時代のポスト



電話BOX+旧型
昭和の
名残ポスト

皇居外苑の「楠公レストハウス」近くに立つ、郵便マークが光る旧型。こちらもめっきり少なくなった電話BOXとともに昭和の名残を感じさせる。
MAP P26 B-1

MAP P26 B-1

コンビニに
頭だけポスト

コンビニ「ベルマート丸の内中央ビル店」の書籍コーナー奥から、丸くて赤い頭だけがひょこりとのぞく。ユニークなポストは、この店舗でのみ出合える。
MAP P26 B-2



オフィス街ならではの
稀少な青ポスト



速達専用の青いポストは、減少傾向にあるとはいえ、八重洲・日本橋界隈ではまだまだ活躍。ビジネスの強い味方は、ひと目でわかる目立つ存在だ。
MAP P26 B-3

MAP P26 B-3

風景印ももらえる
駅舎付きポスト



スタイリッシュな
デンマークスタイルカフェ
デンマーク・ザ・
ロイヤルカフェテラス

北欧エッセンスが満載の店で、「エーブルスキーヴァ」620円を。なめらかなカスタードに覆われた鈴かステラ形のパンケーキで、甘さと多彩なフルーツのみずみずしさが絶妙だ。パリスタが淹れるカフェラテ(レギュラー 440円)と一緒に。◎地下鉄銀座線京橋駅3番出口直結。7:00~21:00LO(ドリンクは~21:30LO。エーブルスキーヴァは14:00~)、無休。京橋3-1-1 東京スクエアガーデンB1 ☎03・6214・1185
MAP P18



京橋の面影を伝える最新複合ビル
東京スクエアガーデン

2013年に竣工した複合ビル。江戸期に目抜き通りだった場所に立つので、1階は往時を偲んで、自由に往来できる通路として整備。1階脇の植栽には、京橋の歴史を伝えるモニュメント(写真右下)が置かれている。これは、1922年(大正11)~2009年までこの地にあった片倉工業の本社ビル「片倉館」の正面玄関の装飾(メダリオン)で、優美な西洋風建築だったことがうかがえる。装飾の裏には、京橋の歴史が写真と地図、版画の複製で記され、現在の景色と見比べてみるのも楽しい。◎地下鉄銀座線京橋駅3番出口直結
MAP P18

京橋川ビフォー・アフター

写真提供：中央区立京橋図書館



CG作成：Satoshi Yamada

1959年の埋め立てまで現役だった京橋。照明設備を備え、近代的意匠をもつ橋だった。



2017年3月末に完成予定の「京橋大根河岸おもてなしの庭」。花と緑があふれる、京橋の新しい名所になるはず。写真はイメージ。

MAP P18



「京橋大根河岸青物市場跡」の碑。1935年に築地へ移転するまで賑やかだったという。



1624年(寛永元)に中村座の芝居櫓が初めて立ったことを伝える「江戸歌舞伎発祥之地」碑。

水運がまだまだ盛んだった頃、京橋川には、千葉や北関東から一人船頭の小舟が往来し、トラック5杯分の荷物を運んでいったという。東海道と河岸が交錯する場に、芝居櫓も立ったとか。やがて、青物市場は築地へ移転し、東京オリンピック(前回)に向けて川が埋め立てられると、今度は空に、東京

高速道路が架けられ、かつての風情は見当たらなくなった。けれど、ここへきて京橋を活性化させる動きが。碑があるだけの無機質な「橋詰広場」を、「京橋大根河岸おもてなしの庭」として、露路や茶花を配し、雑祭り、七夕、月見などのイベントを催す予定。和の文化を発信する「都市の庭」となりそうだ。