

銀座ストリート案内154軒 堂本剛、藤原竜也 etc.

TOKYO MAGAZINE
第2・第4木曜日発売

hamanaka

Kei-Dae magazine@weekly-japan.com

N°956

2009 | 10.8

[ハナコ] 500円

完全保存版

通りの数だけ、物語がある
銀座「名ストリート」案内。

ソニー通り
並木通り
西五番街
すずらん通り
銀座ガス灯通り
銀座マロニエ通り
松屋通り
みゆき通り
交詢社通り
花椿通り

面白い店の宝庫!!

個性派ストリート散策。

銀座桜通り / 銀座コリド一通り
銀座柳通り / 御門通り / 数寄屋通り
金春通り / あづま通り / 銀座三原通り
木挽町通り & 木挽町仲通り

小さな路地にこそ、発見がある。

銀座「路地」散歩。

銀座 ストリート案内。

個性豊かなストリートを散策。

Ginako
Entertainment Therapy

堂本 剛
藤原竜也

リレー連載 vol.28
相葉雅紀 嵐

今、注目の銀座「新」ストリート。
丸の内仲通り

コンサートレポート 東方神起

個性派ストリート散策。

面白い店の宝庫！個性豊かな通りへ。



こんな名前の通り、知っていましたか？ その名前と同じように、通りを彩る店もまた、個性的なものばかり。銀座の醍醐味は、こんな通りと、店にこそあるのです。

銀座桜通り

銀座コリドー通り

銀座柳通り

御門通り

数寄屋通り

金春通り

あづま通り

銀座三原通り

木挽町通り &
木挽町仲通り



ムール貝のキャセロール 蒸し(小) 1200円〜。残ったスープは、粗むと温め味を調えてカップで持ってきてくれる。ガーリックトースト700円をひたしながらぜひ食べて。◆全148席。ベルギーから運んだアンティークに囲まれた店内。

アントワープシックス ☎03-5568-0091 ●ベルギー料理
ムール貝のスープを残さず食べるのが通!

5種の樽生をはじめ、約50種のベルギービールが味わえる。オーダーマストは、ムール貝のキャセロール蒸し。残ったスープにガーリックトーストをひたして食べるのが、この店流の楽しみ方。●銀座6-2-1 ニッタビル1F ☎11:30~13:30L.O.、17:00~22:00L.O.、日11:30~23:00L.O.、月~土は22:00L.O. 無休



BANGKOK KITCHEN ☎03-5537-3886 ●タイ料理
タイ料理好きも通う味。麺は必ずオーダーを。

タイ人コックが作る本場の味わいが人気。特に麺のおいしさに定評がある。オススメは、鶏ガラとハーブや豚の肝臓エキスを加えて煮込んだスープのクイッティオ(米麺)。ほんのり辛いコクありスープはクセになる味。●銀座6-2先 ☎11:30~14:30L.O.(土日祝15:00L.O.)、17:30~22:30L.O.(日祝21:30L.O.)、土17:00~22:00L.O. 無休

写真/青木加代子 取材・文/池田祐美子



オストレア ☎03-6215-6688 ●オイスターバー
生からリゾットまで、牡蠣づくしの夜を楽しむ。

世界各地の海から届く生牡蠣が常時12種前後並び。抜群の鮮度を味わうならまず生で。口の中に広がる磯の香りと、みずみずしく引き締まった食感に、侮ばす手が止まらない。牡蠣がゴロゴロ入ったリゾットはオーダー必須の一品。●銀座6-2-1 ダヴィンチ銀座1F ☎11:30~14:00L.O.、17:00~24:00L.O.、土日祝16:00~22:00L.O. 無休



十勝屋 ☎03-3573-7373 ●ダイニング
道産食材の豊富さとおいしさに感動。

十勝産を中心に、北海道の大自然に育まれた食材がこの店の主役。食べて気に入ったら取り寄せできるものも。ジュシーで柔らかな肉質の十勝産かみこみ豚の押し寿司は、あっさりテイストで美味。道産ワインもぜひ。●銀座6-2先 ☎11:30~14:00L.O.(ランチは火~金のみ)、17:30~22:00L.O.(金23:00L.O.)、土17:00~22:00L.O. 日休

写真/青木加代子 取材・文/池田祐美子



乾杯からシメごはんまでオイシイのはココ!

泰明小学校を背に、高速道路沿いに新橋に向かって延びる通り。バー、居酒屋、寿司屋など、あらゆるジャンルの店が通りの両側に軒を連ねる。2年前に、地下1階から10階まで飲食店が入ったニッタビルがオープンし、銀座コリドー通り=飲食店街のイメージがより一層濃くなった。膨大な数のなかから、乾杯から飲んだあとのシメものまで、おなかも気持ちも満足できる、評判の実力店をセレクト。終電チェックをお忘れなく。



個性派ストリート 2
GINZAKORIDŌ DŌRI

銀座コリドー通り

コリドーとは、フランス語で回廊という意味で、パリのようになされた通りというのが始まり。20年ほど前は、高速道路のガード下に飲食店はほとんどなく、画廊や毛皮店が大半を占めていた。

Bar de Ollaria ☎03-5568-8228 ●バル
飲んでつまんでシメて、スペイン文化に触れる。

ワインもあるが、特筆すべきはシェリーの品ぞろえ。店主の中瀬航也さんは、日本のシェリー界を牽引するおかた。お酒のことはもちろん、スペインに関する知識が半端じゃない。それを聞きながら飲むのが楽しみという人も。酒よりも食という人も、「純血イベリコ生ハムをはじめ、本物だけをそろえている」ので、スペインの魅力にどっぷりとひたれる。飲んだあとは、日本のおじやの原型とされるオジャで、サラリとシメて。

●銀座7-2先 1F ☎11:30~15:00、18:00~22:30L.O.(金3:00L.O.)、土15:00~21:30L.O. 日祝休 ラunchは、オジャセット900円〜。

◆上・全25席。カウンター席後ろに、横並びで座るテーブル席がある。下・カジョス(スペイン風モツ煮込み)1000円。シェリーは約120種。写真は、バイレン オロロン1000円。



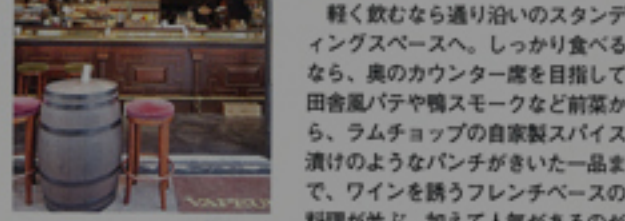
魚介の黄色いオジャ1000円。魚介エキスたっぷりの濃厚スープが美味。野菜系や肉系も。



北海道産秋鮭とその日のキノコのわっぱ飯1880円。甘くレアな鮭とシャキッとしたキノコの食感が◎。

VAPÉUR ☎03-3571-8878 ●フレンチ&バー
しっかりと食事をするなら、奥のダイニングスペースへ。

軽く飲むなら通り沿いのスタンディングスペースへ。しっかりと食べるなら、奥のカウンター席を目指して。田舎風バテや鴨スモークなど前菜から、ラムチョップの自家製スパイス漬けのようなパンチがきいた一品まで、ワインを誘うフレンチベースの料理が並ぶ。加えて人気があるのが専用の蒸し(ヴァペール)器を使った品々。ごはんも蒸す。季節の食材を盛り込んだわっぱ飯は、蓋を開けたときに広がる香りもごちそうだ。



●銀座6-3先 東京高速道路西土橋ビル1F ☎15:00~3:00(金・祝前日~5:00、日祝~1:00) 無休 新橋駅まで歩いて2~3分。終電ダッシュも可能。

◆上・通りに面したカウンターは、スタンディング&小皿料理。キッチンを挟んだ奥は、カウンター席の食事ダイニングスペース。下・季節野菜15種の蒸しサラダ バーニャカウダ1280円。