

丸の内・東京駅・八重洲★パンが好き★ちよい呑み酒場91軒

¥680

May
2011
No.103

5

新緑
躍進号

おとなの週末

食を愛する 街を楽しむ 旅に恋する

実用決定版

パンが好き!

絶対行きたい凄腕パン屋さん
人気13チエーンの旨いパン

日本一の
複合グルメエリア
丸東八
東京の
洲駅内

覆盖面呑み比べ

ちよい呑み

酒場91軒!



大好評の新シリーズ

都会散歩

- ① 甲州街道の歴史を歩く
- ② 上野の杜で多彩な1日
- ③ 剣客商売の江戸を歩く



日本一の
複合グルメ
エリア

丸の内 東京駅 八重洲



編集H「丸の内・東京駅・八重洲エリアで、大人が満足できる三ツ星グルメを探しましょう！」
指令を受けたライター3名は、早速作戦会議を開いてエリア分け。大企業のビルが立ち並ぶ日本有数のオフィス街・丸の内。は道産子ライター飯田がおるが担当。巨大ターミナル・東京駅。のエキナカ(改札内・外舎)はミーハーライター、クガヤマダムこと中川知春が徹底調査。そして、日本屈指の規模を誇る地下街があり、再開発が進む、八重洲。を任せられたのは東京下町ライター松田有美。エキナカ、路地裏、大型商業ビルなどから有力店をリストアップして調査開始！ 覆面調査でわかった、一大複合グルメエリアのとおっておきの店をご紹介します。

※全店覆面取材の後に「まんてん船」「ヴァンピックル」「グッドール・クラッティニー」「日本食堂」「羅かん」「Yudero」「もつ焼き煮込み三穴」「鉄板酒場 羅一」「くう はなれ」にはあらかじめ取材を申し込み撮影しました。値段、施設などのデータは覆面取材時のものです

★★★★ 最高クラスの絶品店!
★★★ 満足度が高い実力派店!
★ 値段にみあう納得の店!

2 丸の内ブリックスクエアのテラス。散歩のついでにちょっと休憩できる 3 東京駅の改装工事がつづく八重洲口 4 丸の内オフィス街の象徴・丸ビルには、数多くの飲食店が入っている

1 丸の内のフレンチパーベキューで人気のヴァンピックルのグリル風景。龍頭の枝と炭火を使って、骨付きの岩田豚を豪快に焼き上げている 1 八重洲口には古い路地に隠れ家のような名店が潜んでいる



編集H(以下H)「今回は丸の内、東京駅・八重洲の3エリアで200軒以上を覆面調査しました。気になる結果ですが、まず東京駅からいきましょう」

食堂車イメージの店で食す絶品デミグラス!

ライター中川知春(以下中)「目玉は、なんといっても、グランスタダイニング」です。「かんだやぶそば」、「赤坂瑞宮」など有名店がプロデュースした店が話題のエキナカ新スポットで、昨年12月オープン。どこも行列で、活気があります」

ライター飯田かおる(以下飯)「さすがミスターハニーなママム! 流行りものは外しませんね」中「もちろんですわ♥ イチオシは食堂車がテーマの「日本食堂」(P8)。レトロな店内に明治から昭和初期の鉄道の写真などが飾られ、旅情ムード満点です! 50~80代の年配の姿が多く、かなりの行列。行列で待ってたら新幹線に遅れちゃう! とキレてたオバサマもいました」

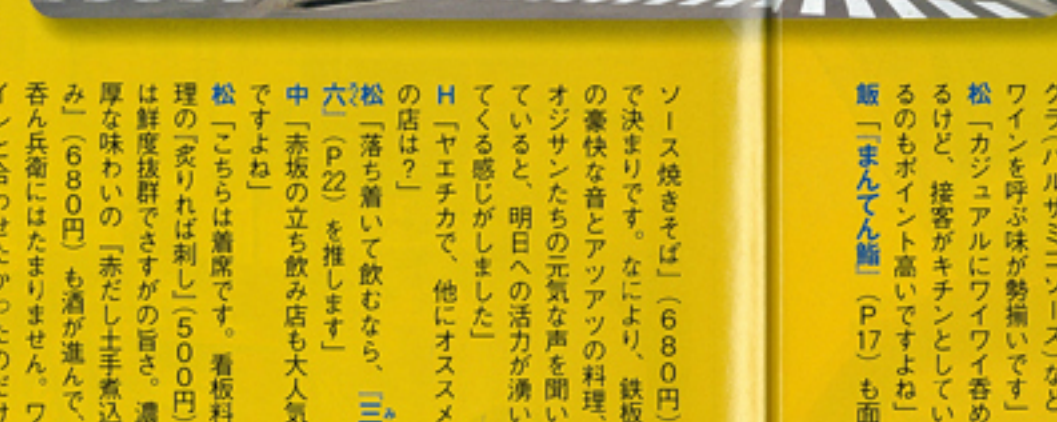
ライター松田有美(以下松)「昭和時代の憧れの食堂車でものね。料理はどうでした?」中「洗練された洋食です。デミグラスソースはビールが隠し味で、ほろ苦い大人の味。一番美味しかったのは「特製メンチカツ」(1600円)。とにかく大きくて分厚くて、噛むと肉汁がジュワッと溢れ出します」

覆面ライター座談会

食いしん坊も、おしゃれメシ系も、お酒好きも……きっと満足できる店が見つかる、「懐深き」グルメ特区!



八重洲地下街のもつ焼き自慢の「三六」。カジュアルで落ち着いた店内には女性客も多い



H「肉好きを刺激しますね」中「それに、3000円のコースでは、寝台特急「カシオペア」、「北斗星」で実際に供されているメインディッシュとデザートが食べられるんですよ」松「それはスゴイ! 知り合いの鉄ちゃんに教えてあげよう」中「グランスタダイニングは、新幹線乗り場に近しいせいか旅行者が多め。旅支度の方たちと一緒に食事すると、自分も旅立つようで、気分がウキウキします。でも、すぐに仕事に追われる現実を思い出しますが(笑)」飯「グランスタダイニングで、ほかのオススメ店は?」中「注目の一軒は「Yuder o」(P11)でしょう」

H「ビジネス街・丸の内内のグルメは、どうでしたか?」飯「印象に残ったのは、肉料理と自然派ワインがウリの「ヴァンピックル」(P16)です」中「どんな流儀の肉料理?」飯「葡萄の枝をくべた炭火焼きのフレンチバーベキューで、肉の香りが抜群! 特に「吉田豚の香り焼き 骨付ロース」(1575円)は、しっとりした肉のキメ細やかさと旨さにしみじみ感激しました。「串セット」(2940円)も、豚の正肉・内臓、フォアグラ(バルサミコソース)など、ワインを呼ぶ味が勢揃いです」松「カジュアルにワイワイ呑めるけど、接客がキチンとしているのもポイント高いですよ」飯「まんてん館」(P17)も面白いですよ。優しい味の出汁おでんと、赤味噌と白味噌をブレンドした味噌おでん、どっちも上品でイケます」中「オススメは「鴨こぼろ」(400円)。こぼろに鴨肉ミンチを詰めて作る手の込んだ逸品です。こぼろと鴨の旨みに出汁が加わり、驚くほど、深い「味」!」松「おでんと冷酒で一杯やりたくなってきました(笑)」

丸の内で遭遇した体育会系の三ツ星店

H「ビジネス街・丸の内内のグルメは、どうでしたか?」飯「印象に残ったのは、肉料理と自然派ワインがウリの「ヴァンピックル」(P16)です」中「どんな流儀の肉料理?」飯「葡萄の枝をくべた炭火焼きのフレンチバーベキューで、肉の香りが抜群! 特に「吉田豚の香り焼き 骨付ロース」(1575円)は、しっとりした肉のキメ細やかさと旨さにしみじみ感激しました。「串セット」(2940円)も、豚の正肉・内臓、フォアグラ(バルサミコソース)など、ワインを呼ぶ味が勢揃いです」松「カジュアルにワイワイ呑めるけど、接客がキチンとしているのもポイント高いですよ」飯「まんてん館」(P17)も面白いですよ。優しい味の出汁おでんと、赤味噌と白味噌をブレンドした味噌おでん、どっちも上品でイケます」中「オススメは「鴨こぼろ」(400円)。こぼろに鴨肉ミンチを詰めて作る手の込んだ逸品です。こぼろと鴨の旨みに出汁が加わり、驚くほど、深い「味」!」松「おでんと冷酒で一杯やりたくなってきました(笑)」



東京駅黒塚横丁の「二汁おでん 羅かん」。エキナカとは思えない落ち着いた店

H「ビジネス街・丸の内内のグルメは、どうでしたか?」飯「印象に残ったのは、肉料理と自然派ワインがウリの「ヴァンピックル」(P16)です」中「どんな流儀の肉料理?」飯「葡萄の枝をくべた炭火焼きのフレンチバーベキューで、肉の香りが抜群! 特に「吉田豚の香り焼き 骨付ロース」(1575円)は、しっとりした肉のキメ細やかさと旨さにしみじみ感激しました。「串セット」(2940円)も、豚の正肉・内臓、フォアグラ(バルサミコソース)など、ワインを呼ぶ味が勢揃いです」松「カジュアルにワイワイ呑めるけど、接客がキチンとしているのもポイント高いですよ」飯「まんてん館」(P17)も面白いですよ。優しい味の出汁おでんと、赤味噌と白味噌をブレンドした味噌おでん、どっちも上品でイケます」中「オススメは「鴨こぼろ」(400円)。こぼろに鴨肉ミンチを詰めて作る手の込んだ逸品です。こぼろと鴨の旨みに出汁が加わり、驚くほど、深い「味」!」松「おでんと冷酒で一杯やりたくなってきました(笑)」

白かったです。コースが始まる前に、板さんとスタッフ全員で、よろしくお願ひします! と声を掛け合っています」H「体育会系のノリですね」飯「ボリュームが、またスゴイ。5250円のおまかせは、にぎり12~14カんに酒肴が組み込まれ、全部で20~25品!」中「ええっ! なんて幸せな」飯「味も最高です。ほっくり柔らかな対馬の穴子、スッパリした旨みの函館の紫ウニ、トロリと濃厚な根室のパフンウニ……。芝海老とハモの玉子焼きもスイーツみたいで、ほのかな甘さがフワッととろけて……」(一同、頭の中にすしの映像がちらつき会話がストップする)H「……。あつ、ほかの推薦店はありませんか?」飯「グットドール・クラッツイーニ」(P19)は、月・火・水限定のディナーコース「トレピアーニ」(5200円)が狙い目です。冷前菜、温前菜、パスタから好きな3皿が選べるというのも◎。バターや生クリーム

約必須店です」松「そうなんです。自慢の「ホルモン」(750円)は食べ応え重視の大きめカット。甘辛ダレが絶妙で、プリプリの脂の甘みがフワッと口の中に広がります。キンキンに冷えたビールを飲めば、言うことなし!」H「冷や麺」(1000円)のコシもすごいですよ」松「澄んだスープも抜群で、ネギを混ぜた特製ヤンニョム(韓国のおろし調味料)と混ぜて食べると、お腹いっぱいでも不思議なほど、食が進みます」H「それでは、最後の結びといきませようか」飯「さすが東京と真ん中! ジャンルも多彩で、店のレベルも平均以上。どんな目的にも応じられる懐の広さがあります」中「ただ、とにかく店が多すぎるので、ある程度下調べしないと選ぶのに苦労します」松「若者より、断然おとなが楽しめる社会人の、聖地。食べて飲んで、この素晴らしい美食特区を堪能してください」



丸の内のイタリアン「グットドール・クラッツイーニ」。テラス席も居心地よし

油入れみたいなのにソースを入れておけばいいのに」松「私は居酒屋「T」。日本酒もつまみも美味しいのですが、客から丸見えのところで、女子店員たちが中国語でおしゃべりに夢中。注文をお願いすると、話をやめて来てくれるので我慢しましたが、年配の店長らしき人(日本の方)がキッチン前のカウンター席で堂々とタバコを吸い始めたのを見てガックリしました」H「たまたまかもしれませんが、何事も一期一会ですから……」

H「八重洲地区は、丸の内とはまったく違う雰囲気ですよ」中「はい、本音グルメの街です。なかでも勢いを感じたのは八重洲地下街(ヤエチカ)に、今年2月オープンの鉄板立ち飲み「鐵」(P23)です」中「混んでるんですか?」松「平日夜に行ったらキュウキュウ詰めで、かろうじてカウンターそばのスペースに入れました。見事にオヤジ天国で、女は私ひとり。でもすぐ馴染んでしまった自分が悲しいです(笑)」飯「つまみは、どうでした?」松「名物の「ホットとん」(780円)は、豚肉を激辛のタレに絡めてジャジャッと焼いたもの。とにかくビールが進みます。『牛もつ煮込み』(360円)はあっさり派。メは、シンプルで懐かしい味わいの「昔ながらの

ソース焼きそば」(680円)で決まりです。なにより、鉄板の豪快な音とアツアツの料理、オジサンたちの元気な声を聞いていると、明日への活力が湧いてくる感じがしました」H「ヤエチカで、他にオススメの店は?」松「落ち着いた飲みなら、『三六』(P22)を推します」中「赤坂の立ち飲み店も大人気ですよ」松「こちらは着席です。看板料理の「炙りれば刺し」(500円)は鮮度抜群ですが旨さ。濃厚な味わいの「赤だし土手煮込み」(680円)も酒が進んで、呑ん兵衛にはたまりません。ワインと合わせたかったのだけど、残念ながら置いてないそう。接客もフレンドリーで大満足だったので、それだけが心残り。ワインは嫌いなのかしら……」H「まあ、いいじゃないですか、他の酒も美味しいから。ちなみに、この店のある東ソーンは5月中旬のリニューアルオープンに向けて改装の真っ最中。どんな店が開店するか楽しみです」飯「ヤエチカ以外は、どうでしたか?」松「和食や居酒屋、すし屋などが多くて、何故かオシャレなフレンチなどがない(笑)。でも、総じて味のレベルは高いですね。もう一度行きたいナンバーワンは、炭火焼肉の「ぐうはなれ」(P25)です」中「新鮮なホルモンが人気の予



丸の内シャトル。日比谷から大手町までを走る無料バスに乗って移動するのも◎



八重洲地下街の最奥に
絶品もつ焼きの店を
発見!



マルチョウとガツは醤油、しろは甘めのタレ。ればと上州豚バラは塩コショウ。マルチョウはバリバリに焼かれた皮の中から、じゅわっと脂が溢れ出てくる人気ひと串だ

もつ五本盛り合わせ 970円
(上から時計回りに上州豚バラ、
れば、マルチョウ、しろ、ガツ)

1 下茹でをして臭みを取ったガツを、料理長特製土佐酢に漬け込んで仕上げた酢もつ。柚子胡椒をつけていただく。日本酒は利酒師のスタッフがもつに合うものをセレクトしてくれる 2 豚のタンもとを表面だけさっと茹でてからカットし、だしを効かせた醤油ベースのたれをかけてある。柔らかいながらもコリッとした独特の食感だ 3 表面だけさっと炙ったレバーは弾力があり、噛むと口の中でふわっと甘みが広がっていくよう



酢もつ 410円、刈穂 山廃
純米 生原酒グラス 770円



料理長
三留美郎さん



店長
千葉知弘さん



★★★★
M/C-2
=もつ料理=

もつ焼き煮込み 三六 八重洲店

新鮮なもつをヤエチカで堪能する
八重洲地下街に昨年5月に開店した、もつ料理が楽しめる酒場。もつはその日の朝絞めたばかりという群馬県上州豚を使用。豚タンもとを使っただけのたん刺しや、まったく臭みのない炙りれば刺しなど、新鮮だからこそ出せる一品ばかりだ。また人気メニューのもつ焼きは、部位に応じて味付けを変える工夫もしてあり絶品! まずはもつ五本盛り合わせを注文し、いろいろな部位の味を愉しみたい。

(その他のメニュー) ①どて煮定食850円、豚コース生姜焼き定食850円 ②もつ焼きてっぼう160円、せんまい刺し500円、醤油もつ鍋1280円、味噌もつ鍋1280円、赤だしどて煮込み680円、豚の角煮650円、焼きおにぎり320円

ビール: 生(中)590円 焼酎: グラス550円~、ボトル3150円
~ ワイン: なし 日本酒: グラス(160ml)680円~

東京都中央区八重洲2-1八重洲地下街中4号 / ☎03-3243-0369 / 11時~22時半 (22時L.O.)、ランチは14時半L.O.) / ①無休 / ②カウンター15席、テーブル10名×1卓、4名×5卓、2名×2卓 計49席 / 15時~全席喫煙可 / カード可 / 夜は予約できる / ③なし / ④JR東京駅八重洲中央口徒歩2分



夜 たん刺し 500円



夜 炙りれば刺し 500円

食いしん坊&左党サラリーマンの楽園
八重洲