

東京駅の新しい歩き方 / 2020ベストイート&マストイート2021 / 開運ごはん占い

おとなの週末



GO TO
するなら
知って
おきたい

まだまだ楽しめる！
東京駅
改札内グルメ
リピート必至の
絶品駅弁

東京駅 の新しい歩き方

駅ナカグルメ革命！
グラフィンスタ
東京の全貌公開



日本一
おいしい駅に
生まれ
変わった！

開運
ごはん占い

2020
ベストイート&
マストイート
2021
運気アゲアゲでいこう！

行列がでさる
手土産
品川、上野、
新横浜、大宮
ターミナルのうまい店

三ツ星の殿堂店

これまで小誌で何度となく特集してきた東京駅。改札外にも美味なる店がたくさん！ その中でも殿堂入りの秀逸店をあらためてご紹介します。



もつ鍋 醤油(二人前)
2980円

もつ焼き 煮込み 三六 八重洲店

備長炭で焼く串、奥深き味噌味の煮込み。モツ好きでこの店の味に唸らない人はいまい。旨さは鮮度と完璧な下処理の賜物だ。洗い、掃除、ボイル、カットを徹底管理して行い、焼き物は手で丁寧に串打ち。部位により、塩・胡椒や醤油、甘ダレ、ニンクネギ油、ゴマ油などを使い分け、個性を引き出す。牛小腸の旨みに悶絶するモツ鍋しかり、懐にやさしい値段もうれしい。

1/柔らかい豚タン元を使う「上たん刺」は低温調理で食感を残しつつ火入れ。モツ焼きはおまかせでも注文可。写真は、「しろ」や「がつ」など。希少な「のどぶえ」はひと串で豚2頭分の喉ナンコツを使う 2/国産牛小腸の甘みが口の中に広がる。アゴダシに醤油で味を調える程度で後は食材の旨みだけ。なのに驚くほど奥深い



改札外八重洲地下1番通り ☎03-3243-0369 ④11時~22時半(ランチは15時まで、21時45分LO) ⑤1月1日 ⑥カウンターあり、全43席/全席禁煙/夜のみ予約可/カード可/サ・お通し代なし、チャージ100円別 ⑦八重洲地下中央口改札から徒歩5分 ※「三六」の価格は税抜きです

八重洲 地下街



希少部位も試したい!
縄暖簾の先に
美味なるモツ料理

もつ焼き
1本150円~

上たん刺
580円



海鮮丼
(小豚汁、冷奴、お新香付)
1000円

八重洲 地下街

季節感と食材の
旨さにあふれる

名酒蔵のランチに舌鼓



煮魚定食
(日替わり煮魚、生玉子、
冷奴、お新香、お汁)
850円

玉乃光酒蔵

八重洲地下街店

ここは江戸時代創業の老舗酒蔵が営む酒場。呑兵衛の楽園が供するランチにファンが多い。海鮮丼には旬の海の幸に加え、中落ちがどっさり！ この中落ちが名物で、赤身と脂のコクと香りが織りなす旨さは感動ものだ。毎朝豊洲から生マグロが届き、メバチやインド、時に本マグロを使うこともあるのだそう。酒飲みも身体をとことん気遣った定食も充実している。

1/丼の3分の1以上を埋め尽くす中落ちは赤身の旨みが濃厚。他の魚は仕入れによって変わる。写真は甘エビやカツオなど。ご飯は酢飯か白飯を選択できる。具だくさんの豚汁も人気で、自社の酒粕を加えたコクのある味わい 2/この日の煮魚はアコウダイ。ほっくりとした身にほどよい甘辛味だ。生卵は有明産の海苔に変更可能



改札外八重洲地下1番通り ☎03-3274-6888 ④10時半~22時半(21時半LO) ⑤1月1日 ⑥カウンターあり、全66席/全席禁煙/夜のみ予約可/カード可/サなし、16時からお通し代260円別 ⑦八重洲地下中央口改札から徒歩4分