

駅から街へ、街から駅へ



有楽町  
丸の内  
東横線  
八重洲  
日比谷  
京橋  
橋

# 東京エキマチ

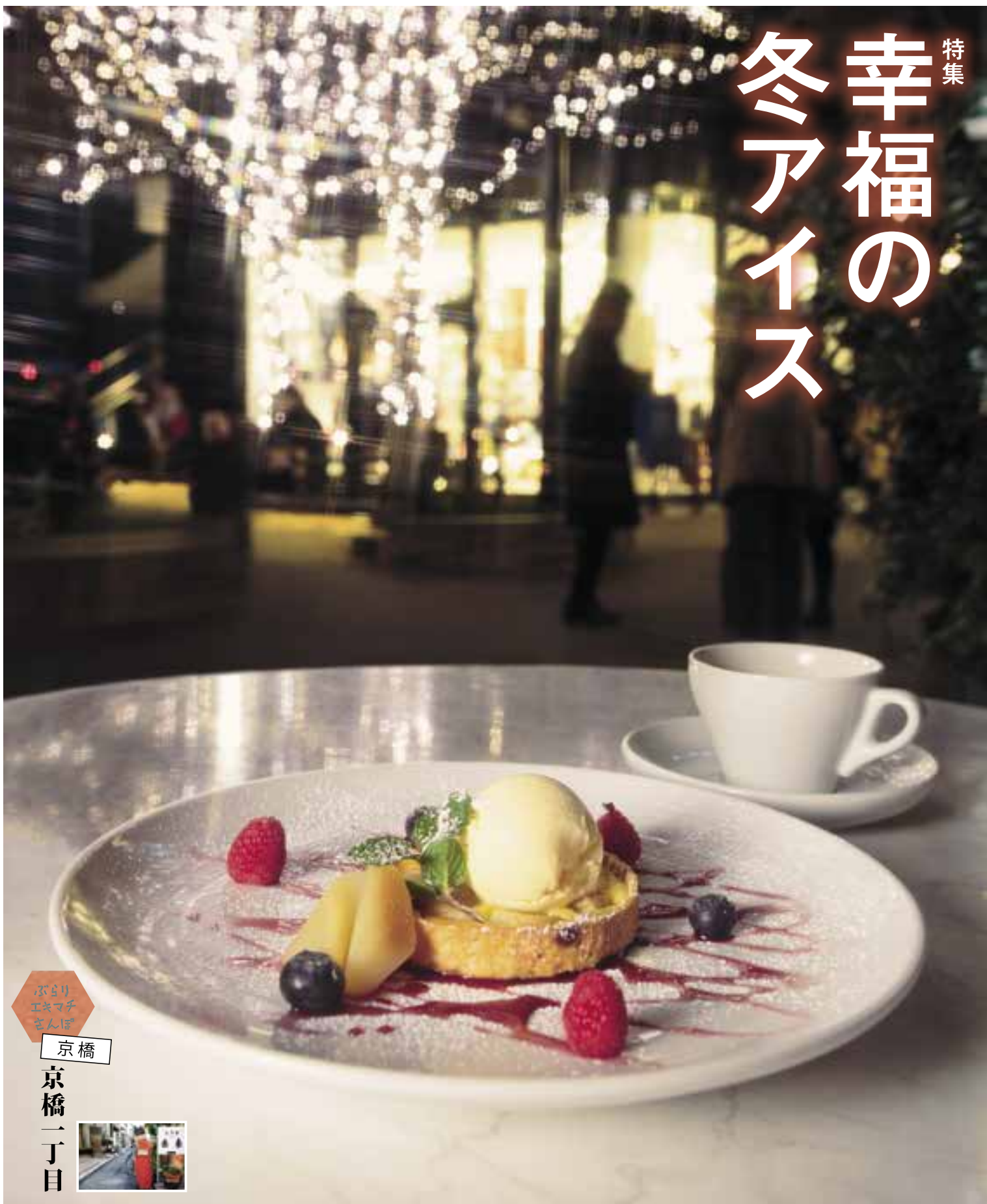
Vol. 17

2018.2.10号

東京駅と街がつながるフリーマガジン

特集

## 幸福の 冬アイス



ぶらり  
エキマチ  
さんぽ

京橋

京橋二丁目



連載

18 ぶらりエキマチさんぽ

京橋

京橋1丁目

21 裏エキマチ

エレベーター編

27 読者の広場



表紙  
丸の内ブリックスクエアにある「A16 TOKYO」のテラス席にて撮影。外席でも暖房がきいているので、心置きなくアイスを楽しめる。撮影=藤牧徹也  
撮影協力=丸の内ブリックスクエア 三菱地所

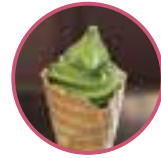
Contents 2018年2月10日発行

# 東京エキマチ Vol.17

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。  
大型連休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。

## 4 幸福の冬アイス

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

6 東京エキマチ×冬アイスのすてきな関係

10 レトロポップな愛されクリームソーダ

12 いま話題の「シメパフェ」って何だ!?

13 全国ソフト・アイスダービー2018

16 あったかいアイスの誘惑

### 読者プレゼント

応募締切◎2018年4月9日必着



1 「TRAINART TOKYO」  
2018年版「JR東日本東京近郊路線図カレンダー」 5名様

「鉄道をもっと楽しむ」をコンセプトに、「鉄道」の魅力をさまざまな視点から表現する「TRAINART TOKYO」(グランスタ内)より、店舗にて購入できる2018年度のカレンダーをプレゼント

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名様

P2掲載のバックナンバーの中から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でも確認できます。  
<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)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.17」係

### アンケート

- Q1: vol.17で一番面白かった記事・コーナーは?  
Q2: vol.17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

※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





あったか  
コーヒーと一緒に  
召し上がれ！

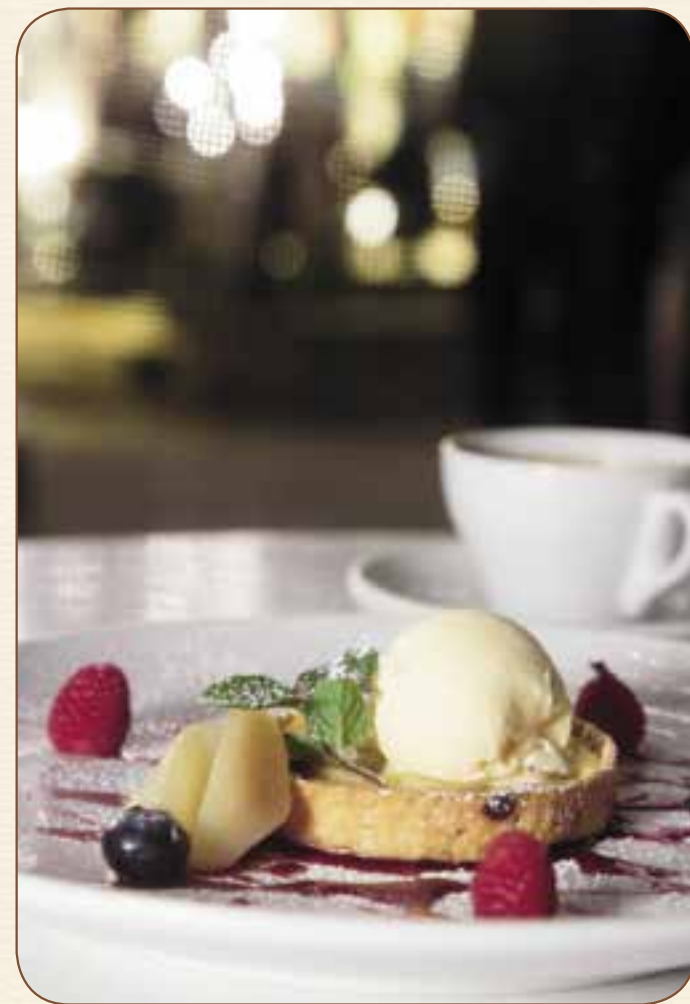
# 幸福の冬アイス

——冬だから、アイス。

「何を突飛な！」と思われるかもしれませんが、  
こたつに入ってぬくぬくしながら食べる  
アイスの悦楽を知らない人はいないはず。  
冬は室内と屋外の寒暖差が激しく、  
体温調節を何度も繰り返して、  
エネルギーをたくさん消費しがち。

そうするとカラダが糖分を欲するので、  
アイスって実はとっても合理的なんです。  
北海道は冬こそアイスの消費が増えるというのも、  
何よりの証拠と言えるかもしれません。  
エキマチには、そんなあったかいシチュエーションで  
アイスを楽しめるスポットが盛りだくさん。  
最新アイス、懐かしアイス、ご当地アイス……  
この季節だからこそその特別なアイスを楽しみませんか？





丸の内ブリックスクエア

『A16 TOKYO』  
の「洋梨のクロスタータ  
パニラジェラート添え」

中庭の風景に  
溶け込んだ、  
冬でも快適な  
テラス席

丸の内ブリックスクエアの広場に面するロケーション抜群のレストラン。カリフォルニアにある本店同様にカジュアルでオープンなサービスが心地よく、窯焼きピザやグリル料理を満喫できる。食後やカフェタイムには、温かいフルーツコンポートのタルトに自家製パニラジェラートがのったデザート。ヒーターの温もりある快適なテラス席で、ゆったりしたひとときを過ごすにはいかが？

エーシックステーション トウキョウ◎JR東京駅丸の内南口徒歩5分。11:00～22:00LO  
(日・祝日は～21:00LO)、不定休。千代田区丸の内2-6-1 丸の内ブリックスクエア  
1F ☎03・3212・5215  
MAP P26 B-1



洋梨のクロスタータ  
パニラジェラ  
ート添え842円。季節により  
リンゴなど替わる。



中央に見える銀色の筒  
状のものがヒーター。  
席に案内されると、店  
員さんがつけてくれる。

丸の内仲通り

『エシレ・メゾン デュ プール』  
の「エシレ グラス/プール」

華やかな  
街並みに似合う、  
フランスの  
濃密な味わい

ブランドショップが立ち並び、歩くだけで高級感あふれるひとときを過ごせる丸の内エリア。そんな気分させてくれる街でさり気なく手にして味わいたいのが、エシレ バターをそのまま食べているみたいなおいしさなアイスクリーム。A.O.P. (原産地名産保護) 認定のフランス産発酵バターを、全体量の約21%配合している。豊かな香りとなめらかな口溶けは、なんともいえない幸福感。幸福の余韻をお伴に、ロマンチックな街歩きを楽しんでみては!?

エシレ・メゾン デュ プール◎JR東京駅丸の内南口徒歩5分。10:00～20:00、不定休。  
千代田区丸の内2-6-1 丸の内ブリックスクエア1F ☎03・6269・9840  
MAP P26 B-1



エシレ グラス/プール562円。エシレ バターの芳  
醇な香りがひんやりふわっと広がる。



エシレ バターを使ったクロワッサ  
ンやマドレーヌなどの焼き菓子も  
人気で、行列必至。



撮影協力=丸の内ブリックスクエア 三菱地所

Mighty steps coffee stop

『フランス産のアイスクリーム』

路地裏で  
出合った  
小さなカフェに  
一目惚れ

日本橋の目抜き通りから1本入った路地裏にたたずむ小さなコーヒースタンド。アンティークの家具や小物に囲まれた10席ほどの店内は、どこを切りとって絵になるフォトジェニックな空間。こちらの人気は、着色料・保存料を使わず、素材をそのまま食べているようなアイスクリームで、マスカルポーネやナッツなど4種類。産地や焙煎にこだわった豆を、ハンドドリッパーで一杯ずつ淹れてくれるおいしいコーヒーとともにくつろいで。

マイティステップスコーヒーストップ◎JR総武本線  
新日本橋駅4番出口徒歩1分。11:00～24:00(土・日・  
祝日は～19:00)、不定休。中央区日本橋本町4-3-14  
☎03・6262・1988 MAP P26 A-3



東京エキマチ  
冬アイスの  
すてきな関係

食事のあとや、少し手持ちぶさたなひとときに、クールな甘いひと口……いつでも魅力的なアイスクリームは、冬こそ美味な極上品を味わいたい。東京エキマチには、とびきりのアイスを提供し、アイスが似合うスポットがこんなにあります。

アイスクリーム「フランス産マスカルポーネ」  
(シングル) 500円。ドリッ  
プル 400円。

コーヒーを置けるサイドテーブル  
もある座り心地のよいソファ  
席のほか、カウンター席も。







昭和モダンな  
空間で、  
和を感じる  
大人の甘さ

丸の内CAFE会  
「宇治抹茶ソフトクリーム」と  
「煎茶一番茶めがみ」

昭和初期のモダニズム建築の趣を残したKITTEの1階にある、伊藤園とタリーズコーヒーのコラボカフェ。こちらでは和に寄せた上質な“あったか冷たい”の組み合わせをぜひ。宇治抹茶をたっぷり練り込んだソフトクリームは濃厚ながらも甘さを抑えたすっきりした後味。急須にお湯を注いだ瞬間から立ちのぼる茶葉の甘い香りに包まれながら、まるやかな旨味の緑茶とともに贅沢に味わって。

まるのうちカフェかい◎JR東京駅丸の内南口徒歩1分。7:00~23:00(土は8:00~、日・祝日は9:00~22:00)、無休。千代田区丸の内2-7-2 JPタワー KITTE 1F ☎03・3217・2022 MAP P26 B-1



宇治抹茶ソフトクリーム500円(テイクアウトは400円)。煎茶一番茶めがみ620円。



天井が高く、スタンドグラスから差す陽光とレトロな照明が、つくりだす和モダンな店内。



かぼすソフトクリーム500円。大分県の特産品であるカボスの香りとほのかな酸味、ミルクの濃厚な甘みが絶妙!



大分の特産品や源泉で蒸した温泉たまご、温泉由来の入浴剤など各種揃う。足湯は無料。

アンテナショップの足湯で、じんわりぽかぽか旅気分

足湯  
「おおいたアンテナショップ温泉座」の「かぼすソフトクリーム」

昔ながらのお店や各地の物産店が入り交じり、昭和の面影漂う東京交通会館で見つけたホットな癒やしスポット。温泉県・大分のアンテナショップ店内奥に設置された足湯につかり、名物「かぼすソフト」を食べるのがこちらの定番スタイル。ビニールソックスがあり、靴下やストッキングのまま手軽に足湯ができるのもうれしい。上半身までぽかぽかになりながらのひんやり冷たいアイスはまさに至福。

おおいたアンテナショップおんせんざ◎JR有楽町駅中央口徒歩1分。10:00~20:00、無休。千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館B1 ☎03・5223・5050 MAP P26 C-1



イタリアの  
街角の味を  
東京駅で  
見つけた!

グランスタ丸の内  
「EATALY」の「ジェラート」

東京駅地下にサラミやチーズ、ワインなどイタリア食材に囲まれたマーケットやパル、レストランといった本場の空気感をぎゅっと集めた小さなイタリアが出現。ジェラテリアもあって気分はまるでイタリアの街角にいるかのよう。ジェラートはビスタチオやティラミスなど18種類あり、どれにしようか迷うのも楽しみの一つ。素材感が生きた鮮烈な味わいは、ちょっと休憩したいときにも◎。

イタリー◎JR東京駅丸の内地下中央口徒歩1分。7:00~23:00、無休。千代田区丸の内1-9-1 改札外B1 グランスタ丸の内 ☎03・3217・7070 MAP P26 B-2



ビスタチオとフィオレディランテ(3種のミルク)のダブル594円。シングル540円、トリプル648円。



購入したジェラートやカプチーノなどは、パールの前にあるイートインスペースで。

東京駅での待ち合わせは、濃厚で幸せなひととき

銀の鈴  
「ピエール マルコリーニ」の「ソフトショコラ」

待ち合わせの時間より少し早めに着いていたいのは、待ち時間を数倍幸せに過ごす方法を知っているから。銀の鈴広場にある「ピエール マルコリーニ」のソフトショコラ540円はこういときにこそ味わいたい。厳選したカカオを70%以上含んだ香り立つクーベルチュールのソフトショコラは、濃厚ながらも後をひかない大人の甘さ。もっちり濃厚な口溶けを体感すれば、ここでの待ち合わせが待ち遠しくなる。

ピエール マルコリーニ◎JR東京駅八重洲地下中央口徒歩1分。8:00~22:00(日・連休最終日の祝日は~21:00)、無休。千代田区丸の内1-9-1 改札内B1 グランスタ内 ☎03・5220・4560 MAP P26 B-2



ショウケースには、マルコリーニ氏によるヘルギーの高級チョコレートが宝石のように並ぶ。



銀の鈴すくすくそばにあるので、待ち合わせの合間に食べるのに最適。大切なソフトクリームは、スーツ姿のビジネスマンが持つていても違和感なし。2月5日~14日、3月5日~14日はソフトクリームの販売は休止。





# レトロポップな♡ {愛されクリームソーダ}

アイスクリームが甘いソーダ水にぷかりと浮かぶ姿に、思わずときめいてしまうのはなぜだろう？ 歴史ある喫茶店で個性あふれるクリームソーダをめぐり、この謎の答えを探してみませんか？

バナナアイス

昔の味わいを大切に。コクがありながらも軽やかな仕上がりに。

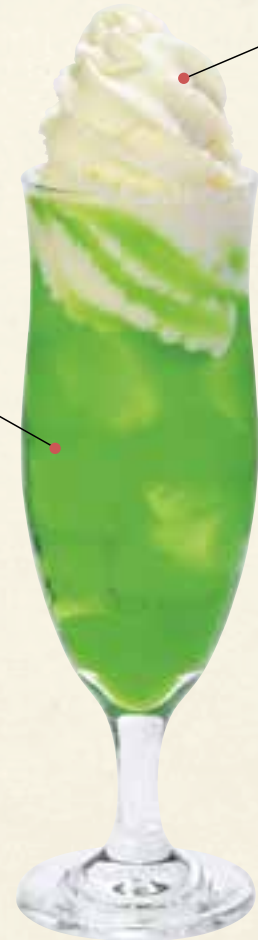


レモンソーダ

果汁だけでなくレモンの皮も漬け込み、深みのあるすっきりした味わいに。

メロンソーダ

わかりやすいメニューを、との思いを込めた昔ながらのメロン味。

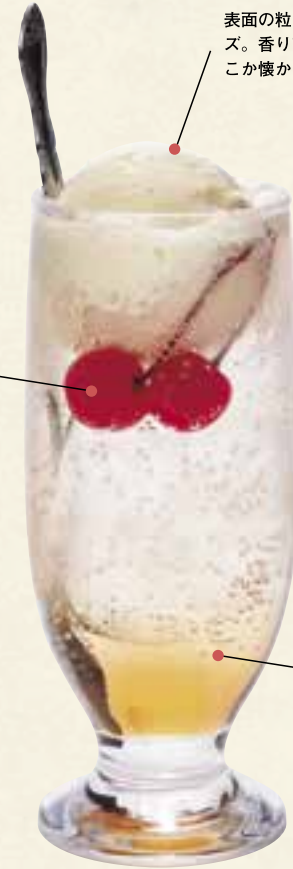


ソフトアイス

スリムなグラスにすらりと盛り付け、見て驚き、食べてわくわく☆

バナナアイス

表面の粒はバナナビーンズ。香り高く濃厚で、どこか懐かしい味。



チェリー

シロップ漬けのチェリーが昭和の趣き。舌で結ぶ遊びに挑戦したくなる！

ピーチソーダ

まずピーチの華やかな香りに驚嘆、続くやさしい甘さがアイスと合う。

バナナアイス

インパクトあるほうが楽しいでしょ、と愛情たっぷりの山盛り♪



ブルーハワイのソーダ

甘すぎない爽やかな大人の味。お客さんの様子を見て好みそうな甘さに。

日本初のアイスクリームソーダで元気をチャージ！ 伝統が香るレモン味  
資生堂パーラー 日本橋高島屋店



(写真下)当時の資生堂薬局内、右に「ソーダファウンテン」。誰も見たこともない、珍しく高級なクリームソーダは注目を集めた。

買い物で疲れた体に元気をくれると評判のレモン味、アイスクリームソーダ918円。1902年(明治35)、米国のドラッグストアで見たソーダ水を提供するスタイルに魅了された創業者が、本場の機械からストローまで取り寄せて日本で初めて実現。本物志向の伝統を今に伝える。2~4月はこだわりのイチゴによる季節のクリームソーダも。しせいどうパーラー にはんばしたかしまやてん地下鉄日本橋駅B2出口直結。11:00~21:00L.O.不定休(高島屋に準ずる)。中央区日本橋2-4-1 日本橋高島屋8F ☎03・3211・4111(代表) MAP P26 B-3

昭和の懐かしさたっぷり、高〜く絞った“ソフトアイス”に感動！  
喫茶 ジュン



悪意にしている作家・伊集院静氏から50周年の記念に贈られた色紙。本を出すたびに立ち寄られるそう。

おなじみメロン味のメロンフロート800円。丁寧に搾った柔らかかアイスは乳脂肪分少なめの懐かしいおいしさ。創業55年、年配層のお客さんを思い、昔からの喫茶店のわかりやすいメニューを心がける。昭和の薫りを残しつつ少しだけおしゃれに、そんな気持ちの一品だ。暖かい室内席でソーダを飲み、新幹線を眺める贅沢はいかが。きささ ジュン◎JR有楽町駅中央口徒歩1分。10:00~19:30L.O.(土・日・祝日は11:00~18:30L.O.)、無休。千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館3F ☎03・3211・5987 MAP P26 C-1

注文して仰天!? 飲んでもビックリの楽しいピーチ味  
はまの屋パーラー 有楽町店



レトロな雰囲気大切に、BGMはアナログレコードで。占いの「ルーレット式おみくじ機」も懐かしい。

2011年、創業45年で暖簾を下ろした「はまの屋」を惜しむ声が高まり、その味を受け継ぎ翌年に再開。卵が人気のサンドウィッチを求めて昔の客も訪れる。その新メニューが、はまの屋特製クリームソーダ650円。予想外の美しい薄桃色にみな驚くそう。同じアイスにフルーツを使った季節のホットケーキもおすすめ。はまのやパーラー ゆうらくちょうてん◎JR有楽町駅中央口徒歩1分。9:00~18:00(日は10:00~17:00)、祝日休。千代田区有楽町1-12-1 新有楽町ビルB1 ☎03・3212・7447 MAP P26 C-1

見た目のインパクトもおもてなし。爽やかな大人のブルーハワイ  
喫茶 寿々



初代は新橋の芸者「鈴木寿々」さん。日本橋界隈では有名な老舗で、当時の手彫りの看板は大切なもの。

青いソーダに誰もが驚いて笑顔になるソーダフロート600円。創業59年の「寿々」のソーダは、元は一般的な緑色。3代目の現オーナーが、ある夏、涼しげな色で客を喜ばせようと考えた。コーヒークップを客に合わせて選ぶ、昔ながらの喫茶店らしいスタイルを続け、愛情あふれるランチも大評判の老舗喫茶店だ。きささ すず◎JR新日本橋駅6番出口徒歩1分。7:30~15:00、土・日・祝日休。中央区日本橋本町4-1-3 室町SDビル1F ☎03・3231・8290 MAP P26 A-3



当時は最先端のモダンガールが憧れの的。

1902年のソーダ水製造機。注ぎ口の上部には鏡がある。



写真提供=資生堂パーラー

懐かしさと、憧れと。色とりどりの味わい。「クリームソーダ」。口にしたらその響きだけでロマンを感じてしまう飲み物。それは小さい頃の懐かしい記憶を呼び起こすからでしょうか、それともキラキラとしたソーダ水の美しさに儂さを感じるからでしょうか。「純喫茶」と呼ばれる昔ながらの喫茶店の多くでは、現在もメニューに並び、一際人気です。緑色をしたメロン味のものが一般的なイメージかと思いますが、店によって色も様々で、赤・青・黄・紫・橙、中には透明のソーダにアイスクリームを浮かべたものも。グラスの形や上にのせるアイスクリームの盛り付け方、サクラソボの有無もときめきのポイントです。見た目の美しさ、ソーダの爽快感、まろやかなアイスクリームの舌触りを一度に楽しめる夢のような飲み物。子どもも大人もときめくクリームソーダの歴史は、銀座にある「資生堂パーラー」から始まったと言われています。1902年、日本初のソーダ水と当時希少だったアイスクリームの製造販売を行う「ソーダファウンテン」を開設、1928年頃のメニューにはレモン、オレンジ、ヴァニラなど14種類もの味がありました。当時の顧客だった新橋の芸者さんを主として、ソーダ水1杯につき化粧水「オイデルミン」を1本景品として付けたことが当たり、銀座の人気メニューとなったそうです。異国の文化を取り入れ始めた時代に生まれた流行最先端のハイカラな飲み物。子どもも大人も「一度は飲んでみたい」と恋い焦がれていたのかもしれない。

食べ方も人それぞれで、まずはアイスクリームを食べる人、ソーダ水を飲む人、アイスクリームとソーダ水をかき混ぜてから飲む人……。皆さんはどんな食べ方がお好きでしょうか？

今では簡単に揃えられる材料で、自宅でも楽しめるクリームソーダですが、本日はどちらかのお店に寄り道して懐かしい味を楽しむのはいかがでしょう。



難波里奈(なんばりな)さん

東京喫茶店研究所2代目所長。ブログ「純喫茶コレクション」、著書『純喫茶コレクション』『純喫茶へ、1000軒』『純喫茶、あの味』。



どの都道府県が  
一番おいしい  
のか!?

2018

# 全国ソフト・アイスダービー

有楽町駅前にある『東京交通会館』には、全国のアンテナショップが数多く入る。そして、各店舗で、ご当地自慢の食材を使ったソフトクリームや、ローカルアイスが売られているのだ。果たしておいしいのはどれなのか？ 意気揚々と食べ比べに行ってみたのだが……。

<p><b>エントリー 1</b></p> <p>北海道代表</p> <p>夕張メロンソフトクリーム</p> <p>(北海道どさんこプラザ 有楽町店)</p> 	<p><b>エントリー 2</b></p> <p>大阪府代表</p> <p>北極アイスキャンデー 抹茶味</p> <p>(大阪百貨店)</p> 	<p><b>エントリー 3</b></p> <p>兵庫県豊岡市代表</p> <p>コウノトリのお米アイス</p> <p>(コウノトリの恵み 豊岡)</p> 	<p><b>エントリー 4</b></p> <p>福岡県代表</p> <p>あまおうソフトクリーム</p> <p>(ザ・博多)</p> 	<p><b>エントリー 5</b></p> <p>北海道美瑛町代表</p> <p>ソフトクリーム ハスカップ味</p> <p>(丘のまち美瑛・丘のまちCAFE)</p> 
---	---	---	--	--

東京交通会館 全国各地から集まった13軒のアンテナショップをはじめ、飲食店や旅行代理店、バスポートセンターなどが入居する複合商業施設。3階の屋上庭園「有楽町コリニクス」(10:00~16:30)からは、有楽町ならではの光景が望める。

とうきょうこうつうかいかん◎JR有楽町駅京橋口または中央口徒歩1分。千代田区有楽町2-10-1 MAP P26 C-1



「北海道どさんこプラザ有楽町店」で僕は「夕張メロンソフトクリーム」を買った。味は、夕張メロンの濃厚な甘みと、ソフトクリームの滑らかな食感が、まさに絶品。北海道の味を堪能できた。

「ここには、アンテナショップがいっぱいあって、ソフトやアイスもたくさん売っているんだ。どのソフトが一番おいしいか、僕が食べ比べて教えてあげるよ」

彼女は「うん！ 楽しみ♡」と返事。なんてかわいかった。

まずは「北海道どさんこプラザ有楽町店」で僕は「夕張メロンソフトクリーム」を買った。

## 愛するあの娘のためにアイス5軒食べ比べ



最近、甘党の彼女ができた。なんでも「ソフトクリームが三度のご飯より好き」という。ならば、彼女にいいところを見せようと『東京交通会館』を案内することに。「カフェ・プラネット・シヨコラ」でコーヒを飲んで待っていると、満面の笑みで彼女が到着した。

「ここには、アンテナショップがいっぱいあって、ソフトやアイスもたくさん売っているんだ。どのソフトが一番おいしいか、僕が食べ比べて教えてあげるよ」

彼女は「うん！ 楽しみ♡」と返事。なんてかわいかった。

まずは「北海道どさんこプラザ有楽町店」で僕は「夕張メロンソフトクリーム」を買った。

「食べ終わると、彼女が「おなかいっぱいになったから、後はがんばってね♡」と上目遣いで僕を見る。「じゃあ、体がちよっと冷えたから『博多うどんよかよか』でうどんでも食べようか」と言うと、彼女の表情が一瞬かげりが……。なんか変なこと言った？

うどんにユズコショウをたっぷりかけて体が温まったところで「コウノトリの恵み豊岡」へ。「コウノトリのお



張メロンソフトクリーム」。「彼女は」ミルクソフトも北海道産の生乳の味がなんとも濃厚！ まるで僕たちの愛のようだ。ムフフ。

続いて『大阪百貨店』で、1945年から大阪人に愛されている「北極アイスキャンデー」の抹茶味とミックスジュース味を購入。イトインスペースでお互いアイスを食べさせ合って、ここでもラブラブ再確認。僕たちの愛でアイスがすぐ溶けちゃう。

夜に盛り上がるお酒とパフェの楽しさ

札幌すすきのエリアでは、食事やお酒のあとのシメに、ラーメンではなくパフェを食べる「シメパフェ」が盛り上がっている。「すすきの」という大歓楽街と、アイスクリームがおいしい土地柄、そして現在のパフェブームという条件が揃って、夜の食事やお酒の後に、またはお酒とともにパフェを食べる人が増えているのだ。ラーメンほど重くなく、お酒にも合うようさっぱりと仕上げている。お酒とは切っても切れない歓楽街すすきので、熱く展開される個性的なパフェの競演。もちろん見た目の可愛さも忘れないから女性は大喜び。年齢を問わずスイーツ男子も増えていて、人気のお店は深夜にも行列ができる盛況ぶりだ。

現在すすきのエリアだけで、シメパフェを食べられるお店は20軒以上もある。多くが徒歩圏内の距離だから、もし目当てのお店が満席で入れなくて

## 夜のアイスなら大人のパフェはいかが いま話題の「シメパフェ」って何だ!?

牛乳の名産地である北海道では、冬でも暖かい室内でおいしいアイスを食べるのが定番。そんなライフスタイルと相まって「シメに食べるパフェ」がブームなんだとか!? 何それ、気になる!

も、他のお店がすぐそばにあるからとても助かる。食いしん坊の人は、何店舗かパフェではしごしてみると楽しい。野菜だけで作ったパフェ、ハーブやお酒を効かせた香り豊かなパフェ、自由に中身を選べるオーダーメイドパフェなど、バラエティに富んだパフェがたくさんあることにきつと驚くはずだ。

そんな「シメパフェ」が徐々に札幌を飛び出して、大都市圏である東名阪にも広がりを見せつつある。が、まだ本格的な流行はこれからである。東京の人たちにも、夜に食べるパフェの魅力をぜひ知ってほしいと思っている。

夜にアイスを食べる贅沢を少しだけラックアップすれば、そこはパフェの世界。実は東京駅周辺は、パフェを出すお店がとて多く、パフェ好きにとっては外せないエリアだ。フルーツパフェやシヨコラティエ、和菓子系、洋菓子系のカフェも夜まで営業しているお店が多いから、一日をエキマチのパフェでシメるのはいかがだろうか。本格派のお店でフルーツパフェやチョコレートパフェ、和パフェを食べて、シメパフェ気分を味わってみては。

### 斧屋氏に聞く

#### 本場すすきのの流儀

- 飲んでから食べる!**  
お酒や食事のあとにさっぱり食べられるよう仕上げている
- 個性が命なり**  
すすきには自由な発想で考案されたパフェが百花繚乱
- 食べ歩きを楽しむべし**  
徒歩圏内にバラエティに富んだパフェがたくさんあるのだ



斧屋(おのや)さん  
パフェ評論家、ライター。年間約400本のパフェを食し、パフェと食文化について考察する。著書に『東京パフェ学』(文化出版局)。

軽やかなサクサク感

しつとりアイスと



八重洲地下中央口から直結の東京駅一番街。早めの食事を済ませて予約電車待つ旅行者も夜のパフェが楽しめる好立地。

ヨックモック 東京駅一番街店  
洋菓子店「ヨックモック」を代表する、葉巻状のクッキー「シガール」が特徴のイチゴパフェ 972円。中央の丸いバナナアイスをお目見え。同店舗だけのオリジナルパフェで、アイスとサクサクのフレークで軽やかな食感を出し、重くない仕上がりへと数年かけて進化した。

ヨックモック とうきょうえきいちばんがいてん◎JR東京駅八重洲地下中央口改札すぐ。9:00~20:30LO、休業日は施設に準じる。千代田区丸の内1-9-1 東京駅1番街 B1 ☎03・5293・8327 MAP P26 B-2

粋な大人の和パフェ

職人の技が支える、



予約席でお迎え、懐かしのテレビCM「カステラ1番、電話は2番」で知られるクマさん。カフェの電話番号も……2番なのだ!

食事や飲み会の後にスイーツやお酒を楽しむ人で遅くまで賑わう。日本橋をイメージした多彩なカクテルもおすすめ。

BUNMEIDO CAFE  
創業1900年(明治33)、『文明堂』伝統のカステラをふんわりさせた、2種のカステラのパフェ 980円。バナナアイス、白玉の食感も楽しい。名物のどら焼き「三笠山」で培った技術で職人が炊き上げた特製餡は小豆の旨味が味わえ、濃厚な黒ごまソースが香り高く締める。抹茶クリームで全体を仕上げた大人の和パフェだ。2次会も可能な23時まで営業。

ブンメイドウ カフェ◎地下鉄三越前駅A6出口徒歩1分。11:00~22:30LO(日・祝日は~20:30LO)、無休。中央区日本橋室町1-13-7 PMOビル1F ☎03・3245・0002 MAP P26 A-3



最後はお茶でおなかを  
落ちつかせてフィニッシュ!



静岡県東京観光案内所

日本茶の名産地・静岡県の観光案内所。12時から17時30分まで日本茶インストラクターが常駐。静岡の産地別3種から好きなお茶を煎れてくれる(お茶のみ300円、お菓子付き400円)。迷ったら味の好みなどからインストラクターに選んでもらうことも。お茶は3煎目まで、味の変化も楽しめる。濃厚な抹茶ジェラート(380円と400円の2種類)、ほうじ茶ジェラート350円もおすすめ。

しずおかけんとうきょうかんこうあんないじょ◎東京交通会館B1。10:30~19:00(17:30LO)、無休。☎03・3213・4831



お米の味がしっかり  
さっぱり塩味もグー

コウノトリの恵み 豊岡

かつて日本に生息していた野生コウノトリの最後の生息地として知られる兵庫県豊岡市。コウノトリのお米アイス380円は、半世紀にわたるコウノトリ野生復帰プロジェクトの一環「コウノトリ育む農法」により生産された特別栽培米が原料。地元・出石産牛乳に米粉を加えたアイスは米自体が持つ甘みが上品な味わい。米の粒も練りこまれているため食感も楽しい。ほんのりとした豊岡産の塩が、さっぱり爽やかに後味を引き締めている。

コウノトリのめぐみ とよおか◎東京交通会館1F。10:30~19:00、無休。☎03・6269・9180

あったかうどんで  
ホッと一休み



博多うどん よかよか

実はうどん発祥の地と言われている博多。いりこやカツオ、アゴなどでとった香り豊かな黄金ダシと、ふわふわと柔らかな独特な麺が特徴的だ。押し返すようなむっちりとした食感の博多直送「丸天」をトッピングした丸天うどんは600円。博多出身者はもちろん、旅行や出張などで味を覚えたファンも足繁く訪れるという。夜は博多おでん100円〜、博多風冷たい手羽300円などが日本酒とともに楽しめる。

はかたうどん よかよか◎東京交通会館B1。11:00~15:00LO・16:30~20:30LO(祝日は11:00~17:30LO)、日休。☎080・5536・4980



まずはコーヒーで  
体を温めてからスタート!

カフェ・プラネット・ショコラ

1Fピロティ「交通会館マルシェ」のキッチンカーで、オーガニック食材にこだわったコーヒーや野菜コンソメスープ、ドイツのプレッツェルなど本格的なヨーロッパパンを販売。森のコーヒー 350円は、ブラジルの指定農園で土作りから徹底的にこだわり無農薬栽培された豆を使用した雑味のない深い味わいが特徴。パンは毎朝、銀座本店で焼き上げ、店頭ベンチで食べるときには温めてくれる。

カフェ・プラネット・ショコラ◎東京交通会館1F。11:00~19:30、無休。☎03・6264・3722

甘さと酸味が  
ちょうどいいバランス



丘のまち美瑛・丘のまちCAFE

色彩豊かな花畑や青い池など美しい風景で知られる北海道・美瑛町。その豊かな大自然でのびのびと育った美瑛ファームのジャージー牛ミルクを使用しているのが丘のまち美瑛のソフトクリーム(プレーン)389円。原材料は生乳と砂糖のみのため、クリーミーでとろけるような味わいに仕上がっている。甘酸っぱい美瑛産のハスカップをたっぷりトッピングしたハスカップ味462円はフォトジェニックな一品。店内にイトインスペースあり。

おかのまちびえい・おかのまちカフェ◎東京交通会館B1。10:00~19:00(18:45LO)、無休。☎03・6269・9747



砂糖不使用で牛乳の  
甘みがしっかり伝わる

ザ・博多

赤い・丸い・大きい・うまいの頭文字をとったイチゴ「あまおう」は、福岡を代表する特産物のひとつ。約500の博多名物を揃えるザ・博多のあまおうソフトクリーム400円は、地元・池上農園で生産し、その場で煮詰めたピューレをたっぷり使った甘酸っぱい1本だ。ベースは九州産ジャージー牛の濃厚なミルクアイス。牛乳そのものが持つコクと甘みを引き出すため砂糖は使用していない。コーンの底までずっしり詰まって食べごたえも抜群!

ザ・はかた◎東京交通会館B1。10:00~20:00(19:00LO)、無休。☎03・6273・4468

昔懐かしい味わいで  
バクバク食べられちゃう



大阪百貨店

食い倒れの街・大阪の食の魅力が詰まったアンテナショップ。約700品を有する店内でイチオシなのが北極アイスキャンデー。終戦直後の1945年に創業以来、変わらぬ製法を貫く大阪の「ソルアイス」だ。落ちにくく食べやすいように斜めに刺した棒は奈良県吉野産のヒノキを使用。後味の良い白砂糖を使用し、さっぱりとした味に仕上げている。宇治抹茶の風味豊かな抹茶味140円や大阪名物・ミックスジュース味162円など全9種。

おおさかひゃっかてん◎東京交通会館1F。10:00~22:00(日・祝日は~20:00)、無休。☎03・5220・1333



北海道産の牛乳が  
濃厚でたまらない!

北海道どさんこプラザ 有楽町店

食の宝庫・北海道の海の幸、大地の恵みが大集結。なかでもソフトクリームは看板メニューとして、多いときには1日1000本を売り上げることもあるという。バニラ360円は道南・渡島半島の八雲地方産牛乳をふんだんに使った乳製品99.6%の一本。通常のソフトクリームの約半分に甘さを抑え、牛乳本来の味わいがしっかりと堪能できる。夕張メロン390円は、バニラソフトをベースに北海道産夕張メロンの果汁を加えた香り豊かなリッチな一本。

ほっかいどうどさんこプラザ ゆうらくちょうてん◎東京交通会館1F。10:00~20:00(19:50LO)、無休。☎03・5224・3800

ソフトよりも早く解けた二人の愛  
……。気分を落ち着かせようと、「静岡  
県東京観光案内所」にお茶を飲みに行  
った。彼女との楽しい日々を思い起こ  
し遠くを見つめていると、店員が近づ  
いてきて僕にこう言った。  
「ジェラートもおススメですが、いか  
がですか?」  
……。すみません、今の僕にはハードで  
す。



「な〜んだ、情けないの。  
あたし帰るね」と足早に去って行って  
しまった。

ま待ってよ……



「ソフトクリームハスカップ味」を注  
文。酸味のあるソースがトッピングさ  
れ、甘さは控えめ。おいしいよ。でも  
ね、今の僕には甘いよ。血糖値MAX  
なのよ。ダウンした僕を見て、



「任せな! じゃあ最後は『丘のま  
ち美瑛・丘のま  
ちCAFE』な」と  
声を振り絞って、

状態。腹も痛くなってきた。横を向け  
ば、ソフト以上に冷めた彼女の視線。



「ザ・博多」の  
「あまおうソフト  
クリーム」も、イ  
チゴの酸味と牛乳  
の甘さのバランス  
が絶妙……なのだ  
が、もう味の優劣  
がつけられない  
状態。腹も痛くなってきた。横を向け  
ば、ソフト以上に冷めた彼女の視線。

「おでこをおさえる僕を見て「えい、う  
どん食べたんだからがんばってよ!」  
と追い打ち。「よ、余裕だよ。どれも  
おいしくって、迷っちゃうな」と空  
返事でのどぐ。  
「ザ・博多」の  
「あまおうソフト  
クリーム」も、イ  
チゴの酸味と牛乳  
の甘さのバランス  
が絶妙……なのだ  
が、もう味の優劣  
がつけられない  
状態。腹も痛くなってきた。横を向け  
ば、ソフト以上に冷めた彼女の視線。

米アイス」はお米  
の食感も楽しめつ  
つ、ほんのりした  
塩味でさっぱりし  
ておいしいのだが  
……。短時間でアイ  
スを連続で食べた  
せいで、偏頭痛が。

fin



冷たいけれど、  
温もりあります。

# あつたかい

あつたか生地に  
ふわふわアイスが  
染みた幸せ



**Hot ice cream**  
ホットアイスクリームサンド

イタリアン  
チョコレートが  
とろ〜り

冷×熱の  
ハーモニー



**Hot ice cream**  
バニラアイスに熱々の  
ダークチェリーソースをかけて

熱々チェリー  
ソースの濃厚さに  
頬が緩む

# アイスの誘惑

アイス=冷たいもの。  
その概念の先をゆく、  
クールと熱々の融合、  
ときに痺れるほどHOTな体験。  
そんな、冬こそうれしい  
アイスを発見!

やさしく溶け合う  
アイスと  
エスプレッソ



**Hot ice cream**  
大人のアフォガート

リキュールキ  
プラス!

アイスなのに辛い!?  
HOTな味わい



**Hot ice cream**  
島唐辛子ソフトクリーム

it's so hot!



プレートで焼くのは20  
〜30秒ほど。出来立て  
を召し上がれ。



約200種のワインを常  
時ラインナップ。ポト  
ルで注文する人も多い。



立ち飲みスタイルは  
17時以降OK。ときに  
はスポーツ中継も。



注文時に「激辛で」と伝  
えれば、島唐辛子の粉  
末をあとのせ!

## ハンデルスベーゲン 銀座店

2011年に京都府で生まれたアイスクリーム店。「記憶に残る本物の味」をつくる素材・配合・調理を吟味し、とろけるような舌触りを実現。ホットアイスクリームサンド 500円は、同店自慢のアイスを香ばしいプリオッシュでサンドし、表面を焼き上げたら出来上がり。外はサクッ、中はふんわりの生地に、ゆっくり溶けるアイスが染み込んで、食べ進めるほど濃厚な味わいに。旬の素材を生かしたフレーバーは、2〜3か月に1度入れ替わる。



出来立てをその場で味  
わえるよう、ベンチが  
設置されている。

ハンデルスベーゲン ぎんざてん◎地下鉄銀座駅C2出口  
徒歩1分。11:00〜22:45LO、無休。中央区銀座5-2-1  
東急プラザ銀座B2 ☎03・3575・5300

MAP P26 C-1

## 明治屋ワイン亭

酒類の輸出入業などを営む明治屋が直営するワイン  
バー。各国の直輸入ワインをリーズナブルな価格  
で、なおかつ好相性な料理とともに提供する。ワイン  
と料理を楽しんだら、締めには「バニラアイスに  
熱々のダークチェリーソースをかけて」540円を。  
サクランボのリキュールで香り付けした特製ダーク  
チェリーソースが、バニラアイスに惜しみなく注が  
れた一品。ゴロツと入った果肉と、熱々ソースでと  
りつけたアイスのハーモニーがたまらない。



照明を抑えた落ち着いた  
空間。壁際には  
ワインボトルがズラリ。

めいじやワインてい◎地下鉄銀座線京橋駅8番出口徒歩  
1分。17:00〜21:30LO、日・祝日休(土はイベントもし  
くは貸切予約のみ)。中央区京橋2-2-1 京橋エドグラン  
B1 ☎03・3271・1879

MAP P26 B-2

## cafe and bar brace marunouchi

熱いエスプレッソをバニラアイスにそっとかけたら、  
お好みでリキュールを投入。ヘーゼルナッツの  
「フランジェリコ」や柑橘系の「コアントロー」など、  
全4種から選べるリキュールの芳醇な味わいは、  
アフォガートと相性抜群! 大人のアフォガート  
700円は、ちょっぴりビターで、リキュールを引き  
立てるエスプレッソの香りが印象的だ。ランチ・カ  
フェ・バーと使い勝手がよい店ならではの「大人の  
ひと工夫」に、幸せの吐息もれる。



時間帯ごとに表情を変  
える座席は、グリーン  
のシートが爽やか。

カフェアンドバー プレース マルノウチ◎JR東京駅丸の  
内南口徒歩3分。11:30〜22:30LO、日休。千代田区丸  
の内1-10-7 ☎03・6268・0431

MAP P26 B-2

## 銀座わしたショップ本店

肌寒い日は辛い食べ物で体を中から温めたい。アイ  
スでそれを実現できるのが、沖縄県でポピュラーな  
調味料・島唐辛子を使った、島唐辛子ソフトクリー  
ム450円。濃厚な甘さのミルクソフトに、粉末状に  
砕いた島唐辛子をイン! ひと口なめると、ミルク  
の甘さのあとから唐辛子の辛さがじわじわ広がる。  
辛いもの好きなら、仕上げに島唐辛子の粉末を振り  
かける「激辛」がおすすめ。辛み成分カプサイシンに  
よる発汗作用で、いい汗かけるはず!



琉球赤瓦をイメージし  
た屋根が印象的なフ  
ードエリア。

ぎんざわしたショップほんてん◎地下鉄有楽町線銀座一  
丁目駅3番出口徒歩1分。10:30〜20:00、無休。中央区  
銀座1-3-9 マルイト銀座ビル1F・B1

☎03・3535・6991

MAP P26 C-2



## 京橋一丁目

江戸から続く  
文化とアートの街!?

日本橋から京橋へと続く、東海道(中央通り)の道筋に広がる京橋一丁目。江戸時代は、材木加工、大工、桶職人が集まる職人街で活気に満ちていたようだ。もとより江戸城に近く、五街道の起点そば。賑わう町の様子は絵の題材にもなり、江戸末期、晩年を迎えた浮世絵師の歌川広重はその一角に居を構え、京橋(旧・南伝馬町一丁目)の住宅から眺めた七夕飾りと富士山などを描き残している。しかも隣家は、狩野派のお屋敷だったそうだ。

1865年(慶応元)創業の「越前屋」には、戦前より美しい糸を求める人が来店。今でもアパレル関係の方や手芸作家さんなどにもご来店いただいています(広報の内野さん)というから、時代を超えて、クリエイターゆかりの地となっているのだ。

明治には、中央通りと並行する東仲通り(京橋美術骨董通り)に、古美術商が軒を連ねだし、1952年には当時まだ珍しかった「美術館」として「プリヂストーン美術館(現在休館中)」が開館。平成に入ると今度は、骨董屋に交じって現代美術のギャラリーが並ぶように。『ISLAND GALLERY』店長・吉田理恵さんが「大家を扱う銀座に対して、京橋は小規模でも作家さんがみんな個性のなんです」と言えば、アートギャラリー「メゾン・ド・ネコ」の平きょうこさんは、「オフィス街の一面もありつつ、江戸から連続と続く文化的な空気をみなさん、大事にされているんです。4月にはアンティークと現代アートを回遊できるフェスもありますよ」と、教えてくれた。

他にも、映画監督がこっそり通った『伊勢廣』で職人技と風情を堪能したり、『甘味カフェしずくshizuku429』で店主夫妻が集めた作家の作品に心躍ったり。作家もアート好きも、こぞって感性が刺激されるスポットが、随所に散らばっている。

心をとろかすアート空間と甘味  
甘味カフェしずく shizuku429

営むのは『プリヂストーン美術館』ティールームをプロデュースしたチーム。名物だったクラシックレアチーズケーキセット1200円のほか、上野広小路『うさぎや』の館を用いた甘味、パバロアも評判だ。内林武史氏や若手作家の作品で彩られ、ワークショップなどのイベントも不定期で開催。地下鉄銀座線京橋駅7番出口徒歩1分。8:00~18:00(土は10:00~)、日・祝日休。中央区京橋1-5-8 三栄ビル1F ☎03・6214・0429  
MAP P18

江戸時代に絵師が暮らした痕跡  
歌川広重住居跡

「東海道五十三次」で知られる歌川広重が、1849年(嘉永2)から死去するまでの10年間、暮らした場所。御用絵師の狩野四家の一つ、中橋狩野家屋敷隣で、2階建てだったと伝わる。なかでも「名所江戸百景」は、大銀町と呼ばれたこの地で暮らした頃の代表作。2階から眺めた情景も描いた。現在は工事中で面影はなく、白囲いに張られた案内板が往時を伝えている。京橋駅6番出口徒歩3分。京橋1-9  
MAP P18

路地裏で出会ういきもの作品  
メゾン・ド・ネコ

路地を歩くネコについていったことを機に、2015年よりアートギャラリーを開くことに。「生きとし生けるもの」をテーマにした個性あふれる作品を扱う。週ごとに展示が替わり、足を運ぶたびに出会いがある。2月9~13日は「まちねこ美術館写真展」、23~27日は「関西書票協会作品展」。京橋駅6番出口徒歩2分。12:30~19:00(日・最終日は~17:00)、水・木休(展示により変更あり)。京橋1-6-14 佐伯ビル2F ☎03・3567・8880  
MAP P18

巨匠が愛した風情と味  
伊勢廣 京橋本店

鶏肉専門店として1921年(大正10)に創業し、後に姥目控備長炭で大ぶりな身を焼き上げる焼き鳥店に。店でさばく丸鶏のほか、千住葱、原木シイタケなど素材にも目が配られ、香味の豊かなこと。映画監督の故・小津安二郎も通い、一人静かにフルコース(現在6480円)を味わったという。京橋駅7番出口徒歩2分。11:30~14:00・16:30~21:00(土は16:30~20:30)、日・祝日休。京橋1-5-4 ☎03・3281・5864  
MAP P18



楓川久安橋公園隣のビルが工事中で囲われているのだが、その白囲いの壁に来夏頃まで、界隈の歴史トピックスや江戸の習わしが描かれており、興味深い。





個性あふれる  
視点が楽しい写真アート

## ISLAND GALLERY

駒沢から20年前に京橋に移転。木版画家の名嘉睦稔氏の常設画廊だったが、写真好きのオーナーが「アートとして日本に根付かせたい」と8年前よりアート性の高い写真家の作品を展示。モノクロ写真に手彩色を施す安斉紗織氏や、アーティストでもあるTHE ALFEEの坂崎幸之助氏なども扱い、視点や技法の多様さを実感。2月23日～3月4日は安斉紗織彩色写真画展「百花繚乱」。京橋駅7番出口徒歩2分。11:00～19:00、不定休(会期中は無休)。京橋1-5-5 B1 ☎03・3517・2125

MAP P18



らく茶碗が醸す手捏ねの静謐さ

## 下井美術

千利休の思想を反映し、樂家初代長次郎が創設した樂焼。手捏ねの茶碗一つを、精魂を込めて焼きぬく黒茶碗が名高く、「精神性の高い茶碗だと思います」と、店主の下井さん。樂家初代から当代15代の茶碗を扱う、東京では希有な専門店だ。京橋駅6番出口徒歩3分。10:00～17:00(土・日・祝日は～18:00)、不定(月に2日間)休。京橋1-14-6 京橋宏陽ビル1F ☎03・3535・2522

MAP P18



創業145年を誇る  
文具のパイオニア

## モリイチ

1872年(明治5)、<sup>なみきもて</sup>豊表の店として四谷で創業。後に京橋に移転し、オフィス設計や文具を扱うように。かつての建物は郵便局を兼ねたロマネスク様式だったとか。1987年竣工した京橋店は外国人客も数多く、九ボ堂凸版印刷ポストカード216円、万年筆カクノ1080円が人気。切手、TOKYO2020公認オリパラグッズも販売。京橋駅7番出口徒歩2分。9:00～18:00(土は11:00～17:00)、日・祝日休。京橋1-3-2 ☎03・3281・3228

MAP P18



糸商から始まった圧巻の刺繍専門の手芸店

## 手芸の越前屋

美しい糸は単色だけで500色!他にもサテン、ラメ、毛糸などと豊富だ。幕末に創業し、戦前には海外の輸入糸を扱い始めたとか。東北のこぎん刺しをコースターにするオリジナルキット1944円や、ストラップに使える「ちいさいおうちビスコニユキット」756円のほか、道具、本も揃い、4世代で通う常連や海外からの客も訪れる。京橋駅7番出口徒歩4分。10:00～18:00、日・祝日休。京橋1-1-6 ☎03・3281・4911

MAP P18



言われてはじめて気づく、  
マチの微細な魅力

# 重工業

エレベーター 編

クールで  
スタイリッシュな  
漆黒の箱



フロアマットを除き、内部は黒一色。  
「YUITO」では、類まれなる重厚感を  
漂わせ、大人の世界を演出する。  
MAP P26 A-3

隈研吾氏が内装を手がけたJPタワー  
「KITTE」。雨に濡れたような凹凸  
があるが、垂れることはない。

MAP P26 B-1



晴天の日でも  
しずくしたたる  
銀色の壁



クラシカルな  
昭和初期の手動式  
まだまだ健在！



7階建てアートビル「奥野ビル」  
は、1932年築。扉と黄色い蛇  
腹を自分で操作する手動式だ。  
階数表示も美しい。

MAP P26 C-2

東京駅の賑わいと  
皇居を望む  
未来的スケルトン



「大丸東京店」JR側では、3~5階から  
ホームを、上層階から皇居や駅舎を望  
む。隣の箱が行き交う様も格好いい。

MAP P26 B-2



モザイク画と  
ガラスブロック  
の先の上質空間



Rの壁に描いた矢橋六郎作のモザイク画と白ブロックが  
印象的な『国際ビル』。扉が開けば木調の落ち着いた箱だ。

MAP P26 B-1



ポップな  
路線カラーで  
乗り間違いなし！



「東京駅」では路線カラーで縁取り。ま  
た、東海道線のエレベーター横には助  
さん格さんのごとく、銅像とポストが。

MAP P26 B-2

1933年築の「日本橋高島屋」は、機械  
は最新だが、内装、案内係が操  
作する姿は当時のまま。

MAP P26 B-3



今や希少！  
案内係が操  
エレガンスタイプ



モダン  
ながらも  
艶やか！  
和情緒漂う  
行灯風

日本橋の賑わい拠点となった  
「コレド室町1」では、木格子  
から光がこぼれる行灯のよう  
な照明が。粋だねえ。

MAP P26 A-3

