

浜松町 エリア **秋田屋**

Map >> 55

秋田の名酒「高清水」とモツを味わう

秋田屋の初代は秋田県の出身。その初代の魂を受け継ぎ、扱うお酒は秋田の名酒「高清水」がメイン。焼酎は一切置いておらず、今後も置くつもりはないという(ビール、ウイスキーはあり)。料理もたくさんの種類を用意するのではなく、モツ焼き、煮込み、タタキといった定番メニューで勝負している。人気メニューの煮込みは、あまり味噌を使わないのがポイント。濃い味噌を使うと味に飽きてしまうため、塩としょう油をベースに隠し味程度に味噌を使うことで、「おかわりしたくなる味」を生んでいる。ちなみに、ビールケースのテーブルが並ぶ古い外観ではあるが、平屋から4階建てに建て替えられたのは約10年前。あえて外観や内装には昔の建物のイメージを残しつつ、テーブルも昔からのものを使用している。

📍 東京都港区浜松町2-1-2 ☎ 03-3432-0020
 🕒 [月～金] 15:30～21:30(L.O21:00)
 [土] 15:30～20:30(L.O.20:00)
 🗺 日・祝・第3土
 🚶 JR・東京モノレール「浜松町」駅から徒歩2分
 都営地下鉄大江戸線「大門」駅から徒歩2分



人気の煮込み。生モツは下処理に時間がかかるため、朝10時から仕込みをしている

▶ 外観は古く見えるが、中には急な階段での事故防止のためにエレベーターが設置されている ▼ こちらも人気のモツ焼き。創業当初は串揚げ屋で、モツ焼きは一切やっていなかった



浜松町エリア

オフィスビルや人気の居酒屋が建ち並び、多方面への交通アクセスも優れる浜松町、大門のオススメスポットを紹介していく。

浜松町 エリア **新亜飯店**

Map >> 56

上海蟹に中国野菜…「本物の中華」を味わえる!

新亜飯店は1969年に創業し、日本で初めて小籠包を提供したお店。そのため、小籠包専門店のようなイメージがあるものの、実際は200種類を超えるメニューを持つ、本場の中華料理店だ。日本人向けの麻婆豆腐や海老のチリソースといった定番メニューも取り入れているが、メインは上海料理。香港に仕入れルートを持ち、多種多様なメニューを味わうことができるのが特徴。「豆苗」「黄色いニラ」「ユリのつぼみ」といった、他店ではなかなか見られない中国野菜を使った料理も豊富に揃う。また、季節ごとに旬の素材を使ったメニューも多数用意されていて、秋には「本場の楊東湖」からくる上海蟹を使った料理が食べられる。日本にいながら「本物の中華」を味わえる嬉しいお店だ。

📍 東京都港区芝大門2-3-2
 ☎ 03-3434-0005
 🕒 [月～土] 11:30～22:00、[日・祝] 12:00～21:30
 🗺 年末年始
 🚶 JR・東京モノレール「浜松町」駅から徒歩5分
 都営地下鉄大江戸線「大門」駅から徒歩5分



一番人気は小籠包だが、中国では朝や昼のおやつのような位置づけの料理だという

ハトの老酒漬け、ソフトシェルクラブの揚げ物、ユリのつぼみなど、珍しいメニューが並ぶ季節のメニュー



落ち着いた雰囲気の内装

浜松町 エリア **東京愛らんど アンテナショップ**

Map >> 54

島の食材を使った料理が人気 ショップで特産品を入手できる

東京愛らんどは、東京の島々を船でつなぐ、竹芝客船ターミナル内にあるアンテナショップだ。レストランは島の特産食材を使ったメニューが目玉。明日葉、島唐辛子、島のり、ムロアジ、トビウオなどが使われている。明日葉は観光シーズンは島内の需要が多く、島外には出荷されないが、ここでは明日葉フライドポテトを食べることができる。他にもムロアジバーガーやムロアジメンチのカレーライスなどが売れ筋商品だ。ショップでは多くの特産品を販売。幻の高級イカ、赤イカを用いた塩辛、小笠原産のラムを使用したラム酒、神津島の焼酎「盛若」、神津島のとろろてんといった商品が人気を集めている。また、観光サービスカウンターでは、スタッフの方に島の魅力や特産品を紹介してもらえる。

📍 東京都港区海岸1-12-2 竹芝客船ターミナル
 ☎ 03-5472-6559
 🕒 9:00～22:30
 🗺 年中無休
 🌐 <https://www.tokyoislands-net.jp/shop>
 🚶 JR・東京モノレール「浜松町」駅から徒歩7分



店内には島々の物産品が並ぶ



ふわふわ明日葉フライドポテト。ドリンクメニューには明日葉茶もある



こちらは八丈島ムロアジバーガー。フードメニューはかなり充実している





肉料理のメイン「大地の実り」。絵画のような美しい盛りつけが食欲をそそる



瀬戸内の海と山をモチーフにした壁面のタイルモザイクと穏やかに流れる映像画面

浜松町
エリア

リスタランテ カーサ瀬戸内

Map >> 59

五感で瀬戸内海の小さな島を堪能できる都会のオアシス

店内に一歩足を踏み入ると、瀬戸内海の小さな島の魅力を味わえる空間が広がっている。高層ビルが建築可能な浜松町駅前にあえて、吹抜けのある一戸建て住宅風の贅沢な設計にこだわったのも、ここを訪れるお客様に、小さな島にいるような穏やかな空間でのんびりくつろいでほしいという店主の想いから。

店内のあちらこちらに、小さな島の美しい風景写真や絵がかけられ、お客様を迎える青緑のガラス製ショープレートは、瀬戸内の海と山をイメージしてオーダーしたもの。その上には、海に浮かぶ船をかたどったナブキンが置かれ、これから始まるであろう「瀬戸内イタリアン」に自ずと期待が高まる。

1階には穏やかな瀬戸内の海と山、キラキラと輝く水面をモチーフにした約6メートルのガラススタイルが2本あり、その2本のガラススタイルの中央に映像を映すスクリーンを設置。小さな島の海や山の美しい風景をゆったりと流すことで、食事をしながらまるで小さな島にいるような気分を味わうことができる。

瀬戸内で採れた新鮮な厳選食材を毎日空輸で取り寄せ、鮮度と旬食材にはとことんこだわっている。さらに、香川県特産のオリーブ牛や讃岐コーチン、オリーブ豚など、香川県産品へのこだわりも強い。

コース料理が基本で、「優しさ」「きらめき」「おおらかさ」「繊細」「華やかさ」「優美」の6つのコンセプトを基本に独自の「瀬戸内イタリアン」を創り上げている。

「瀬戸内コース」のメイン魚料理は、「地球の恵み」、肉料理は、「大地の実り」など、一皿ごとに料理をイメージできる名前がつけられ、コース全体のストーリー性を重視している。

店舗のデザインや装飾、グラスや食器、そして何よりも瀬戸内の食材にこだわった料理。カーサ瀬戸内は五感で瀬戸内海、小さな島を堪能できる都会のオアシスだ。



魚料理のメインは「地球の恵み」。繊細な盛りつけ



小さな島をイメージさせるオリーブと玄関のライト



店主の生まれ故郷である瀬戸内海の小さな島と港区の懸け橋になりたいという想いから誕生したレストラン。お皿は海を、ナブキンは舟をイメージしている

住 東京都港区浜松町2-7-10
電 03-6432-0423

営 [月~土] ランチ11:30~14:30 (L.O.13:30)
ディナー17:30~22:00 (L.O.20:00)

休 日・祝、第1月曜 印 https://www.casa-setouchi.com/
交 JR・東京モノレール「浜松町」駅から徒歩4~5分

浜松町
エリア

たなばたけ すくすく

Map >> 57

都会の真ん中で野菜の栽培を男性にも人気のレンタル菜園

日本でも珍しい都会のレンタル水耕菜園。もともと中小ビルの空室問題改善のために立ち上げられた事業があったという間に話題を集め、季節に関係なく生育のできる計72区画の菜園は常に順番待ちの状態に。レンタル費用が月1500円と安く、24時間の空調システムやスタッフ常駐といった充実の環境も人気の秘密だ。約1カ月で収穫できるため、忙しいサラリーマンでも取り組みやすいのもメリット。実際、当初2:8だった男女比が、現在は6:4と男性客が逆転しているという。癒しを求める人、食にこだわる人、友人に自慢する人、子どもと一緒に楽しむ人……利用の仕方は人それぞれ。小学生対象の「自由研究応援プラン」やハロウィン、クリスマスに合わせたイベントなどのサービスも見逃さない。

住 東京都港区浜松町2-3-24若松ビル1階

電 03-6809-1507(店舗)

営 [火~金] 10:00~20:00、[土] 10:00~17:00

休 日曜・月曜

印 https://www.kajima-tatemono.com/sukusuku/

交 JR・東京モノレール「浜松町」駅から徒歩2分



▲こちらは収穫直前のもの。栽培トレー一つの大きさは33cm×56cm×高さ12.5cm ▶種まき直後はこんな感じ



2014年7月にオープン

浜松町
エリア

芝大門 更科布屋

Map >> 58

1791年創業の老舗のつゆは一子相伝の味

寛政3年(1791年)創業の老舗中の老舗だ。屋号に「布屋」とつくのは、江戸時代に布の反物を行商していたことに由来している。大正2年(1913年)に芝大門に店舗を移転。以来、100年以上に渡って地元の人々に愛され続けている。自慢のそばは「手引き石臼製粉の再現」で作られている。厳選したそばの実を1分間に12~15回転という人の手と同じ丁寧さで完全に挽き込むことで、調和のとれた最高の風味を引き出している。そばつゆも長年受け継がれている「一子相伝」の伝統の味。しょう油、鰹節のだし汁、砂糖、本みりんと言う四種類の材料のみを使用した「濃厚な甘口」。時代が変わるとともに変わっていくものもあっても、このつゆは「百年経っても変わらない」と七代目の店主は力を込める。

住 東京都港区芝大門1-15-8 電 03-3436-3647

営 [月~金] 11:00~21:00、[土・日・祝祭日] 11:00~19:00

休 年中無休(正月三日が除く)

印 http://www.sarashina-nunoya.com/

交 都営地下鉄大江戸線「大門」駅から徒歩1分

JR・東京モノレール「浜松町」駅から徒歩3分



芝大門に店を構えて100年以上。観光客も増えたことにより、英語や中国語のメニューも用意している

▶「創業 寛政三年」の文字が入る石碑 ▼こちらが自慢のそばの作り方。そばは十割そば、二八そば、季節の変わりそばなどがある

