

# おとなの週末

“美食の島”  
グアム

路線バスで行く  
三浦半島  
一周の旅

東京駅  
八重洲丸の内  
大手町

旨いもの  
完全な  
ランキング



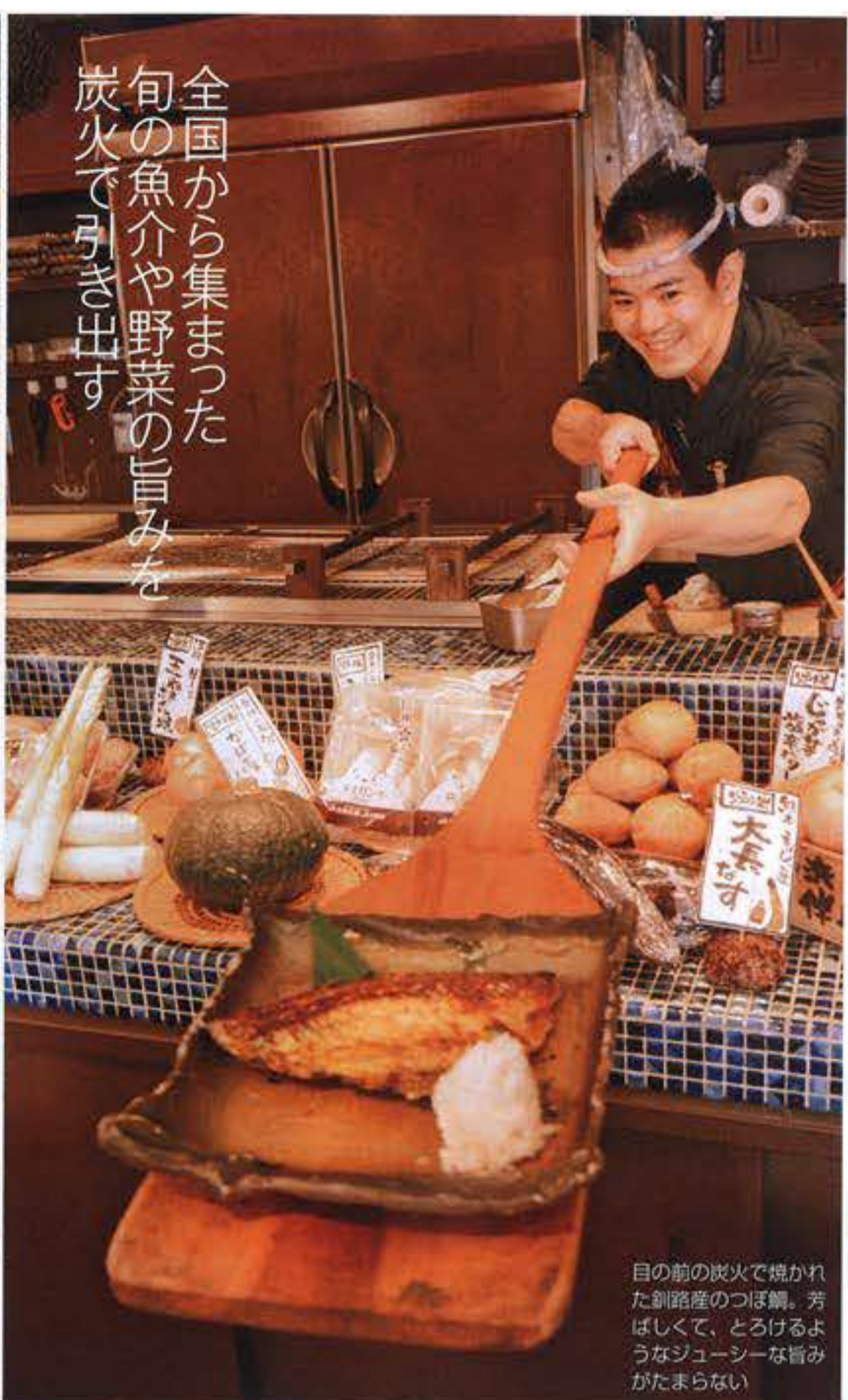
1 浜焼き鮎 1220円



2 からすみ蕎麦 1390円



↑1 炭火の風味が漂う炉端焼の食材。沖縄産のまこも茸や歯ごたえのある北海道産の大きなアスパラ、ふんわりとした食感の大分産のどんこしいたげなど、お酒も進むネタばかりだ。  
2 たっぷりと脂ののったサバは食べ応えがある。3 粗挽きの蕎麦にたっぷりとからすみまがまがされた名物メニュー。酒のつまみとしてもよく合う



全国から集まった  
旬の魚介や野菜の旨みを  
炭火で引き出す

目の前の炭火で焼かれた釧路産のつぼ鯛。芳ばしくて、とろけるようなジューシーな旨みがたまらない



【酒】 〇中生620円 〇グラス380円〜 〇グラス570円 〇ボトル2900円  
【その他のメニュー】 〇十六とうふあつあげ650円、スモークベーコン750円、ウニとイクラのマカロニグラタン900円、串揚げ1本160円〜、つぼ鯛1220円  
東京都千代田区丸の内1-4-1丸の内永楽ビルディング iiyo!!B1 / ☎03-6273-4901 / 〇11時〜14時L.O.、17時〜23時半L.O.、土11時〜14時L.O.、17時〜22時半L.O.、日16時〜21時半L.O. / 〇不定休 / 〇カウンター15席、テーブル4席×3卓ほか 計55席 / 全席禁煙 / カード可 / 予約可 / サなし / 夜のみチャージ料1人520円 / 〇地下鉄丸の内線ほか大手町駅B1番出口から徒歩1分



★★★▶ 炉端焼  
**なかめのとっぺん**  
丸の内  
■丸の内永楽ビル

炭火で仕上げた  
炉端焼の妙味

北海道から九州、沖縄まで、日本全国から仕入れる旬の魚介や野菜、干物を炭火で焼き上げる炉端焼店。脂ののったつぼ鯛や浜焼きサバなどの魚介のほか、大山鶏のもも焼きや米沢豚・肩ロースみそ漬などの肉系メニューや串揚げも充実している。夜のチャージ(520円)には、自家製アンチョビソースで食べられる8種類の野菜が盛り込まれたパニーニカウダが出る。ランチは880円から。



↑カウンター、テーブル席がある広い店内

撮影/菊池敏之 取材/藤倉慎也

# 皇居

紅葉を観て旨い料理を食べ  
美味しいお土産を買きましょう