

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 東京駅

東京エキマチ Vol. 29

2020.2.10号

東京駅と街がつながるフリーマガジン

特集 やっぱり 魚でしよー!



ぶらり エキマチ さんぽ



珍魚のおいしさに開眼!

海のギョウギ
ウツボのたたき

味が淡泊なので
どんな薬味にも
相性が良い

ウツボは骨が強いので
ハモと同様、下処理が大変なのだそう

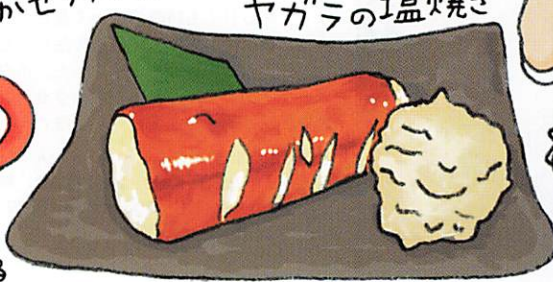


皮がゼラチン質でトロトロ
トロンとうまい
ウツボ

ウツボは唐揚げにしてもおいしいです



←アカヤガラ
奇妙なルックスに反して
クセがなく上品な味。
ふっくらと身が詰まっています

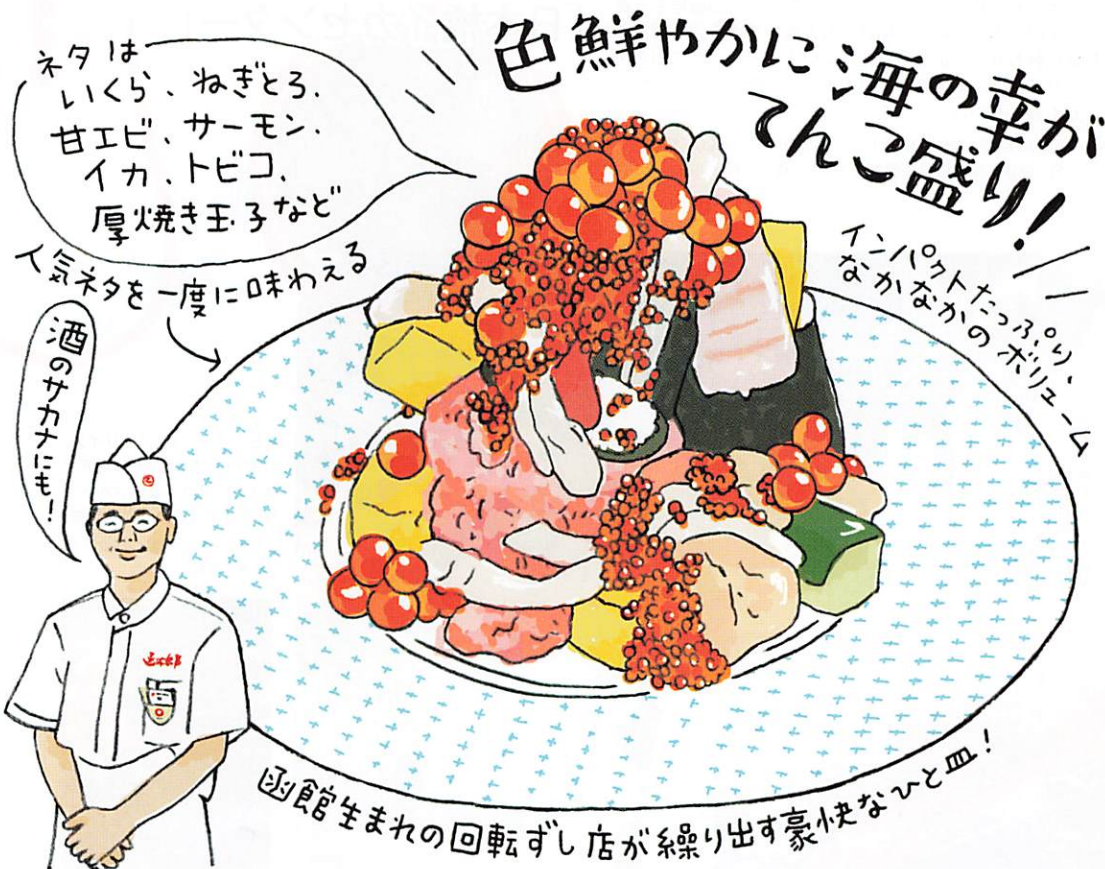


ヤガラの塩焼き



あります。

まずはその見た目にビックリな驚きの魚介料理をご紹介します!
もちろんその外見だけではなく、
味もバッチリな優れものが勢ぞろい、ご堪能あれ。



ネタはいくら、ねぎとろ、
甘エビ、サーモン、
イカ、トビコ、
厚焼き玉子など
人気ネタを一度に味わえる

酒のサカナにも!

海の幸が
てんご盛り!
インパクトたっぷり、
なかなかのボリューム

函館生まれの回転ずし店が繰り出す豪快なひと皿!

ウツボのたたき 860円 ヤガラの塩焼き 1080円
築地もつたいないプロジェクト 魚造 有楽町駅D3出口徒歩9分。11時~14時30分・17時30分~23時LO月~金
16時~21時30分LO 土、日・祝休。千代田区丸の内3-13-1新東京ビルB1 ☎03・6269・9099
MAP P.26 B.1 ※季節や仕入れの状況により、イラストのメニューがない場合があります。

海宝ごぼれ巻 627円
産直グルメ回転ずし 函太郎 〇〇〇東京駅八重洲地下中央口改札徒歩5分。11~23時(土・日・祝は22時まで、無休)
千代田区丸の内1-9-1東京駅一番街B1 ☎03・6259・1823
MAP P.26 B.2