

駅から街へ、街から駅へ



京日八東丸大有
橋本重京の手楽
橋洲駅内町町

東京エキマチ Vol. 14

2017.8.10号
東京駅と街がつながるフリーマガジン



ふり
エキマチ
さんぽ

大手町

大手町駅に
囲まれた
エリア



特集 **エキマチカレー**



Curry

本場、札幌の人気店からのれん分けしたスープカレーの専門店。一押しは12種類の旬野菜がトッピングされた特選チキン野菜カレー。魚介類と豚骨でとったスープに10種類のスパイスを織りまぜたオリジナルスープはコクがあるのにあっさり。茹でる、蒸す、揚げるなどの調理法で引き出された旬野菜の甘みや食感、香ばしさが口の中でスープと絶妙に絡み合う。身がほろっとほぐれるほどやわらかく煮込んだチキンレッグも味わい深い。

さっぽろドミニカ銀座でん◎地下鉄銀座線京橋駅3番出口徒歩4分。11:00~21:30LO(土・日・祝日は~20:30LO)、無休。中央区京橋3-4-1 TM銀座ビル2F ☎03・3231・1347 MAP P26 C-2

元は板前。
和食の技法で
お作りしています



元板前の千田シェフが素材の持ち味を引き出して調理したトッピングの旬野菜はそのまま食べても絶品！ライスはバターと醤油でほんのり味付けした味わい深いターメリックライス。カレーの辛さは10段階から選べる。

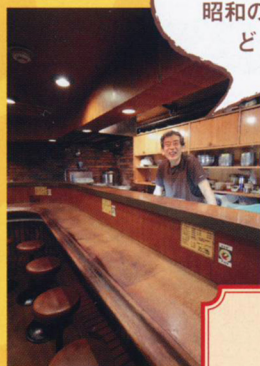


札幌ドミニカ銀座店
特選チキン野菜カレー
1200円

多彩豊富な旬野菜が
たっぷり！



昭和の雰囲気
漂うお店で
昭和のカレーを
どうぞ！



マールブル

40年間愛され続ける
昔ながらの王道の味
インドカレー
850円

およそ半世紀、有楽町ビルディングの歴史とともに歩んできた「マールブル」。「はじめの10年間はコーヒーショップだった」という2代目マスターの佐藤さん。カウンター11席のカレースタンドは回転率も高い。15時で終了。

Curry

定番のインドカレーは、インドカレーと呼ぶものの、「そうそうこの味」と日本人の舌になじみ深い昔ながらの欧風カレー。前日に仕込み一晩寝かせてから提供する味は、とろとろになるまで煮込んだタマネギのやさしい甘みとブークの旨味が溶け込んだ、まさに王道の味。じわっと効いてくる辛さも心地よい。リンゴ酢ドレッシングでさっぱりと味付けしたシャキシャキのキャベツとの絶妙なコンビネーションを求めてくる人で連日行列だ。

マールブル◎JR有楽町駅日比谷口徒歩1分。11:00~15:00、土・日・祝日休。千代田区有楽町1-10-1 有楽町ビルB1 ☎03・3212・3400 MAP P26 C-1

紅花別館

複雑な旨味がじんわり
広がる辛さ

スリランカ産30種類のスパイスの激辛チキンカレー
1620円

まかないから
生まれたカレーが
看板メニューです



「壺の蓋を開けた瞬間、湯気とともにふわりと立ちのぼるスパイスの香りもお楽しみください」と外波調理長。1階は鉄板焼店だが、ランチ時はカレー目当てのお客さんでいっぱい。2階は広々とした洋食ダイニング。

Curry

洋食の草分け的存在である老舗のランチは、壺に入ったココットカレーが定番。8種類あるココットカレーのなかでも一番人気は、スリランカ産30種類のスパイスの激辛チキンカレーだ。さらりとしたスープ状のカレーは確かに汗にじみ出るほどの劇的な辛さ。現地スリランカで配合するというスパイスの中身は企業秘密だが、激辛のなかにもどこかエキゾチックな香気を放つ味わい深さがあり、気づけばもう虜になっている！

ペにはなべっかん◎地下鉄日本橋駅B9出口徒歩1分。11:00~15:00・17:00~21:00LO(土・日・祝日は~20:00LO)、無休。中央区日本橋1-2-15 ☎03・3271・0600 MAP P26 B-3