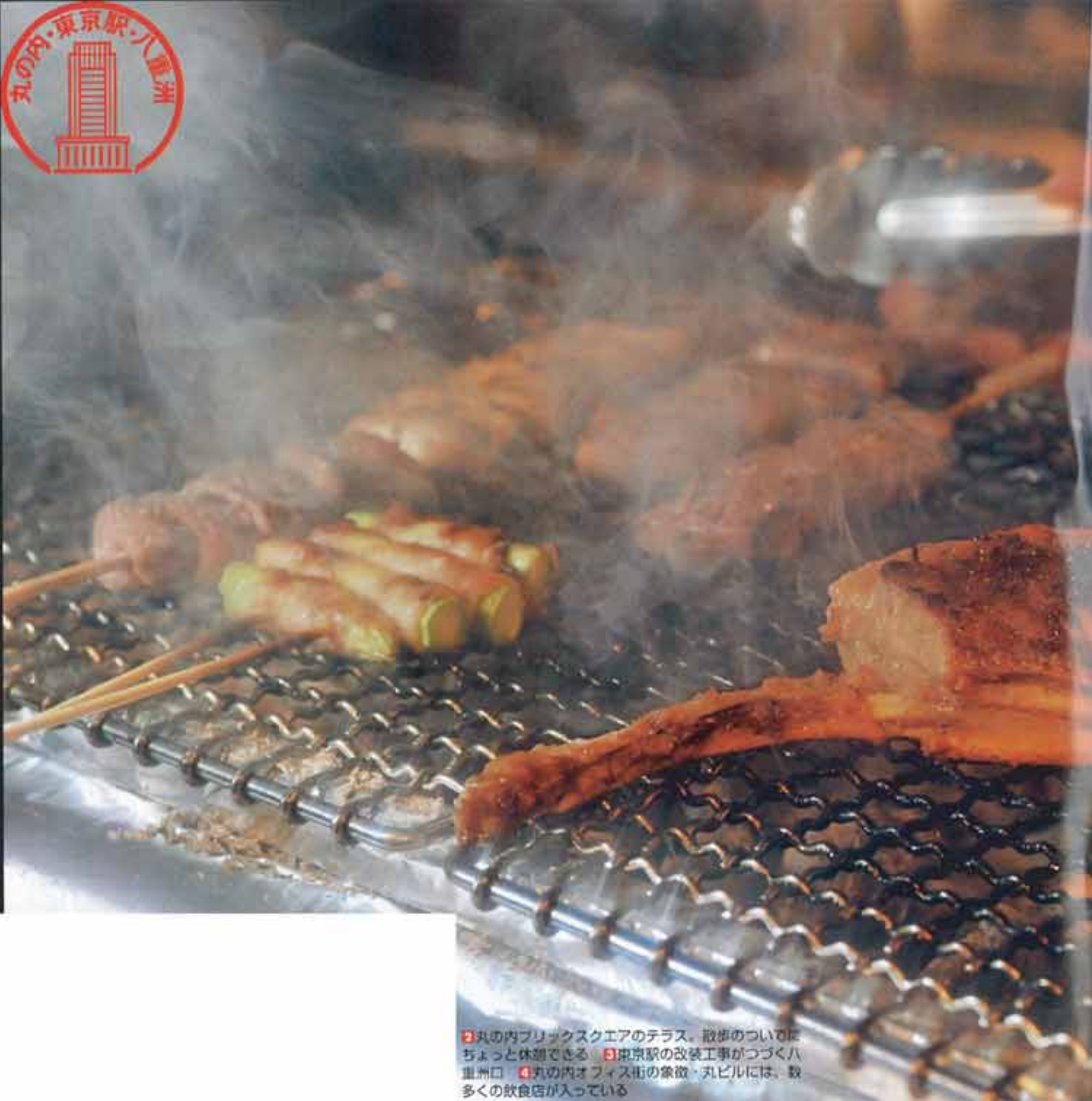




日本一の
複合グルメ
エリア

丸の内 東京駅 八重洲



編集H「丸の内・東京駅・八重洲 エリアで、大人が満足できる三ツ星グルメを探しましょう！」
指令を受けたライター3名は、早速作戦会議を開いてエリア分け。大企業のビルが立ち並ぶ日本有数のオフィス街・丸の内、は道産子ライター・飯田かおるが担当。巨大ターミナル・東京駅、のエキナカ(改札内・外含む)はミーハールライター、クガヤマダムこと中川知春が徹底調査。そして、日本屈指の規模を誇る地下街があり、再開発が進む・八重洲、を任されたのは東京下町ライター・松田有美。エキナカ、路地裏、大型商業ビルなどから有力店をリストアップして調査開始！ 覆面調査でわかった、一大複合グルメエリアのとっておきの店をご紹介します。

2丸の内フリックスクエアのテラス。散歩のついでにちょっと休憩できる。3東京駅の改装工事がつづく八重洲口。4丸の内オフィス街の象徴・丸ビルには、数多くの飲食店が入っている

↑丸の内のフレンチバーベキューで人気のヴァンピックルのグリル風景。葡萄の枝と炭火を使って、骨付きの吉田豚を豪快に焼き上げている。1八重洲口には細い路地に隠れ家のような名店が潜んでいる

※全店覆面取材の後に「まんてん館」「ヴァンピックル」「グッドドール・クラッティニー」「日本食堂」「福かん」「Yudoro」「もつ焼き煮込み三六」「鉄板焼場 鐵一」「くう はなれ」にはあらかじめ取材を申し込み撮影しました。値段、施設などのデータは覆面取材時のものです

- ★★★★ 最高クラスの絶品店!
- ★★★ 満足度が高い実力派店!
- ★ 値段にみあう納得の店!



グリル料理からガレットまで
満足度はバツグン!



夜 吉田豚の香り焼き 骨付ロース 1575円~

1



昼 ガレット コンプレート 1050円



串セット 2940円

夜 (左から肩ロース、ハツ、自家製ハム巻アスパラガス、穴子、豚のカシラ、フォアグラ)

2

1 週一回の解体後にひと晩マリネしてから炭火で火を通すため、旨みや肉汁を逃さない。芳しい香りにワインも進む。毎週水曜に登場し、なくなり次第終了の限定品。サイズにより値段は変動 2 豚の正肉、内臓、アスパラ、本日の鮮魚、本日の1本、フォアグラ(パルサミソース)の順に、1本ずつ供されるコース仕立て。正肉はモモやバラ、内臓もレバーやタン、テッポウなど日替わり 3 ランチはそば粉100%のガレットが好評



その日の地鶏レバーのパテ 735円
夜 グラスワイン 735円~



←朝締め地鶏の新鮮なレバーで作るパテ。グラスワインは日替わりで登場

←ワイン片手にくつろげるビストロ風の温かい雰囲気。活気ある厨房内には大きな豚がぶら下がる



料理長 秋田順也さん



ヴァンピッコル

Vinpicoeur
丸の内

葡萄酒の枝と炭火で焼く
フレンチバーベキュー

豚は良質な脂の吉田豚、鶏は地鶏、魚介は築地から仕入れた旬のものを使う。こだわり食材を、葡萄酒の枝と炭火で焼き上げるフレンチバーベキューがウリだ。串焼き中心だが、吉田豚の骨付きロースは必食。週に一度店で豚を解体し、骨付きのままハーブやオリーブオイルに漬けたんだ肉は、独特の燻し香により、さらに旨みが凝縮され、しっとり柔らかい。美味しい自然派ワインとの相性も楽しもう。

洗練された正統派のレストランが並ぶグルメ王国
丸の内

(その他のメニュー) 吉田豚コース2205円(平日は要予約) 特製たたき1串472円、丸焼東京軍鶏2100円、ポトフ各種(豚のしっぽ420円、牛の舌420円、野菜210円~)、おまかせコース4200円

ビール: 320cc 840円 焼酎: なし ワイン: グラス735円~、ボトル3129円~ 日本酒: なし

東京都千代田区丸の内3-3-1新東京ビル地下1階 / ☎03-6212-1011 /

営11時半~15時(14時L.O.)、17時~23時(22時L.O.)、土日祝11時半~22時半(21時半L.O.) / 休無休 / 席カウンター25席、テーブル20席

計45席 / 禁煙席なし / カード可 / 予約可 / サなし、お通し420円別 /

交JR有楽町駅国際フォーラム口から徒歩3分