

最内行的吃法 · 最感心的老味道

DUMONT

杜蒙·阅途

东京人情味小吃

挑剔老饕的
美食之选 **200+**

李芷珊 著
墨刻编辑部

采访东京无数次，精选人气餐厅美食 **200+**。
寻味攻略现身说法，行家推荐极味之选 **18+**。
情绪咖啡馆及味觉散步地图尽在其中。



从味觉出发的美食风景，以五感享乐新东京。

北京出版集团公司
北京出版社

DUMONT

杜蒙·阅途

东京人情味小吃

挑剔老饕的
美食之选

200+

李芷珊 著
墨刻编辑部

北京出版集团公司
北 京 出 版 社

图书在版编目(CIP)数据

东京人情味小吃 / 李芷姗, 墨刻编辑部著. — 北京 :
北京出版社, 2017. 3

ISBN 978-7-200-12854-3

I. ①东… II. ①李… ②墨… III. ①风味小吃—介
绍—东京 IV. ①TS972.143.13

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 042288 号

东京人情味小吃

DONGJING RENQINGWEI XIAOCHI

李芷姗 墨刻编辑部 著

*

北京出版集团公司
北京出版社 出版

(北京北三环中路 6 号)

邮政编码: 100120

网 址: www.bph.com.cn

北京出版集团公司总发行

新华书店经销

北京天颖印刷有限公司印刷

*

889 毫米 × 1194 毫米 32 开本 7 印张 285 千字

2017 年 3 月第 1 版 2017 年 3 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-200-12854-3

定价: 45.00 元

如有印装质量问题, 由本社负责调换

质量监督电话: 010-58572393



目录

006 东京寻味攻略

午餐决胜负	007
美食行程就要这样排	008
超级名店排队攻略	009
省还要再省! 花小钱吃大餐	010
不可思议的复合式观光美食	011
用餐误区 8大常犯错误	012
手制版基本餐厅日语	013

014 味觉散步 寻觅东京里滋味

涩谷 玩味食尚飨宴	016
台场 海风与美景相伴	026
新宿 独行旅人的美味温度	036
吉祥寺 文青乐活小时光	044
池袋 暖心丰盛的庶民之味	056
自由之丘 生活与甜点完美结合	064
六本木 以当代艺术佐餐	074
银座 传统与创新的协奏曲	084
晴空塔 云端上的味觉享乐	096
原宿 紧跟潮流的味觉新体验	104
青山表参道 玩味食尚飨宴	116
浅草 传承百年下町之味	130
东京车站 复古优雅的东京玄关口	140
筑地 一日之计在筑地	148

160 至高的感动 极味之选

当经典法式降临凡间 俺のフレンチ GINZA	162
让人魂牵梦萦的极品寿喜烧 浅草今半	165

灯灯无尽 古宅茶食宴 灯灯庵	168
经典佳肴的异想世界 Tapas Molecular Bar	172
和食的美丽境界 新宿割烹 中嶋	175
让人期盼早晨的极品 Brunch Sarabeth's	178
挑战正统割烹的价格极限 俺の割烹 銀座本店	182
站在顶级烧肉的至高点 叙叙苑 东京晴空塔店	185
蔬食的美味主张 Ain Soph.	188
江戸寿司传奇经典 久兵卫 銀座总店	192
舌尖上发现新大陆 Bépocah	194
飘散两个世纪的鳗鱼浓香 野田岩	198
名车与美食的快意生活 INTERSECT BY LEXUS TOKYO	200
贵妇级优雅铁板烧 冈半本店	204
味蕾的浪漫铁道旅 A ta gueule	206
烧肉迷的狂欢节 烧肉问屋 牛藏	208
江戸荞麦本格坚持 荞亭 大黒屋	210
法式点心心中的雍容贵妇 HIDEMI SUGINO	213

215 情绪咖啡馆

大树上的咖啡馆 Les Grands Arbres	216
一杯有灵魂的咖啡 THE ROASTERY	216
日本茶味觉新境界 茶茶の間	217
中目黑的京都风情 青家	218
沉浸在老杂志的怀抱中 Anjin	218
走入推理小说的场景 乱歩°	219
圆滚滚的馒头和猫咪 mugimaru2	219
致那百年流金岁月 CAFÉ 1894	220
追寻三岛由纪夫的身影 画廊吃茶 ミロ	221
老屋新生咖啡店 小熊咖啡	221
私杂志咖啡 kate coffee	222



DUMONT

杜蒙·阅途

东京人情味小吃

挑剔老饕的
美食之选

200+

李芷珊 著
墨刻编辑部

北京出版集团公司
北 京 出 版 社

图书在版编目(CIP)数据

东京人情味小吃 / 李芷姗, 墨刻编辑部著. — 北京 :
北京出版社, 2017. 3

ISBN 978-7-200-12854-3

I. ①东… II. ①李… ②墨… III. ①风味小吃—介
绍—东京 IV. ①TS972.143.13

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 042288 号

东京人情味小吃

DONGJING RENQINGWEI XIAOCHI

李芷姗 墨刻编辑部 著

*

北京出版集团公司
北京出版社 出版

(北京北三环中路 6 号)

邮政编码: 100120

网 址: www.bph.com.cn

北京出版集团公司总发行

新华书店经销

北京天颖印刷有限公司印刷

*

889 毫米 × 1194 毫米 32 开本 7 印张 285 千字

2017 年 3 月第 1 版 2017 年 3 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-200-12854-3

定价: 45.00 元

如有印装质量问题, 由本社负责调换

质量监督电话: 010-58572393

序

让东京更有味道的旅程……

主编 / 李芷姗

提起东京，你会想到什么？新宿街道的车水马龙，蓝天下的巍峨晴空塔，还是人声杂沓的浅草仲见世通？对我而言，东京的风景总少不了美食，竹下通是可丽饼的香甜滋味，浅草有着鳗鱼饭和人形烧的迷人气息，筑地是新鲜弹牙的海鲜大餐，而吉祥寺则蕴藏着手冲咖啡和松饼的馨香。味觉让东京变得立体丰满，一道好菜触动感官，让陌生的城市更有滋有味。

在东京寿司店，常会看到“一握入魂”的匾额，大厨们燃烧职人魂，将灵魂寄托在菜肴之中。荞麦面师傅的家中摆满石磨，只为了研磨出朝思暮想的完美荞麦粉。意式料理的大厨把花园当农场，传达蔬果的原汁原味。烧肉店料理长如同检视珠宝般鉴定牛肉，为每一块肉设计最完美柔嫩的切工。餐桌上的佳肴，是职人汗水与泪水的结晶，东京能够成为世界上米其林三星餐厅最多的城市，自然有其独到之处。

想要认识东京的美食风景，既容易也不简单，因为大街小巷到处是引人注目的餐厅招牌，随时都能找个地方坐下来饱餐一顿。不过若要挑选留住记忆的餐厅，往往得费心找寻、不远千里，经常遇到的状况：陷入漫漫人龙中排队等候。

采访东京无数次，深知旅人的期盼与烦恼，这次我们摊开地图，在不影响行程的前提下，介绍上百家人气观光区必尝的餐厅美食。能入选的餐厅都是经过精挑细选，让旅人能够达到边玩边吃、美味散步的目的。不过在东京采访久了，难免也有自己的口袋名单，特别推荐的“极味之选”是让编辑部念念不忘甚至感动到痛哭流涕的好餐厅，而“情绪咖啡馆”则是想要沉淀心灵、品味空间时，不欲为外人知晓的私房去处。

从旅人的角度来看，本书是呕心沥血的东京美食旅行之集大成。用味蕾感受江户文化，透过料理和日本人交心，繁忙大都会中有着精彩无比的美食风景，值得放任感官驰骋，快意感受东京里滋味。



目录

006 东京寻味攻略

午餐决胜负	007
美食行程就要这样排	008
超级名店排队攻略	009
省还要再省！花小钱吃大餐	010
不可思议的复合式观光美食	011
用餐误区 8大常犯错误	012
手制版基本餐厅日语	013

014 味觉散步 寻觅东京里滋味

涩谷 玩味食尚飨宴	016
台场 海风与美景相伴	026
新宿 独行旅人的美味温度	036
吉祥寺 文青乐活小时光	044
池袋 暖心丰盛的庶民之味	056
自由之丘 生活与甜点完美结合	064
六本木 以当代艺术佐餐	074
银座 传统与创新的协奏曲	084
晴空塔 云端上的味觉享乐	096
原宿 紧跟潮流的味觉新体验	104
青山表参道 玩味食尚飨宴	116
浅草 传承百年下町之味	130
东京车站 复古优雅的东京玄关口	140
筑地 一日之计在筑地	148

160 至高的感动 极味之选

当经典法式降临凡间 俺のフレンチ GINZA	162
让人魂牵梦萦的极品寿喜烧 浅草今半	165

灯灯无尽 古宅茶食宴 灯灯庵	168
经典佳肴的异想世界 Tapas Molecular Bar	172
和食的美丽境界 新宿割烹 中嶋	175
让人期盼早晨的极品 Brunch Sarabeth's	178
挑战正统割烹的价格极限 俺の割烹 銀座本店	182
站在顶级烧肉的至高点 叙叙苑 东京晴空塔店	185
蔬食的美味主张 Ain Soph.	188
江戸寿司传奇经典 久兵卫 銀座总店	192
舌尖上发现新大陆 Bépocah	194
飘散两个世纪的鳗鱼浓香 野田岩	198
名车与美食的快意生活 INTERSECT BY LEXUS TOKYO	200
贵妇级优雅铁板烧 冈半本店	204
味蕾的浪漫铁道旅 A ta gueule	206
烧肉迷的狂欢节 烧肉问屋 牛藏	208
江戸荞麦本格坚持 荞亭 大黑屋	210
法式点心心中的雍容贵妇 HIDEMI SUGINO	213

215 情绪咖啡馆

大树上的咖啡馆 Les Grands Arbres	216
一杯有灵魂的咖啡 THE ROASTERY	216
日本茶味觉新境界 茶茶の間	217
中目黑的京都风情 青家	218
沉浸在老杂志的怀抱中 Anjin	218
走入推理小说的场景 乱歩°	219
圆滚滚的馒头和猫咪 mugimaru2	219
致那百年流金岁月 CAFÉ 1894	220
追寻三岛由纪夫的身影 画廊吃茶 ミロ	221
老屋新生咖啡店 小熊咖啡	221
私杂志咖啡 kate coffee	222



东京寻味攻略

找味道，需要门路。

蔓延在大街小巷的流行食尚，聪明旅人才知道的寻味秘诀，
你可愿意当个精打细算的美食猎人，
走上这场疯狂却美丽的饮膳之旅？



午餐决胜负

美食家的一日之计在午餐，花小钱即可打开米其林餐厅大门，遍尝老铺美味，在东京，人人都是午餐的国王。



米其林餐厅千元摘星

米其林星级餐厅向来要价不菲，不过为了吸引顾客，一些餐厅平日推出千元左右的特价午餐，预算有限的旅人也有机会轻松摘星。像是米其林一星的新宿割烹中嶋（详见P175），晚间至少万元起跳，但中午却推出800日元的超值定食。政商名流聚集的一星高级料亭一二岐，午间烧物套餐1300日元，简直比连锁餐厅还便宜。新科一星餐厅LE BOURGUIGNON（详见P81）午餐预算较高，约2500元起，却能品尝包括前菜、主餐等三道式套餐。

老铺日式料亭也不落人后，提供牛肉给日本皇室的よしはし，是东京唯一获得米其林荣耀的寿喜烧名店，午间招牌的牛锅定食以2000日元供应！一星在手的银座うち山，使用极品高汤制作成的鲷鱼茶泡饭套餐1500日元，让想一窥顶级和食堂奥秘的顾客大呼过瘾。此外松茸与和牛的专卖店赤坂松叶屋，虽然没得星，但午间套餐松叶屋御膳1300元起，附带松茸饭吃到饱，也是相当公道的价格。

五星饭店景观餐厅2000元奢华自助餐

高档五星级饭店为招徕顾客，在午餐时段杀红眼，晚间至少万元起跳的景观餐厅推出无限量自助餐，让精打细算的顾客们纷至沓来。

靠近东京迪士尼的Oriental Hotel Tokyo bay由于位置较偏远，干脆从日式、西式到中式料理餐厅都推出午餐2381日元自助餐，优美海景与美味料理无限量供应。ROYAL PARK HOTEL SHIODOME从汐留欣赏东京摩天楼的繁华街景，餐厅HARMONY午间自助餐包括鹅肝炖饭等豪华季节美食，2500日元，加上税金也不到3000日元。

更高档次的选择还有台场饭店的法式

餐厅Star Road（详见P32），东京湾海景与主题欧式美饌相伴，平日中午吃到饱的自助餐只要4070日元。丽池卡尔登景观餐厅TOWERS GRILL坐拥欣赏东京铁塔最美的景致，午间以沙拉、甜点吧搭配主食的形式供应，3900元起。Hotel New Otani新大谷饭店360度回转餐厅VIEW & DINING THE Sky，包含铁板烧等豪华自助餐5000日元，无论景观、气氛与服务都是一流水平。

女性限定 午间享乐专案

一些餐厅会针对主妇与年轻女性推出午间项目，其中最有创意的是代代木复合式生活花园代代木VILLAGE，意式餐厅code kurkku延续本身强调健康自然的概念，在中午时段推出按摩+午餐的配套方案，5500日元即可享有50分钟整体指压以及午间套餐，从内到外焕然一新。

一二岐

网址：r.gnavi.co.jp/gad3200

うち山

网址：ginza-uchiyama.co.jp

よしはし

网址：www.sukiyaki-yoshihashi.com

赤坂松叶屋

网址：www.matsubaya.co.jp

Oriental Hotel Tokyo bay

网址：www.oriental-hotel.co.jp

HARMONY

网址：www.rph-the.co.jp/shiodome/restaurant/harmony

TOWERS GRILL

网址：www.ritzcarlton.com/en/Properties/Tokyo/Dining/Towers_Grill/Default.htm

VIEW & DINNER THE Sky

网址：<http://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/sky/>

code kurkku

网址：www.yoyogi-village.jp/codekurkku

美食行程就要这样排

东京旅行最常遇到的问题，就是时间永远不够用，难得的东京之旅，行程+购物+美食比重该如何安排？发挥效率最大化，是所有旅人必修的课题。

挑选餐厅看这里

日本餐厅介绍网站相当多，选餐厅上网做功课研究资料不可少。多如繁星的餐厅网站中，数据最齐全而且有中文页面的首推“ぐるなび”，举凡菜单、特色和相片都能一览无余。

说到选择餐厅的基准，还是要看顾客评价最准确，评比网站“食べログ”是所有餐厅评价中最具有公信力的，可以说是美食通的最佳参考。不过评价分数多少暗藏玄机，像日本人一致推崇的4分名店不见得符合海外游客口味，另外高级餐厅评价都会偏高，游客又未必吃得起。原则上分数3.5以上都是值得造访的好店，2.5以下的就要有踩雷的心理准备。

人气名店预留3小时

美食达人、专家们总是告诉你各种“必吃名店”，似乎没吃过就不算来过东京。然而要注意的是，任何值得专程造访的人气餐厅，都要预留2~3小时在交通、寻找以及等待上。而平日与周末、进入餐厅的时间段也会有影响，务必要先做好规划，否则非常容易耽误到接下来的行程。

就地解决不好！地图式餐厅攻略

想在有限时间内兼顾吃喝玩乐，得用地图的概念来思考。把地图摊开，先决定想去的起点和终点，再从沿线挑选搭配餐厅。比如想到六本木参观美术馆，不如就把午餐定在美术馆中，省下奔波时间。参观明治神宫，就选择表参道上的人气美食，一路边吃边逛。以路线决定景点，会让时间安排更精简，而不是先挑选景点再想办法串成一条线。本书也是以此概念做规划，所有餐厅均附有地图位置，方便读者有效率地安排行程。

最后一站交给百货公司

百货公司多集中在车站周遭，作为一

日行程的终点再适合不过了，想省银子就趁着打烊前到外带美食区抢便宜，同时解决购物、晚餐和伴手礼。

百货公司的餐厅、美食专柜如同精品，各家有专攻的项目，甜点类首推贵妇百货日本桥高岛屋、大丸东京、银座松屋御三家，独家品牌与海内外名店让你绕一圈就能搞定点心和伴手礼。想尝试别具特色的日本品牌，位于室町站的COREDO日本桥与COREDO室町两大商场以当地美食文化为主题，引进筑地、日本桥与人形町老铺之味。秋叶原站旁CHABARA秋叶原网罗全国各地美食与食器用品，推广日本的“食文化”。

19点30分以后百货公司外带美食区与超市开始打折出清，豪华便当、日式串烧、炸鸡等只要定价的五至七折，杀价最痛快的百货包括池袋车站的西武、东武两大龙头，新宿伊势丹，小田急百货，至于日本桥三越本店与高岛屋则以高级食材取胜。此时正是抢便宜的好时机，晚餐在这里解决最干脆！

ぐるなび

网址：www.gnavi.co.jp

食べログ

网址：tabelog.com



超级名店排队攻略

在日本，只要是人气餐厅，势必要面对排队这一关。挑战各家人气排队店，除了耐心与毅力，还要掌握诀窍。



第1招 晚起的鸟儿有虫吃

有些餐厅实在太受欢迎，与其大清早在门口痴痴等候，不如关门前2小时再入场，反而大幅缩短排队时间。像筑地排队名店寿司大（详见P150）就是最好的例子，除非有办法抢在5点首班电车出发前到场，一般要有排队3小时以上的心理准备。然而下午1、2点之后，当老饕级食客心满意足地离开，队伍长度大概只剩一半。另外松饼名店Eggs'n Things（详见P112）与Sarabeth's（详见P178）营业时间晚，赶在最后点餐前1小时到达，即可轻松入店。

第2招 拉面店错乱式排队法

午餐受欢迎的定食店，只要避开上班族与主妇，13点以后往往人潮锐减。另一种方法是将热门时段错开，例如午餐时间品尝松饼甜点，晚餐时段吃人气早餐，你会发现队伍长度可能差了一大截。这招对拉面店特别管用，16点到17点是拉面店最冷清的时候，正是免排队好时机。

第3招 无论如何先等1小时

像“俺の”（详见P162、182）系列，浅草今半（详见P165）等店家，如果没有抢到限量特色餐点，等于是白跑一趟。无论如何开店前1小时就要在店门口就位，只要能抢在第一轮入场，即可大幅减少等候时间。早餐店如

Clinton St. Baking Company（详见P120）也是如此，由于开店时间早，如果能在7点左右到达，就可以省下排队的时间。

第4招 地点、地点、地点

周末假日避开年轻人聚集的原宿表参道是基本常识，因为等待时间绝对比平常再多加1小时。距离车站偏远的餐厅，排队人潮自然较少，这时候有分店的餐厅，不妨安排到位置较偏远的姊妹店用餐，例如bills（详见P34）选择在早晨来到台场店，保证不用排队轻松入场，Sarabeth's选择代官山分店，也比新宿店人潮要来得少。

预约订位先抢先赢

当然比起算时间和碰运气，最好还是直接拿起电话预约订位，这时候信用卡的白金秘书真是太好用啦！特别是必须先预约的高级餐厅，就交给白金秘书出马。VISA与JCB白金秘书都有餐厅订位的服务，不需另外付费，只要结账时刷他们的卡就可以了。许多餐厅也在官网开放网络订位，节省排队时间。其他订位网站还有日本YAHOO、ぐるなび、一休.COM等，好处是可以储存会员点数，再省一笔。

YAHOO预约评比

网址：reservation.yahoo.co.jp/restaurant
一休.COM

网址：www.ikyuu.com

省还要再省！花小钱吃大餐

东京物价随消费税调整节节高升，各种省钱绝招帮助你省下银子，花小钱吃大餐。

网站限定优惠价

餐厅评比网站“食べログ”“ぐるなび”，介绍范围几乎囊括东京所有的餐厅，除了详细的信息，可以点击“クーポン”字段确认相关优惠，店家有的提供折扣，有的则是赠送饮料、餐点，上馆子前先确认网站，往往会有意想不到的超值在等着你。

杂志或旅行社网站会针对读者推出特惠方案，像以女性为主要族群的OZmall，不但能上网预约，还能够买特惠方案，比一般价格更划算。

免费报剪剪乐

日本知名的免费报Hot Pepper在各大车站可免费索取，里头是上百家餐厅的广告与优惠详情，不知道要吃什么的时候，可以依照地区选择有兴趣的餐厅，用餐时出示优惠券即可。Hot Pepper的优点是以特集的方式，特别介绍女性喜爱的餐厅、派对餐厅、情侣餐厅等主题，方便顾客作为挑选的依据。

团购券捡便宜

日本人也疯团购！知名网站Groupon进驻日本，提供五折以上的餐厅优惠，如果没有特别讲究必定要吃哪一家，可以预先购买团购券捡便宜。除了Groupon之外，像ponpore也是热门团购网，觉得信息太多眼花缭乱？没问题，团购情报网站ALL

COUPON综合评比各家优惠，帮助顾客轻松省，花小钱吃大餐。

省钱进阶—特价App网站

懂日文的人可以尝试通过一些独特的餐厅App省钱，首先是专门收集餐厅试吃会的试食会.jp，只要上网登录，即可预约新开业的餐厅与料理发表会，以最多80%的折扣品尝大餐，很多日本人把它当团购券使用，既能尝鲜，又能省钱，一举两得。

另外还有一种购买点数的午餐定期券“ランチ定期券”，每个月花500日元购买午餐券，向合作店家出示，以500日元换取价值千元以上的午间套餐，是现在日本上班族女性省钱的新妙招。

Hot Pepper

网址：www.hotpepper.jp

OZmall

网址：www.ozmall.co.jp

Groupon

网址：www.groupon.jp

ponpore

网址：ponpare.jp

ALL COUPON

网址：allcoupon.jp

试食会.jp

网址：sisyokukai.jp

ランチ定期券

网址：lunchtelki.com



不可思议的复合式观光美食

餐厅不只是餐厅，各种新推出的套餐行程与复合式空间，让用餐变成玩乐的一部分，带来1+1>2的乐趣。



古迹餐厅、老社区餐厅、景观餐厅……复合式的个性空间让艺术、文化和美食跨界结合，成为东京大受欢迎的旅游方式。

古迹餐厅，感受建筑之美

参观古迹除了买门票跟导览，还可以换个方式：在咖啡香中欣赏。附设于历史古迹之中的咖啡座和茶席，引领游客踏入贵族的优雅世界。像是拥有75年历史，外观如同西洋城堡的小笠原伯爵邸，馆内附设高级餐厅与咖啡馆，在老树参天的庭院中点杯咖啡，古典对称的建筑结构，扶疏绿意仿佛进入上一个世代，贵族般的享受唾手可得。

老屋餐厅，料理中体验文化

东京的老屋改造计划，将弃而不用老房子翻新后，规划出餐厅、文艺活动等复合式空间，以文艺为小区注入活力，比如隅田川畔的MIRROR以及位于三鹰的ハモニカ横丁ミタ力，本身既为餐厅，又是人们彼此联络感情的游乐场所，品味美食之外还有多重乐趣值得探索。

巴士+餐厅，独特的个性化行程

东京观光巴士NO.1 Hato Bus推出各种主题美食巴士，只要在特定地点集合，巴士会把你载到餐厅，享用完大餐之后再载回原地，省去交通奔波与订餐厅的麻烦手续。除了一般的老铺名店之旅、五星饭店吃到饱之旅以外，Hato Bus还推出一般游客难以一观堂奥的特色餐厅旅程，像是“花街艺伎之旅”带游客到向



岛樱茶屋（详见P100）和艺伎见面，价格不到1万日元，非常划算。另外还有“银座歌舞伎町之旅”，享用晚餐之后，再到银座牛郎店饮料喝到饱，让一般对歌舞伎町好奇又不敢入门的女性认识夜晚的世界。

浪漫满点，游船景观餐厅

花钱上观景台登高望远，不如挑间景观餐厅用餐兼赏景兼一饱口福。像是晴空塔旁的东京Soramachi，30与31楼景观餐厅不用门票费，就能看到好风景。新宿都厅45楼的展望台，不但免费开放入场，附设餐厅Good View Tokyo只要日币千元起，即可享有优美景观与大餐，享受浪漫不需撒大把银子。另外值得推荐的还有东京湾游船，搭乘游船巡游优美如画的东京湾，同时品尝法式料理或者精美午茶，美食兼海湾览胜，一加一的效果炒热气氛到最高点。

小笠原伯爵邸

网址：www.ogasawaratei.com

MIRROR

网址：www.mirror-ep1.com

ハモニカ横丁ミタ力

网址：hamoyoko.com/harmonicayokochom_itaka.html

Hato Bus

网址：hatobus.co.jp

Good View Tokyo

网址：www.luckbag.jp/goodview

东京湾游船

网址：www.symphony-cruise.co.jp

用餐误区 8大常犯错误

常见的日本用餐8大错误动作，一旦在餐厅这么做，是会让师傅们摇头的！

虽然同为使用筷子的民族，但日本的用餐礼仪和中式料理还是有许多出入，为了避免出糗，几个常犯的错误要注意。

山葵酱不能混进酱油中

我们平常吃生鱼片时，会习惯把山葵酱放进酱油中搅拌均匀，其实这在日本是不正确的。标准做法是取少许山葵酱放在鱼片上，然后连同山葵酱夹起生鱼片，轻蘸酱油即可。

饭碗举起再吃

日本人吃饭时，必须把饭碗举起，一手持筷，一手持碗。把碗放在桌上，甚至单手下垂，拿着筷子扒饭，是很不礼貌的行为。

吃剩的餐点不外带

绝大多数日本餐厅不提供外带，当然也不会准备打包用的塑料袋或纸盒喔！理由是吃剩的料理要是没经过保鲜让顾客吃坏肚子就糟了，所以点餐请量力而为，切勿点太多吃不完。

取消预约务必告知

有些旅客会利用网络、电话或者白金秘书预约，如果不能前往或者无法准时到达，一定要事先向店家告知，随便放店家鸽子是

极为失礼的行为。

吃饭前先擦手

在日本餐厅用餐，服务生首先会递上一块湿巾，不明就里的人可能会当卫生纸用，拿来抹脸擦嘴。其实在日本用餐前先擦手是基本礼仪，记得饭前先拿湿巾把手好好擦拭干净。

筷子不架碗盘

在日本，多数餐厅都会提供筷枕，要放下筷子时切勿直接横放或架在碗盘上，而是得放回筷枕。

料理不可就嘴吃

沸腾的小火锅让人食指大动，忍不住举筷把好料夹入嘴中……这在日本是错误行为！火锅也好，大盘分食的餐点也好，一定要先夹入小皿中再食用。另外靠着碗缘张口扒饭，也是不礼貌的动作。

会席料理不配饭

丰盛的会席料理是不配饭吃的，米饭作为压轴，将会在甜点之前，与咸菜、味噌汤一起端上桌，也就是以所谓的“一汁三菜”形式端上桌。

