

過去，你可能玩遍東京
現在，你更要**吃遍東京**
不一樣的旅行，
就要這樣走！



烤焦麵包作者貼身導覽

TAKAHASHI MIKI
高橋美起 的

東京美食地圖



帶你尋找東京人舉手大推的**132**個在地好味道！



神樂坂五十番2号店
什錦肉包



煉瓦亭
元祖蛋包飯



神樂坂紀の善
抹茶牛奶凍



銀座千疋屋
水果雞尾酒



東京車站
小雞雞



MARIAGE FRÈRES
銀座總店
紅茶吉布斯特



●國家圖書館出版品預行編目資料

高橋美起的東京美食地圖 / 三采文化出版
——初版 ——台北市：三采文化，2010（民99）
冊：公分 . --（跟著感覺去旅行：16）
ISBN 978-986-229-184-9（平裝）

1. 旅遊 2. 餐飲業 3. 日本東京都

731.72609

98018968

Copyright © 2010 SUN COLOR CULTURE PUBLISHING CO., LTD., TAIPEI



跟著感覺去旅行16

高橋美起的東京美食地圖

作者	TAKAHASHI MIKI（高橋美起）
譯者	連雪雅
責任編輯	黃迺淳
美術編輯	郭麗瑜
封面設計	謝佳穎
發行人	張輝明
總編輯	曾雅青
發行所	三采文化出版事業有限公司
地址	台北市內湖區瑞光路513巷33號8樓
傳訊	TEL:8797-1234 FAX:8797-1688
網址	www.suncolor.com.tw
郵政劃撥	帳號：14319060
	戶名：三采文化出版事業有限公司
本版發行	2010年2月10日
定價	NT\$260

‘TOKYO MOGUMOGU OISHII-MONO SAGASHI’ by Miki Takahashi

Copyright © Miki Takahashi 2009.

All rights reserved.

Original Japanese edition published by SHUFU-TO-SEIKATSU SHA LTD.

This Complex Chinese edition published by arrangement with SHUFU-TO-SEIKATSU SHA LTD., Tokyo in care of Tuttle-Mori Agency, Inc., Tokyo through Future View Technology Ltd., Taipei.

●著作權所有，本圖文非經同意不得轉載。如發現書頁有裝訂錯誤或污損事情，請寄至本公司調換。All rights reserved.

●本書所刊載之商品文字或圖片僅為說明輔助之用，非做為商標之使用，原商品商標之智慧財產權為原權利人所有。

TAKAHASHI MIKI
上高橋美起
東京美食地圖



跟我一起吃盡東京美食吧！

東京，這個城市除了在地美食，也聚集了來自全日本、全世界各地方的美味料理及店家。

而且這裡的美食更會跟隨流行腳步快速地變化，新的店家突然出現卻又突然消失……。

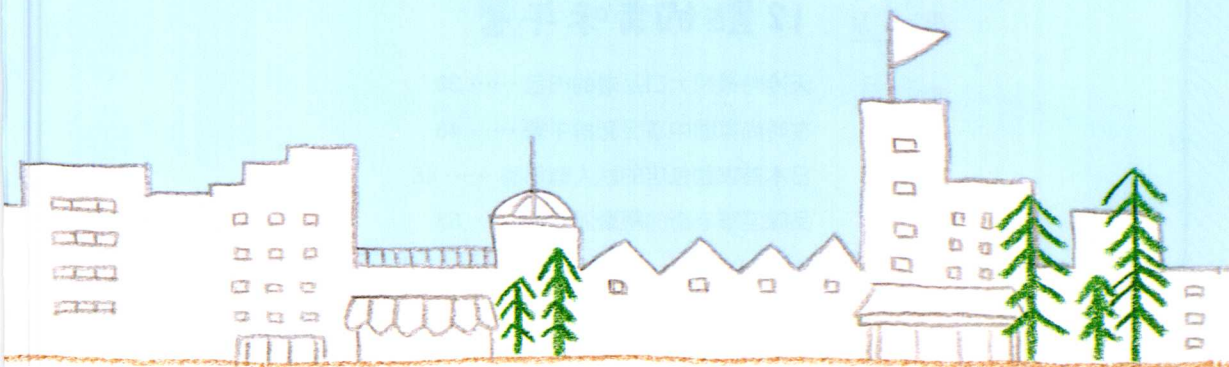
在競爭如此激烈的東京，有什麼是從以前就廣受歡迎的美食嗎？基於這個單純的疑問，我的「東京美食探尋之旅」就此展開。



不過，東京實在太大了，老店及名產更不是普通地多！
所以，我根據以下條件精選出一些店家，例如
「聽過名字卻從未吃過」、
「雖然常在百貨公司地下街看到卻不知道總店在哪」、
「東京限定」……等等。

雖然這次我挑選出來的店家，有不少是東京人都耳熟能詳的「超」知名老店，但對味覺神經不太敏銳又稱不上是老饕的我來說，每次都是帶著忐忑不安的心情進入店內，品嚐那代代相傳的好味道。

本書集結了許多讓我感到緊張興奮、雀躍歡喜的「東京美食探尋」體驗，請各位跟著我的美食地圖一起出發吧～



Menu



Tokyo Mogu-Mogu
Oishimono sagashi
CONTENTS



前言 2



第 1 章

10 點的解饞小點

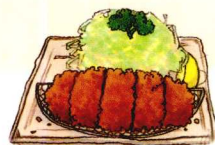
- Search 1 飯店烘焙坊的美味馬卡龍 8
- Search 2 感受日本四季的老店和菓子 13
- Search 3 名媛貴婦最愛的當季水果 18
- Search 4 品嚐知名西點店的人氣泡芙 23
- Search 5 發掘淺草的傳統美味 28
- MAP & DATA 12、17、22、27、33



第 2 章

12 點的美味午餐

- Search 6 天冷時最想大口品嚐的肉包 38
- Search 7 在時尚氛圍中享受豬排午餐 43
- Search 8 日本首家麵包店的誘人麵包香 48
- Search 9 品味淺草老街的絕讚泥鰍鍋 53
- MAP & DATA 42、47、52、56





第3章 15點的小茶點

- Search 10 法式紅茶的午后時光 …… 60
- Search 11 造訪散步途中的甜品老鋪 …… 65
- Search 12 巧克力融化舌尖的美味初體驗 …… 70
- Search 13 老飯店裡的悠閒午后 …… 76

MAP & DATA …… 64、69、75、80



第4章 19點的吃飽飽晚餐

- Search 14 戰勝炎夏的印度咖哩 …… 84
- Search 15 屋形船上的東京老街美食 …… 89
- Search 16 深大寺的超美味蕎麥麵 …… 94
- Search 17 感受銀座老牌西餐廳的歷史 …… 101
- Search 18 寒冬中的熱呼呼鍋料理 …… 106

MAP & DATA …… 88、93、100、105、110

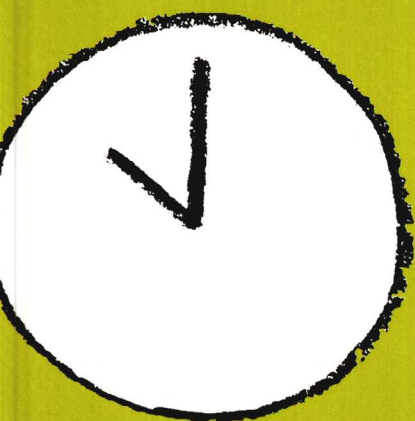


第5章 東京的伴手禮

- Search 19 東京車站伴手禮選購實錄 …… 114
- Search 19+ 銘菓「小雛雞」誕生過程大公開 …… 120
- Search 20 東京車站地下一番街採購記 …… 122

MAP & DATA …… 119、124





第 1 章

10 點的解饒小黑占

- 8 リーガロイヤルホテル東京 グルメブティック メリッサ
Rihga Royal Hotel 美食烘焙坊Melissa
- 10 ホテルニューオータニ パティスリーSATSUKI
Hotel New Otani 烘焙坊SATSUKI
- 11 ホテル西洋銀座 ケーキショップ
西洋銀座飯店蛋糕坊
- 13 虎屋 赤坂本店
虎屋 赤坂本店
- 18 銀座千疋屋 本店
銀座千疋屋本店
- 23 洋菓子舗ウエスト 銀座本店
西點鋪WEST銀座本店
- 29 元祖 木村家人形焼本舗
元祖 木村家人形焼本舗
- 30 常盤堂雷おこし本舗直営 雷5656茶屋
雷5656茶屋
- 32 舟和本店
舟和本店



飯店烘焙坊的美味馬卡龍

圓滾滾的外形與五彩繽紛的顏色，這個惹人憐愛的點心就是 **馬卡龍 (Macaron)**

名字唸起來
也好好愛♥



近2~3年來在東京年輕女性間造成流行，逐漸蔚為風潮的甜點。

老實說，還沒接觸它之前，我曾認為「馬卡龍這玩意兒價錢貴又吃不飽……」。然而，實際品嚐後立刻為它那外脆內軟的獨特口感深深著迷。



馬卡龍是法國的傳統點心，地位相當於日本的最中*吧？

好…好好吃喔～



因為很多被推薦的美味馬卡龍都出自飯店的烘焙坊，所以我便找了3家準備來個「超級比一比」。

首先是 **リー・ガロイヤールホテル東京**

グルメブティック メリッサ

東京麗嘉皇家酒店
(Rihga Royal Hotel) 的
美食烘焙坊 Melissa



這家飯店
位於東京早稻田，
四周綠意盎然。

烘焙坊就設在充滿歐洲古典氛圍的1樓大廳。



展示櫃內擺滿新鮮蛋糕以及我今天的目標——馬卡龍。

馬卡龍

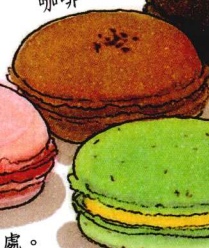
(1個 ¥170～)

咖啡

芝麻

杏桃

覆盆莓



開心果

內餡份量恰到好處。
一入口，舌尖立即感受到柔軟的口感。

這裡的馬卡龍屬於常見的普通外形。
表面烤得酥脆，咬下後又是Q彈的口感。
淺嚐一個就令人好滿足。

口味的種類會依季節而改變，其中以開心果和杏桃兩種口味最受歡迎。

採訪當天正好賣完而無緣嚐到。



很多人都喜歡
外帶這款
7入的馬卡龍
(¥1,200)
當伴手禮唷！





那天，我還發現Melissa旁邊有個休息廳，能欣賞到毗鄰飯店的庭園景色。
於是決定在那裡稍微休息。

在這邊，可以品嚐Melissa的
蛋糕餐點。通常是在「Café corbeille」用餐，
但只要跟飯店人員說一聲便可在休息廳享用餐點。

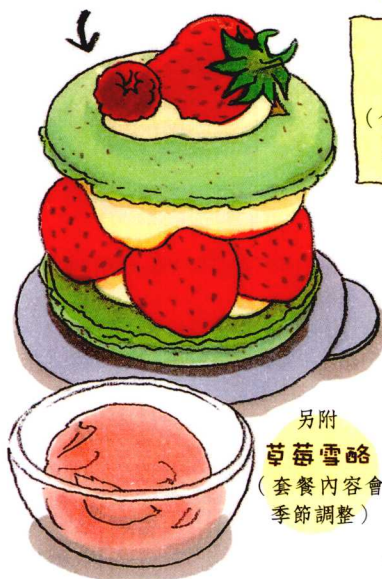


挑高的天花板、大片的落地窗，眼前就是大隈庭園寬廣的綠樹草地……，真是令人心身舒暢。

這裡客人的年齡層以40~50歲居多，安靜寬敞的空間讓人很放鬆。

鄰桌很多是獨自靜靜看書的貴婦，以及與朋友悠閒聊天的大叔們。

我在 Melissa 點了份法式草莓奶油蛋糕「Fraisier」（外帶¥520）。



蛋糕套餐

¥ 1,964

(含稅及服務費)
附咖啡或紅茶

開心果口味的馬卡龍，中間夾著濃郁的奶油及大量的新鮮草莓。



馬卡龍的升級版，這樣的形容應該很貼切吧？

雖然奶油初入口有些甜膩，但草莓的酸味正好可以中和甜味，真的很好吃。

不過，第一次點這道甜點吃的我，還真不知道該如何下手。

要從哪裡開始吃啊？



最後，我決定使用擺在一旁的刀叉優雅地動手……。



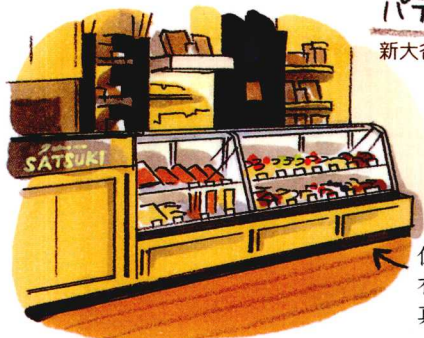
接著前往

ホテル ニューオータニ パティスリー SATSUKI

新大谷飯店 (Hotel New Otani) 的烘焙坊 SATSUKI。

新大谷飯店位於東京的鬧區——赤坂，擁有廣大的庭園、客房數共1479間，是走奢華風的高級飯店。

每次去都會迷路 →



位於大廳的烘焙坊SATSUKI，有販售知名甜點師——中島真介先生的獨家甜點。

我特別外帶了幾款口味特別的馬卡龍。

因為中島師傅本身很喜歡馬卡龍，幾年前就開始花心思研究這個甜點的製作。

鬆軟得恰到好處的口感。焦糖與鹽的搭配看似奇妙，但其實鹽的鹹味正好降低焦糖的甜，真是太完美了。超棒的組合。

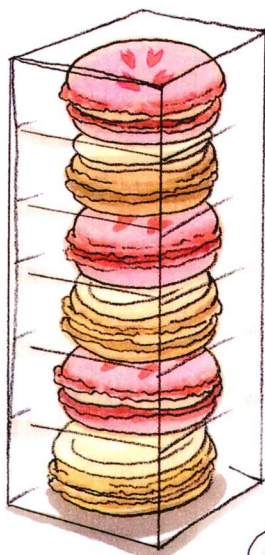
鹽味焦糖馬卡龍
(6個裝，¥1,575)



料多實在
表面以苦味巧克力裝飾，讓口感更有變化。

櫻花馬卡龍
酒粕馬卡龍 (各3個，¥1,365)

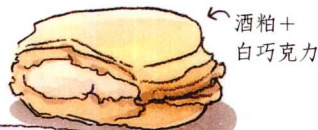
這2款是春季限定的「賞櫻版」特別口味。



擁有華麗外觀的粉紅櫻花馬卡龍，創作靈感來自「櫻花麻糬」。

內餡是紅豆泥加上去鹽切碎的櫻花花瓣唷！和馬卡龍搭在一起感覺很對味，果然適合在「賞櫻」的時節品嚐。

另一款酒粕馬卡龍則是加了和三盆糖，並以加入酒粕的白巧克力為內餡。口味比較成人風，嚐起來是微微的甜。



酒粕 + 白巧克力

這裡的馬卡龍口味都很特別，應該很適合行家品嚐！





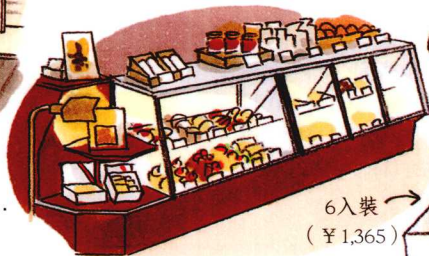
最後來到銀座的 **ホテル西洋銀座** 西洋銀座飯店



說到這裡的招牌馬卡龍，就是……

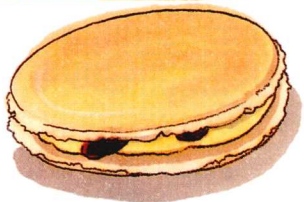
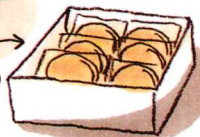
銀座馬卡龍 (1個 ¥231)

這是間位於劇場旁、頗具歷史的高級飯店。而這裡的烘焙坊不必從飯店進入，從劇場旁也可直達。



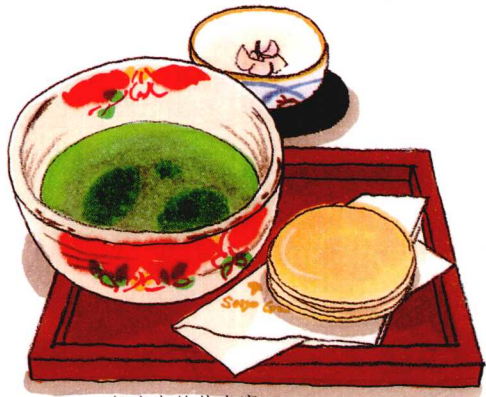
設置在地下樓層的蛋糕坊。

6入裝
(¥1,365)



它的外型特徵就是比一般的馬卡龍來得扁些，內餡是浸過萊姆酒的葡萄乾及奶油。

馬卡龍的麵糊裡添加了產自西班牙馬爾科納 (Marcona) 的杏仁粉，風味絕佳。一口咬下，嘴裡頓時香味四溢。雖然不比其他家的馬卡龍來得蓬鬆，但依舊吃得到彈性。搭配濃郁的葡萄乾奶油餡超對味。



飯店內的休息廳，也有提供馬卡龍+抹茶的套餐。
(¥1,300 不含稅及服務費)

自第2代師傅開始販售的馬卡龍，當時一天可賣60~100個。近年來，因為掀起一股馬卡龍熱，甚至創下一天賣出500~1,000個的好成績。

現在更成為熱門的「銀座伴手禮」之一。

夏天時，
冷藏後再吃
味道會更棒！

獲獎無數的
第4代
師傅——
浦野先生。

感謝他在百忙中
抽空受訪。

非常親切喔～



和抹茶真搭～

透過這次採訪，讓我重新體認到馬卡龍真是種值得細細品嚐的成熟甜點。

它和蛋糕、巧克力完全不一樣，每家店推出的馬卡龍也都各有特色。果然不簡單啊！這次的經驗讓我有些愛上它了。

偶爾到飯店的烘焙坊買個馬卡龍，享受小小的奢侈吧！

誠摯地推薦各位來東京玩時，也可以試試喔！

Map & Data

美食店家 Info



リーガロイヤルホテル東京 グルメブティック メリッサ

©東京麗嘉皇家酒店・美食烘焙坊Melissa

東京都新宿区戸塚町1-104-19

TEL : 03-5285-1121 (代)

10:00~20:30 全年無休

<http://www.rihga-tokyo.co.jp/melissa/index.html>

- ①都電荒川線 早稲田駅 ②新目白通
③東京麗嘉皇家酒店 ④早稲田大學
⑤早稲田通 ⑥早稲田站3a出口 ⑦早稲田站



ホテルニューオータニ パティスリーSATSUKI

©新大谷飯店・烘焙坊SATSUKI

東京都千代田区紀尾井町4-1

TEL : 03-3221-7252

(烘焙坊SATSUKI)

11:00~21:00 全年無休

http://www.newotani.co.jp/tokyo/restaurant/p_satsuki/index.html

- ①新大谷飯店 ②赤坂王子飯店 ③赤坂見付站D出口
④高速公路 ⑤Suntory大樓 ⑥派出所 ⑦赤坂見付站



ホテル西洋銀座 ケーキショップ

©西洋銀座飯店・蛋糕坊

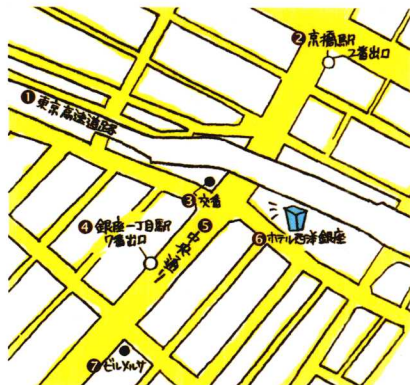
東京都中央区銀座1-11-2 B1

TEL : 03-3535-1111 (代)

11:30~21:00 全年無休

<http://www.seiyo-ginza.co.jp/restaurant/cakeshop/>

- ①東京高速公路 ②京橋站2號出口
③派出所 ④銀座一丁目站7號出口
⑤中央通 ⑥西洋飯店銀座 ⑦MELSA大樓



感受日本四季的老店和菓子

東京

前陣子，我在想該送什麼禮物給長輩的時候，腦中突然閃過一個念頭。

啊，來送「虎屋」的羊羹吧？



夜之梅

(¥2,625)

老字号的和菓子店「虎屋」在日本非常有名。

……雖然我曾買過它的甜點送人，但自己卻是從來沒吃過。



哇！這家店從室町時代就有了？

距今約480年前！

不知道這家創業歷史超~久的老店，它的甜點味道究竟如何……？

虎屋赤坂本店

傻眼……

當下，我就決定前往

とらや

赤坂本店

一探究竟。

既然要去，當然要選位在赤坂的本店囉！

座落在青山通上的超大店面，就矗立在我眼前。

面對眼前這棟風格獨具的老店，心裡還真有點緊張。

不過，掀開店前的布簾進入店內後，立刻就有親切的店員上前迎接。



店外排滿了有專人駕駛的高級轎車……

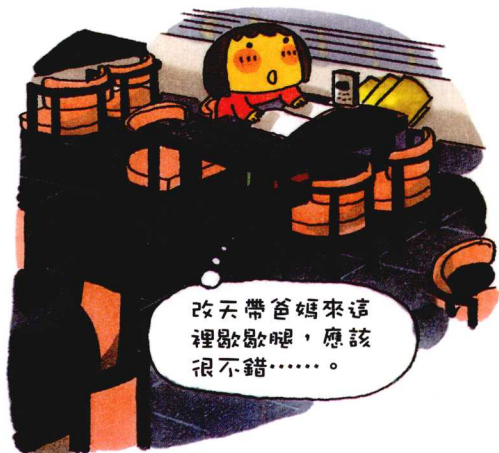
一走進店內，就看到一旁可直接

品嚐虎屋和菓子的『虎屋菓寮』。

在東京、京都也有不少分店。

步下樓梯，眼前便是寬敞的喫茶室。

入口處有美麗的盆花裝飾，黑色系的桌子、地板營造出高級感，彷彿像是來到了貴婦們專屬的私密沙龍。



改天帶爸媽來這裡歇歇腿，應該很不錯……。

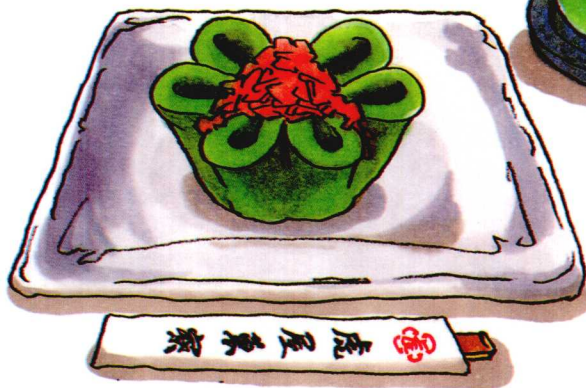
店內擺放的寬敞桌椅，令人瞬間放鬆許多～

原以為來這裡頂多就是吃吃羊羹之類的和菓子，沒想到翻開菜單，內容超豐富。

我從眾多餐點中選了一份配色高雅的
季節生菓子・抹茶GLACE套餐（¥1,113）

這個盛裝在冰涼容器裡的生菓子名為
「岩根的杜鵑花」。

這是限定在5月上旬販售的商品。
虎屋茶寮每個月固定會變換2次
生菓子套餐內容，供顧客挑選。



但我比較好奇的是「**抹茶GLACE**」
究竟是什麼？結果……答案揭曉！就是
冰得透心涼的冰抹茶啦。飲用時可依個
人喜好加些糖漿。

心滿意足
好爽口，和生菓子很搭耶！★
滿口都是
抹茶的
清香～
心滿意足



餐點送上桌後，先用雙眼仔細欣賞那充滿初夏風情的嫩綠配色，鮮豔外表下
裹著綿細的紅豆泥內餡。

就連平常很少吃和菓子的我，也為那絕妙的紅豆風味而深
受感動。甜而不膩的紅豆餡，味道好高雅。

←連盛裝和菓子的容器，也會依季節改變。

店內還有其他很多造型可愛的生菓子……。



圓呼呼一顆

宇治之里

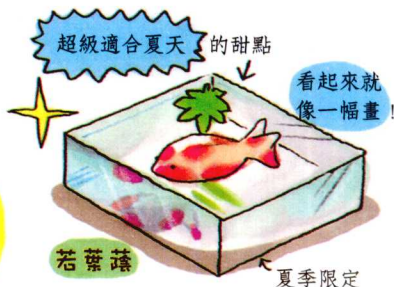
QQ的求肥外皮
包裹著糖餡。

看到這麼可愛的小圓球，
我就忍不住想替它加上眼
睛、嘴巴……。

蠢蠢欲動



卡通化了



若葉藻

夏季限定