

新発見を
教えてくれたのは…
「最大の特徴は、飲食街各店から“出前”ができること。全国の味を一つのお店で食べ比べることができる。あとは週末を中心に、流しの歌手が来店することもあります。21:00～が多いので、興味ある方はぜひどうぞ!」
有楽町産直飲食街
PR担当 安藤 素子

お酒とグルメを満喫 「新・旧横丁」で今夜は

昭和の面影が残る街並み「横丁」。終戦直後から続く「文化遺産」とも言うべき横丁。醸し出しつつも、新しいアプローチを試みる「ネオ横丁」も増えている。今宵の一杯



一度に味わえる出前システム!
横丁のグルメを

有楽町産直飲食街で 全国の地場グルメを制覇

秘
発見!

全国の食材を一堂に集めた飲食街。すべての店舗でほかの店のメニューを出前し、一度に食べることができる。現在は5道県のお店が並ぶが、4月には千葉県発の貝の専門店と、待合所的に餃子を味わえる新店舗がオープン予定。



熊本県名産!

うま
◎馬かばい!
「熊本特選馬刺盛り合わせ」 ¥1980
赤身、バラ(中トロ)、タテガミなど、柔らかく風味豊かな馬刺4種の盛り合わせ。本場熊本から直送されているから、常に新鮮な食材が味わえる

しんしゅうしんけい
◎信州神鶏の
「信州松本名物 山賊焼
骨付きもも」 ¥1280

銘柄鶏の骨付き一枚肉を揚げた、野趣あふれる信州松本の郷土料理。香ばしさを出すため、揚げたあと炭火で焼くのが特徴だ



静岡県名産!

うおまる
◎魚河岸 魚○本店の
「刺身3点盛り合わせ」 ¥1599
静岡県から直送された新鮮な刺身盛り合わせ。さまざまな刺身が楽しめるのは、多くの魚介類が捕れる駿河湾ならではの



岩手県名産!

なんぶや
◎白金豚・三陸前浜もの 南部家の
「白金豚ミートソース焼きめし」 ¥680
岩手が誇るブランド豚「白金豚」の挽き肉をふんだんに使った、シメに持ってこいのご飯系。どこか懐かしい洋風味がたまらない



長野県名産!

北海道名産!



◎牛酒場～小澤牧場
牛○の「大沼牛
サーロイン
ポンドステーキ」 ¥3999

ジュージューという音ともうもうと立つ湯気までおいしいポンド(約450g)ステーキ。大迫力のサイズだが、1、2名でペロリと平らげるお客さんも多いとか

有楽町産直飲食街



DATA
図千代田区有楽町2-1-1 インターナショナルアーケード
図②銀座駅C1出口より徒歩3分、③日比谷駅A4出口より徒歩4分



◎牛酒場～小澤牧場
牛○
函館の広大な大地で育てられた大沼牛を中心に、鮭とたっぷり野菜のちゃんちゃん焼き(699円)など、北の大地の恵みを味わえる。
DATA
☎03-5510-1488
☎24時間 図80席

◎魚河岸 魚○本店
駿河湾の沼津港から直送された旬の魚を、刺身、煮物、焼き物、揚げ物で楽しめる。雲丹イクラ寿司(1399円)もオススメだ。
DATA
☎03-5510-1278
☎24時間 図50席

◎馬かばい!
熊本名産の馬肉や珍しい馬の内臓がそろそろ。あっさりした馬モツ&スジ煮込み(780円)は酒のお供に最高!
DATA
☎03-3597-7999
☎夕方～朝、③夕方～24:00(L023:00) 図50席

◎白金豚・三陸前浜もの 南部家
岩手県の食材を直送し郷土の味を再現。大根の味噌漬(380円)など“おばあちゃんの味”もぬくもりタップリ。
DATA
☎03-3597-7881
☎夕方～朝、③夕方～24:00(L023:00) 図80席

◎信州神鶏
標高900mの鶏舎で育った信濃地鶏をさまざまなスタイルで味わえる。霧下蕎麦粉のそば(1000円～)も美味。
DATA
☎03-3591-7222
☎夕方～朝、③夕方～24:00(L023:00) 図45席