

人気タウンで
新発見!

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。全国の
味を一つのお店で食べ比べるこ
とができます。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
とのことです。興味ある方
の方へ、ぜひどうぞ！」

有楽町産直飲食街
PR担当 安藤 素さん

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」。終戦直後から続ぐ“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



④馬かばい!
「熊本県産馬刺盛り合わせ」 ¥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

③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

有楽町産直飲食街で 全国の地場グルメを制覇

秘
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。



静岡県名産!
②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



岩手県名産!

④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、シメを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!

①牛酒場～小澤牧場
牛○の「大沼牛
サーロイン
ボンドステーキ」
¥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ボンド(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様も多いとか



北海道名産!

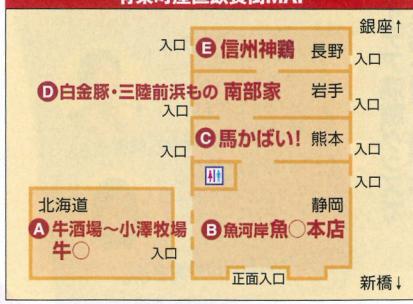
有楽町産直飲食街



DATA

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

有楽町産直飲食街MAP



A 牛酒場～小澤牧場
牛○

牛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 地下80席

B 魚河岸 魚○本店

駿河湾の沿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 地下50席

C 馬かばい!

熊本名産の馬肉や珍しい馬の内臓がそろう。
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、日曜夕方～24:00(L023:00) 地下50席

D 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」

岩手県の食材を直送し
郷土の味を再現。大根の味噌漬け(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、日曜夕方～24:00(L023:00) 地下80席

E 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、日曜夕方～24:00(L023:00) 地下45席

