

[横丁]&[せんべろ酒場]を徹底紹介!

横丁飲みが
おもしろい!

東京ウォーカー

2014年3月11日発行(2月25日発売(隔週火曜日発売))
第25巻第5号 1990年5月28日第三種郵便物認可

Tokyo Walker

BOOK
IN
BOOK

1000円代で気持よく酔える!
厳選東京せんべろ酒場43

一度行けばハマる!
横丁飲みのおすすめ。

横丁の楽しさ全部入り!

いま行くべき

東京3大ネオ横丁はココ。

恵比寿横丁

三軒茶屋三角地帯

吉祥寺ハモニカ横丁

シンデレラ横丁? 涅槃小路?

良い店が眠っている名前のない横丁教えます。

コラボ企画「イモトWalker」始動!

イモトアヤコが新宿ゴールデン街デビュー。

日本酒もワインも両方楽しめる!“和バル”トレンド最前線。

赤羽の横丁で極上昼飲みツアー。

2014 3/11 No.5 特別定価420円

東京3大 ネオ横丁へ ようこそ。

戦後から続く昭和な横丁が世代交代でトラスティックに変貌中
新しい食と酒の楽しみは横丁から生まれつつあるのです
そんな新世代横丁を代表する3つの横丁へいざ出発!!



**魚から肉、キノコまで!
さまざまな専門店がそろう**
専門店が数多く揃っている恵比寿横丁に行けば、たいいていの料理がオーダー可能。誰と行っても、どんな気分でも楽しめるのだ

**明るい雰囲気だから
女性でも入りやすい!**
昔の横丁がもつダークなイメージは皆無! 明るくて活気があるので女性だけでも入りやすい。一人で来店する女性もいるのだとか

**ほかの店舗の料理も
出前してもらえる!**
横丁内では、他店からでも出前がとれる(一部例外店舗あり)。ドリンクは出前不可。席を移動せずいろいろな味が楽しめる



**昭和がフラッシュバック!
流しが歌ってくれる**
歌手のバリ中山さんが1000曲以上のレパートリーの中から好みの歌を歌ってくれる(3曲¥1000)。ほろ酔いでお気に入りを入りをハモれば最高の気分!

**客同士の距離が
近いから出会いもある!**
譲り合って座るのが横丁の作法。自然と会話が生まれカップルになることも。この2人も恵比寿横丁で出会って付き合い始めたのだとか

**恵比寿
恵比寿横丁**
国渋谷区恵比寿1-7-4
図①恵比寿駅東口より徒歩2分



恵比寿横丁は毎日がお祭りのようなもの!
平日でも午後8時には多くの人でこった返す恵比寿横丁。スーッと着たサラリーマンから老人、フリーター風情の若者はもちろん女性客だって、ビールケースを裏返したいすに座って肩を寄せ合い飲んでいる。
恵比寿横丁がオープンしたのは6年前のこと。終戦直後から公設市場だったこの場所を飲食店フロデューズを手がける浜倉好宣さんが2年かけて生まれ変わった。
「昔からの横丁みたいに温かみがあって、老若男女問わず同士が自然につながれる場所にしたかったんです。こういう飲食店のあり方は日本ならではの文化だと思えます」と浜倉さん。誘致したお店にも浜倉さん流のこだわりが発揮されている。
「会社の規模や実績じゃなくて熱意やおもしろさを評価して出店してもらいました。その結果、コテコテな人付き合いができる、パワーのある人たちが残ったんです。だから恵比寿横丁は毎日お祭りみたいに盛り上がるんだと思います」
人と人の距離の近さや昭和の風情を残したほっこり感、お祭りのような盛り上がり。ただの飲食店街では到底味わえない心を躍らせる魅力がここにある。いま東京の大人が求める横丁の楽しさが、全部詰め込まれているのが恵比寿横丁なのだ。

横丁の楽しさ全部入り! 活気あふれる オールインワン横丁。

飲めて、食べられて、話せて、歌える!? 08年にオープンした恵比寿横丁はそれまで忘れかけていた横丁の楽しさを多くの人に思い出させてくれた。いまやただのトレンドスポットではなく横丁文化の発信源となっている。

構成・取材・文: 日比宗幸 (Hi-bit entertainment) / 撮影: 平岩 孝、玉越信裕 (Roaster) / イラストマップ: 坂本志穂里



横丁案内人
浜倉好宣さん
浜倉の商店製作所 代表取締役。経営難の店舗やシャッター街を人気スポットに変える仕掛け人。08年に恵比寿横丁をプロデュースし横丁ブームに火を付けた

古くて
新しいんです

気になる隣のお料理は出前でどうぞ!

1 森のきのこサラダ ¥680

きのこ料理 きのこ MAP-P19④

50種類以上あるメニューのうち約7割がキノコ料理というこの店ではサラダの出前が多いのだそう。きれいに盛り付けられた花びらだけ、エノキ、マッシュルームを生のまま食べる。

☎03-5420-0108 ☎17:00~翌5:00 (L04:30) ④⑥~24:00(L02:30) ④⑥ ⑧15席 ※喫煙可

2 おでん盛り合わせ ¥1100

京風おでん でんらく MAP-P19⑤

女性に人気のトマトのおでんが入った盛り合わせは、出前で取るのにちょうどよいボリューム。昆布などでとった出汁で味をつけているので、素材の味をしっかりと楽しめる。

☎03-3473-8969 ☎16:00~翌4:00 (フードL03:00、ドリンクL03:30) ④⑥年末年始 ⑧18席 ※喫煙可

3 前菜盛り合わせ ¥1300

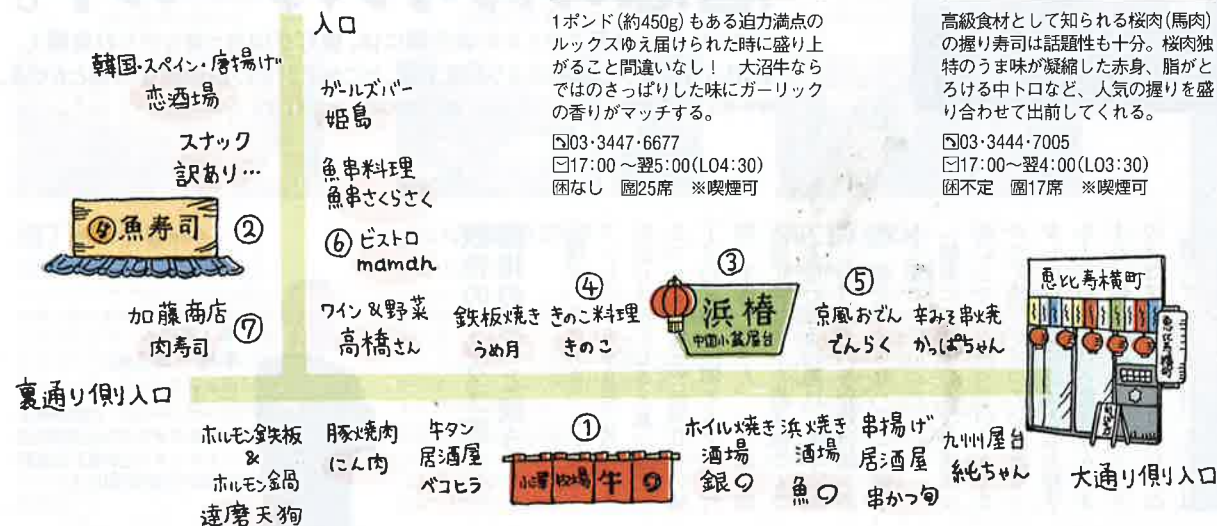
ビストロmaman MAP-P19⑥

ワンコインで本格小皿料理が食べられるビストロmamanでは、前菜の盛り合わせが人気。牡蠣のオイル漬けや白レバーペーストなどワインに合うメニューが皿の上で共演する。

☎03-5420-8989 ☎17:00~翌3:00(L02:30) ④⑥⑧ ⑧27席 ※喫煙可



恵比寿横丁MAP



4 大沼牛ポンドステーキ ¥3999

小澤牧場 牛〇 MAP-P19①

1ポンド(約450g)もある迫力満点のルックスゆえ届けられた時に盛り上がる間違った楽しみ! 大沼牛ならではのさっぱりした味にガーリックの香りがマッチする。

☎03-3447-6677 ☎17:00~翌5:00(L04:30) ④⑥ ⑧25席 ※喫煙可

5 福来る盛り合わせ ¥2000

加藤商店 肉寿司 MAP-P19⑦

高級食材として知られる桜肉(馬肉)の握り寿司は話題性も十分。桜肉独特のうま味が凝縮した赤身、脂がとろける中トロなど、人気の握りを盛り合わせて出前してくれる。

☎03-3444-7005 ☎17:00~翌4:00(L03:30) ④⑥ ⑧17席 ※喫煙可

濃厚な北海道産大沼牛の味が肉好きのハートを直撃!

小澤牧場 牛〇 MAP-P19①

その名が示すとおり、北海道の小澤牧場で生産された大沼牛を使っているのが特徴。牛専門店だけに部位の特徴を引き出したメニューがそろそろ。隣接する銀〇、魚〇と姉妹店で常時100種類以上のメニューからオーダー可能だ。

☎03-3447-6677 ☎17:00~翌5:00(L04:30) ④⑥ ⑧25席 ※喫煙可

〇〇牛メンチカツ¥980。赤身の味が濃く脂がしつこくない大沼牛を使っているため、見た目よりもサッパリと食べられる。デミグラスソースとのマッチングもよいので自然とお酒が進む。〇〇テーブル席のみの造りで恵比寿横丁の中では比較的ゆったりと座れる。



がっつり食べられます

牛〇店長の木下広和さん

横丁でサクッと寿司&飲み江戸っ子気分を楽しんで!

恵比寿 恵比寿横丁

魚寿司

MAP-P19②

隣にある肉寿司の姉妹店としてオープン。毎朝築地で仕入れてくる新鮮江戸前の魚を、経験豊富な大将が寿司に仕立てる。ややシャリを少なめに握るのは1杯飲みながら寿司をつまむ、粋な江戸っ子の流儀だ。

☎03-3444-7005 ☎17:00~23:30(L02:30) ④⑥ ⑧17席 ※喫煙可

〇〇この味にほれ込んだ有名人と石川さんの写真が壁一面に。多くのファンに支持されていることがわかる

元一流ホテルの料理長が作る中華小皿に舌鼓

中国小皿屋台 浜椿

MAP-P19③

名だたる一流ホテルで料理長を務めてきた石川敏行さんが鍋を振る中華居酒屋。高級中華飯店と同じ材料を使った料理がリーズナブルに食べられるとあって有名人も足しげく通う。小皿料理をいくつも頼んで楽しもう。

☎03-3447-5923 ☎17:00~翌4:00(L03:30) ④⑥ ⑧30席 ※喫煙可

〇〇中国の屋台と寺院の雰囲気ミックスしたような豪華な内装が目印。〇〇(左奥から時計回りに)海鮮おこげ ¥600、特製レモンハイ ¥600、名物でもある四川麻婆豆腐 ¥800、セロリの押し豆腐 ¥600



来店した有名人の写真がスラリ!

店選びに迷ったら、まず行きたい3店舗。