

春の
おさんぽ
その3

ソメイヨシノの花見シーズンが過ぎても楽しめる

遅咲き桜の名所を訪ねる

~~~~~ Visit the sights of late-blooming cherry blossoms ~~~~~

4月中旬ごろから見頃を迎える遅咲きの桜は、八重桜や枝垂れ桜など、花の大きさ、色など個性的な品種が多い。



Kitanomaru Garden

## 北の丸公園

環境省皇居外苑管理事務所北の丸分室提供

ソメイヨシノの見ごろが終わる4月中旬ごろから北の丸公園の花木園（日本武道館の南側から科学技術館までの緑地帯）の吉田茂の銅像付近では、品種不明の遅咲きの八重桜を入れて約7本、7種が咲き乱れる。

■千代田区北の丸公園1-1

■地下鉄 九段下駅、竹橋駅  
MAP P2 B-2 11

## Kioicho-dori Street 紀尾井町通り

ホテルニューオータニと清水谷公園の間をはしる緩やかな上り坂は紀伊徳川家、尾張徳川家、彦根井伊家に由来する紀尾井町通りだ。4月半ばになると、関山という八重桜で濃いピンク色に染まり、春爛漫となる。



■千代田区紀尾井町2 ■地下鉄 赤坂見附駅、永田町駅、麴町駅 MAP P2 A-3 12



## National Theatre / Front Garden 国立劇場・前庭

国立劇場前庭では、合計9種類20本の桜が植えられ、駿河桜、駿河小町などの珍しい桜が花を咲かせる。品種によって開花時期が異なり、八重紅枝垂や関山など遅咲きの桜も楽しむことができる。

■千代田区隼町4-1

■地下鉄 半蔵門駅、永田町駅  
MAP P2 B-3 13



Kokyo-gaien National Garden

## 皇居外苑

皇居外苑の馬場先広場（地下鉄二重橋前駅2番出口を出た先にある交番の後ろに広がる広場）に、遅咲き品種の一葉が約20本ほど植えられている。桜の下にはベンチが並び、くつろいだ気分で花見を楽しめるのがうれしい。

■千代田区皇居外苑2 ■JR 東京駅、有楽町駅 ■地下鉄 二重橋前駅、大手町駅、東京駅、有楽町駅、日比谷駅 MAP P3 C-3 14

## Ote-bori Moat Greenery 大手濠緑地

皇居の大手門から平川門の間にある大手濠と内堀通りの間にある大手濠緑地では、普賢象や関山、鬱金などの遅咲きの桜で歩道やお濠が華やかに飾られる。特に桜をバックに立つ和気清麻呂像は絶好の撮影ポイントだ。

■千代田区大手町1-4

■地下鉄 竹橋駅  
MAP P3 C-2 15



Surugadai-Dokando Street

## 駿河台道灌道

（するがだいどうかんどう）

明大通りと本郷通りの間に走る駿河台道灌道の桜並木は、駿河台の名がついた駿河台句という品種で、とても良い香りのする遅咲きの桜だ。通りの名は太田道灌にまつわる神社があることから名付けられた。

■千代田区神田駿河台3丁目

■JR 御茶ノ水駅 ■地下鉄 新御茶ノ水駅、小川町駅、淡路町駅  
MAP P3 C-2 16





春のお出かけのお供におすすめ!

# 人気店の テイクアウト グルメ

春のお出かけで持っていきたいのは、見た目よし、味よしのお弁当たち。  
色鮮やかで味も太鼓判のグルメをオープンエアで楽しもう!



300年続く伝統の  
笹すしは酢飯とタネの  
こなれ感が絶妙!

## 1 笹巻 けぬきすし



日本中のこだわり  
野菜で作る  
体が喜ぶ八百屋弁当

## 2 CHIKYU 麹町弁当



バゲットに彩りよく  
具材をのせた本場の  
ピンチョスでパーティ気分

## 3 マイ・ピンチョス ボックス

ボリュームある  
サンドイッチとデリ4種で  
おなか也大満足



## 4 ピクニック デリセット

### 1 Sasamaki kenukisushi 笹巻けぬきすし

元禄15 (1702) 年創業の、伝統の味を守り続ける老舗店。寿司を笹で巻くことで長時間保存が可能に。タネは卵、鯛、海老、おぼろなど。懐かしい味わいに思わずほっこり。

〒千代田区神田小川町2-12 地下鉄 小川町駅、淡路町駅、新御茶ノ水駅 御茶ノ水駅 ⑩10:00~18:30 ④日(不定休あり) MAP P3 C-2 17

### 2 チキユ Kojimachi デリ CHIKYU 麹町DELI

毎日仕入れる新鮮な有機野菜をふんだんに使ったサラダや煮卵、雑穀米、カボチャのサラダ、角煮などが入った、バランスのいい日替わり弁当。別売りでスープやサラダもあり。

〒千代田区四番町7-16 地下鉄 麹町駅、市ヶ谷駅 市ヶ谷駅 ⑩11:00~16:30 ④土・日・祝日 MAP P2 A-2 18

### 3 L'estudi レ・ストゥディ

ピンチョスはスペイン発のフィンガーフード。一口サイズのバゲットにサーモンやイペリコ生ハム、スパニッシュオムレツなどがのる。要予約。店内飲食は1日1組の完全予約制。

〒千代田区内幸町2-2-2 富国生命ビルB2 地下鉄 内幸町駅 ⑩9:00~19:00 ④日・祝日 MAP P2 B-4 19

### 4 ザ・スピンドル THE SPINDLE

5種類の中からお好みのサンドイッチ2種、デリ4種、ドリンク2杯が選べる、2人用テイクアウトデリ。パンダナはランチョンマットに使える、ウキウキ気分が楽しめる。

〒千代田区有楽町1-1-2 東京ミッドタウン日比谷1F 地下鉄 日比谷駅、有楽町駅 ⑩11:00~23:00、日・祝日は~22:00 ④無休 MAP P3 C-4 20



再開発が進む街中にも味わい深い刺激が残る

# 飯田橋 **ピカピカ** & **シブシブ** 散歩

JR飯田橋駅から再開発地区の飯田橋サクラパークを抜けると、レトロなカフェや路地裏に遭遇。駅界隈の新旧の見どころをめぐり、ぶらりおさんぽへ。



**ピカピカ**

JR Iidabashi Station west gate

## JR飯田橋駅西口駅舎

鉄骨2階建ての瀟洒な西口駅舎が昨年完成し、話題のJR飯田橋駅。駅施設のほか複数の店舗や15人乗りエレベーターも完備し、使い勝手も上々。ホームのカーブも減り安全面もアップした。

〒千代田区飯田橋4

JR 飯田橋駅

地下鉄 飯田橋駅

MAP P2 B-1 21

新しい駅舎になり西口が一変!

上)2020年7月より利用できるようになった駅舎。右)江戸城外郭門の一つ牛込見附は橋名にその名が残る。



異空間! 懐かしい景色が健在



Retro towncape

## レトロな町並み

駅前とうって変わって戦前の面影を残すのが富士見2丁目界隈だ。駅から徒歩5分にある生花店「花楽里」脇の細い路地や神社など、オフィス街とは異なる風景に驚かされる。

〒千代田区富士見2

JR 飯田橋駅

地下鉄 飯田橋駅

MAP P2 B-1 23

上)まだまだ残るレトロな路地。下)レトロとは対照的な今の飯田橋風景。

**シブシブ**

**ピカピカ**

## IIDABASHI SAKURA TERRACE 飯田橋サクラテラス

飯田橋駅西口前に立つ商業施設。洗練された建物内に個性的なショップが並ぶ。駅前広場に植えられた約40本の桜が3月下旬ごろに咲き、外濠沿いの桜とともに美しい景観を演出する。

〒千代田区富士見2-10-2

JR 飯田橋駅

地下鉄 飯田橋駅

①④店舗によって異なる

MAP P2 B-1 22



左)外濠と桜並木が望める2階テラス席。下)街との調和の取れた開放的な外観。

桜の季節に出かけたい



## プラット KIYA PLAT 木屋

常連さんに愛される創業28年のレトロカフェ。居心地のいい店内では挽きたての豆で淹れた香り高いコーヒーがいただける。焼きたてのチーズハムトーストとセットでどうぞ。

〒千代田区飯田橋4-3-2

第2KIYAビル1F

JR 飯田橋駅

地下鉄 飯田橋駅

①7:30~16:30 ④土・日・祝日

MAP P2 B-1 24



コーヒーとマスターの笑顔に癒やされる

上)丁寧にドリッパされる1杯のコーヒー。下)木のぬくもりを感じる店内。



**ピカピカ**

店内はおしゃれに区切られた空間が広がる。

KAIGARASO IN IIDABASHI SAKURA TERRACE

## 貝殻荘 飯田橋サクラテラス店

日本各地から新鮮な牡蠣を取り寄せ、生、蒸し、焼きなど、さまざまな調理法で提供。オマール海老やサーモンなど牡蠣以外の魚介類も豊富。ワインも30種以上そろうのでマリアージュを楽しもう。

〒千代田区富士見2-10-2 飯田橋グラン・ブルームサクラテラス2F JR 飯田橋駅 地下鉄 飯田橋駅 ①月~金11:30~15:00、17:00~23:00、土・日・祝日11:30~15:30、17:00~23:00 ④施設に準じる MAP P2 B-1 25



一年中、おいしい牡蠣が食べられる!

人気メニューの4種類の牡蠣づくしCOMBO。



春色気分にあふたってスペシャルなランチを♪

# ハレの日 グルメ

心躍る春景色に誘われて、お出かけが楽しい季節。ランチもいつもとはちょっと違う特別感を楽しんでみては？ 味も雰囲気も大満足のお店をご紹介します！

季節の魚介類を存分に味わう  
スペシャルなランチ



前菜とメインを  
選べるプレート  
ランチ。

Bistro

バーマン  
**Värmen**

旬の魚介を使った料理と新潟産のワインが楽しめる。鮮度抜群の魚介を使ったランチには、牡蠣の旨味がしっかりとたつ「牡蠣の薫製とベーコンのキッシュ」などがある。代官山のビストロ「Åta」と新潟のワイナリー「カーブドッチ」のコラボ店だけあって内装も素敵。

■千代田区有楽町1-1-2 東京ミッドタウン日比谷2F ■JR 有楽町駅 地下鉄 日比谷駅、有楽町駅 ①11:00～LO20:00 ⑥東京ミッドタウン日比谷に準じる MAP P3 C-4 26



オープンキッチンで小気味よく料理が作られていく様子を眺めるのも楽しい。



French

アルゴ  
**ARGO**

皇居のお濠を見渡す絶好のロケーションが魅力のダイニング。アミューズ、前菜、メインなどが揃うランチコースの味はもちろん、エディブルフラワーや野菜を取り入れた繊細な盛り付けにも注目。桜の開花時期に合わせた特別メニューも登場する。

■千代田区麹町1-12 ONE FOUR TWO by Tojo 9F ■地下鉄 半蔵門駅、麹町駅 ①11:30～LO13:00、18:00～LO20:00 ⑥月(祝日の場合は火)・木 MAP P2 B-3 27



皇居越しに東京駅周辺まで見渡せる大パノラマも魅力。

お濠に咲く満開の桜を眺めながら  
見目麗しいフレンチを満喫

ランチで提供される  
前菜の一例。

丁寧な仕事が生きる  
王道の江戸前寿司を心ゆくまで



Sushi

Kudanshita Sushimasa

アナゴやコハダなど約11種類のネタがのるばらちらし(梅)。

**九段下 寿司政**

1861(文久元)年に創業し、現在は5代目がのれんを守る老舗。彩り豊かな「ばらちらし」は、赤酢を使った甘さ控えめな酢飯と一緒に味わえるようネタは種類豊富で小さめにしているという。まろやかな風味の煮切りを軽くぬって味わうにぎりもおすすめ。

■千代田区九段南1-4-1 ■地下鉄 九段下駅、神保町駅 ①月～金11:30～LO13:30、17:30～LO22:00、土・日・祝日11:30～LO13:30、17:00～LO22:30 ⑥無 MAP P2 B-2 28



建物は1924(大正13)年築。

右/春限定メニューの天然の真鯛を使った鯛めし。  
下/冬限定単品料理。春には別の単品料理が用意される。



Kawana

**かわな**

春は鯛、夏は穴子、秋はイクラ、冬はアンコウと、メインの食材によって季節ごとに屋号も変わるユニークな和食店。春は鯛の頭と骨でしっかりだしをとった鯛めしを提供する「鯛めしや」となる。ランチは刺身付き、角煮付きなど4種類のお膳が揃う。

■千代田区飯田橋1-5-5 I.W.O.ビル1F ■JR 飯田橋駅 地下鉄 九段下駅、飯田橋駅 ①11:30～LO14:00、17:00～LO22:00(土LO21:00) ⑥日・祝日 MAP P2 B-1 29



すっきりとした和の雰囲気が漂う店内。カウンター席のほか、テーブル席も。

Seafood

こだわり抜いた  
旬の魚介を使った  
絶品ランチに舌鼓