

# 東京人

1

january 2015  
no.348  
930yen

祝!  
東京駅開業  
100周年

座談会 首都の中心街  
もっと楽しくにぎやかに

## 特集 東京駅と丸の内、八重洲、日本橋 まちの100年

セントラル駅の誕生そして保存・復原への軌跡

酒場回遊記 泉麻人/なかだえり

巨大地下ネットワークの路上観察

“エキナカ”と“エキソト”を探索する



店長・小澤一樹さん

# こ

とに飲み屋に関して、普段は様子のうかがいやすい地上階の店を好んでいるが、

八重洲ばかりは地下のほうで圧倒的に選択肢が多い。この酒場激戦区で女性はどこでもつ焼きを頼るべきか。ならば迷わず「三六」をおすすめしたい。ひっきりなしに客が押し寄せるが臆することなかれ。

第一に新鮮で種類豊富なモツがおいしい！ 希少な部位を、素材の特性を生かした調理法で食べさせてくれる。結構モツ経験があると自負していたが、ここのはひと手間かけたぶんの違いがある。あとは順不同に、ポーシヨンが小さくて重くない（つまりいろいろな種類を食べられる）、お通しのなサービスのサラダが箸休めにもおつまみにもなるといったヘルシー配り、明



るくて元気で、かと言って押し付けがましくないサービス、一凍二冷の「シャリキン」。そして庶民的な雰囲気にお客さん同士もフレンドリーに交流がはじまる。  
なにもせ月間五千人、年間六万人のお客さんが来る人気店だ。ほかにもまだまだ良い点があるんじゃないかと思う。

## もつ焼き「三六」

「たん刺」(530円)は表面をポイルし、その中心部のみを食す。レアというかほぼ生の食感だ。「ハチノス(牛第2胃袋)の串焼き」(230円)は2時間半も煮込んでから焼く。一番人気の「れぼ串焼き」(150円)はすぐ売り切れるのでお早めに。市場の休みの関係で月曜はナン。「どて煮込み」(660円)は八丁味噌の和風仕立て。デミグラスソースのように濃厚。「ガーリックトースト」(110円)を合わせるべし。通称「シャリキン」金宮ホッピー(480円)。焼酎「金宮」を凍らせて氷を入れずにホッピーを注ぐ口あたりなめらかなこだわりのホッピーのこと。「三冷」はグラス、中(金宮)、外(ホッピー)を冷やしたもの。シャリキンは「一凍二冷」。シャリシャリに金宮を凍らせたもの。(値段はすべて税抜)

■中央区八重洲2-1 中4号 八重洲地下一番通り

TEL03-3243-0369/11時~22時30分(21時45LO)、ランチは~15時(14時30分LO)/無休(八重洲地下街の営業に準じる)

