

Living

リビング東京Bay

○配布部数/104,134部
○配布地域/港区、中央区、江東区、江戸川区、浦安市ほか
○リビング新聞は仙台から鹿児島まで全国65エリア(版)、900万部をネットワークしています。
○リビング新聞の記事は、独自の厳しい審査基準を設けています。企業名が見出しに表示されているものはその企業からのPR情報です。

JAFNA <http://www.jafna.or.jp>
日本生活情報紙協会加盟紙

■紙面に関するご意見や情報提供、
広告、折込みのお問い合わせ
☎03-5216-9171
■配布に関するご意見、配布を希望されない等のお問い合わせ(受付 月～金(祝日除)10:00～17:00)
リビングプロシード 東京センター
☎03-5216-9372 ☎0120-301741
サンケイリビング新聞ホームページ
<http://www.sankeiliving.co.jp/>

11/15(月)
no.1ランチは話題店ですと天ぶらを同時に
江戸の美食と職人魂コース

まずは、本郷で人気のあき寿しが移転にともない、天ぶらで有名な「山の上ホテル」の料理長とタッグを組んだ①「すし天ぶらあき」へ。本格的なすしと天ぶらの双方を楽しめる、ありそうでなかったお店です。ここで通常メニューにない、すしと天ぶらの特別ランチコースに舌鼓。その後、1日1組限定の懷石の店②「凡味」が誇る江戸幻のスイーツを。江戸時代の製法を今も継承する「太郎梅」または「胡麻豆腐」でほっとひと息。近くにある③「小梅茶荘」で、中国茶の中国国家資格を2つ持つ店主がくれる、風味豊かな旬の中国茶を味わいます。次は、中央区唯一の染め物処④「高虎商店」で、江戸から続く職人魂のお話を。そこから少し歩き、最後は⑤「東京洋菓子倶楽部」へ。日本人の好む食感を追求した同店オリジナルの上品なモンブランで締めくくります。

コース内容

①すし天ぶらあき(江戸前の極上すしと天ぶら)★特別コースランチ②「凡味」(江戸の幻のスイーツ)★和菓子・説明③「小梅茶荘」(中国茶の真髓)★お茶・説明④「高虎商店」(染物の神さま)★説明・お土産⑤「東京洋菓子倶楽部」(包まれたモンブラン)★特別ケーキセット



当日のメニューは、マグロ、イカ、白身のにぎりすしと、お店で焼き上げる玉子焼き。そして天ぶら(7種)を、1つ1つ揚げ立てで楽しんで(味噌汁、ご飯つき)



マロンペーストで包まれた「東京洋菓子倶楽部」のモンブラン



集合場所

11/15(月)11:50
「ロイヤルパークホテル」1階ロビー
(東京メトロ半蔵門線「水天宮前」駅4番出口直結または東京メトロ日比谷線・都営浅草線「人形町」駅徒歩5分)



私が案内します!

「日本橋めぐりの会」
代表・川崎晴喜さん

日本橋の証券会社を早期退職し、4年前に「日本橋めぐりの会」を立ち上げた川崎さん。半日で6～7カ所の日本橋の老舗を巡るリレーツアーは発表と同時にキャンセル待ちの回も出るほど人気。これまで1000回以上実施した実績と勤をもとに今回のツアーと一緒に企画してくれました。

日本橋の老舗を美食旅

名だたる老舗の
ランチ・スイーツ、
お茶、お土産つき!

日本橋の老舗店の協力をいただき、お店をぶらり巡るツアーを行います。約4時間で5～6店舗を回って行く先々で店長や女将の話を聞きながら、この日のための特別ランチやスイーツ、お茶に舌鼓。とっておきのツアー、先着順なので申し込みはお早め!

プチ

リビング新聞×日本橋めぐりの会
プレミアムリレーツアー参加者募集

400年続く都を4時間でぶらりリレー

11/22(月)
no.2ほかでは味わえない極上京の味
東京の中の京老舗コース

ランチは①「京割烹 熊はん」。谷崎潤一郎もひいきにした京都でも指折りの京料理の老舗「たん熊北店」の関東初路面店。通常は夜のみの営業。当日は特別にお昼特製弁当を用意してもらいます。おながが満たされたところで、東京の小京都、京老舗がひしめく②「甘酒横丁」を案内。その後、創業が安土桃山時代の1576年、今も400年以上続く京甘味③「玉英堂彦九郎」へ。京都御所に献上した「すはま団子」の店でも。次は創業1901年の風呂敷専門店④「東京唐草屋」でギャラリーを見学し、風呂敷の包み方のレクチャーを受けます。続いて創業1661年の漆器の名店⑤「象彦」で国宝級の漆製品を見学。最後に京都の最新情報を仕入れに⑥「京都館」へ。京都検定1級取得者から旬の京都情報を。

400年以上続く老舗「玉英堂彦九郎」のすはま団子



秋の京都の味覚を少しずつ詰めたお弁当。繊細で、素材を生かすがゆえの薄味は江戸文化と違う味。「菊蕪(かぶら)吹き寄せ餡かけ」ほか、胡麻豆腐、銀鱈味噌漬など6種の口取り、お造り、松茸入り御飯など。白味噌汁は思わずため息の出るおいしさ

コース内容

①「京割烹 熊はん」(京割烹の老舗名店の味を)★お昼特製弁当②「甘酒横丁」★渡元・松栄堂でお土産・説明③「玉英堂彦九郎」(献上団子の老舗)★和菓子・説明④「東京唐草屋」(風呂敷の老舗)★お土産・説明⑤「象彦」(漆器の老舗)★お土産・説明⑥「京都館」★お土産・説明



集合場所

11/22(月)11:50
明治座入り口前
(都営新宿線「浜町」駅A2出口徒歩1分、都営浅草線「人形町」駅A3・A4出口徒歩7分、東京メトロ日比谷線「人形町」駅A1出口徒歩7分)

両コースとも

■参加費 1コース8000円(ランチ、お菓子・お茶、お土産含む)
■集合・解散 11:50集合、16:00ごろ解散
■定員 各20人
※当日の都合により料理・訪問内容が変更になる場合があります

申し込み・問い合わせは電話で
サンケイリビング新聞社東京本部(編集)
☎03(5216)9171

※月～金曜10:00～17:00(祝日除く)
電話で申し込み後、1週間以内に参加費を振り込み、当日直接集合場所へ

振込先 三菱東京UFJ銀行 新丸の内支店
普通 3030344 サンケイリビング新聞社
※入金後の返金・キャンセル不可