

gooddays

Vol. **21**

around KANDA NISHIKI - CHO
New Culture & Alternative Lifestyle

2020 SUMMER ISSUE
PRICE 0 YEN

神田のご近所
テイクアウトグルメ





around KANDA NISHIKI - CHO

Special Issue **21** Summer '20

神田のご近所 テイクアウトグルメ

TEXT • Runa Kitai / PHOTO • Yuta Suzuki

まだまだ外出するには不安もよぎる日々。「自炊もそろそろ飽きてきた…」、「おうちごはんがマンネリ化してきた…」、「おいしい料理が食べたい!」そんなあなたに伝えたい。飲食店の多い神田界隈では、最近テイクアウトやデリバリーサービスを始めた店が数多くあるということ。

なかなか予約が取れなかったという有名店や、一人では入りづらかったというあのお店。テイクアウトはお店で食べるよりも、比較のお値段がリーズナブルというもううれしいポイントです。

今号では選りすぐりの食材と確かな腕を持った、神田界隈の食べておくべきテイクアウトごはんをご紹介します。

介。苦しい状況のなかでも、おいしい料理を提供してくれる街の飲食店を支えながら、好きな時に、好きな場所で食べられる「テイクアウト」という選択。それは、おいしいお店と自分自身の心も体も元気にしてくれるはず。これを機会にぜひ気になる名店の味を味わってみてはいかがでしょうか。

※マスク着用、手洗い、アルコール消毒など感染リスクに備えつつ、みなさまの健康と安全確保を最優先にお出かけください。



GOOD DAYS STORY
Vol.
24

Message from
Hiroki Tanihata



神田錦町のオフィスビルのひとつ、ト
ラッドスクエアの1階にある「GOOD
MORNING CAFE」は、オープンして6年
目を迎えました。店内は天井高5mの
広々としたシックな内装で、外には緑豊
かなテラス席も50席ほどご用意。都会の
ど真ん中にいながら、開放感とくつろぎ
を与えてくれる場所を目指しています。
平日は特に近所に勤めるオフィスワー
カーの方で賑わっていて、土日はファ
ミリー層やカップルの方のご来店也多
いです。また、皇居に近いこともあって
ランニング後にふらっと立ち寄って
くださる方もいたり。ここはさまざま
お客様が集まる場所。だからこそ、どん
な用途でも使えるようにお店はモー
ニングからランチ、ディナーまで営業。の
んびりカフェ利用もできますし、仕事
帰りにビールを一杯サクッと飲んで帰
るのも大歓迎。どんなお客様にも寄り
添える、そんな居心地のいいお店に
したいと営んでいます。

このご時世、外ではなかなかお食事を
する気にはなれないという方も多いはず。
そんなお客様のために私たちはテイク
アウトやデリバリーのサービスも今春
からはじめました。料理は旬の食材を
使ったヘルシーながらしっかりと満足
感のあるメニューを。テイクアウトは大

健康的な旬の食材を使ったおいしい料理で、
どんなときでもお客様に笑顔をお届けしたい。

人気のハンバーガーやピザ、サラダ、一
品料理など幅広いジャンルを網羅して
います。なかでもイタリアン出身のシェ
フが手がける、本格パスタはうちのイチ
オシ商品です。ただ調理済みのパスタだ
とテイクアウトでは満足はいくクオリ
ティが提供できないため、ご自宅でもお
店の味を気軽に再現できるパスタキッ
トでご用意しました。市販ではまず手
に入らない珍しいパスタとお店で作った
自家製のソース、粉チーズ、オリーブオ
イルまで入った非常にお得なセット。こ
んなご時世でもおいしい料理で少し
でもお客様を元気づけられたら、そんな
ことを思いながら考えました。

実際テイクアウトをはじめたところ、
近所にお住まいの方が多く来店し
てくださるようになりました。神田は
老舗店が多く軒を連ねる地域。舌の肥
えたご近所さんが多くご利用してく
ださることは、私たちにとっても非常
に励みになっています。

土日には店頭で産地直送の旬の野菜を
販売するマルシェを開いたり、定期的
に子ども向けお菓子作り教室や生演奏
ライブなどのイベントも開催。これか
らもおお客様のニーズにいち早く応え
ながら、未長く地域に寄り添えるお
店になればと思っています

谷畑 浩気 Hiroki Tanihata

GOOD MORNING CAFE 錦町 店長
池袋店の店長を経験後、2019年12月より
錦町店の店長として勤務。「錦町店
は他の店舗に比べると年齢層が高めで、
常連さんがとても多いお店です。街と
共存しながら、より良いお店に育てて
いきたいです」



神田の美味しいテイクアウトグルメ

Kanda Take Out Spot

神田錦町界隈のテイクアウト可能な飲食店をご紹介します。
今回は料理の味もさることながら、お店の雰囲気作りも抜群な4店舗をピックアップ。
落ち着いたら、ぜひ店での食事を楽しんでみて。

Good Morning Cafe Nishiki Cho グッドモーニングカフェ 錦町



本格パスタセット 1,200円 / GMCバーガー 1,200円

自家製の本格パスタとハンバーガーでヘルシーにパワーを注入！

モーニングからランチ、ディナー、カフェ利用までどんなシーンでも万能的な錦町きってのカフェレストラン。食事もヘルシー系からがっつり系まで幅広いメニューが揃っています。テイクアウトのおすすめは、お店の名物「GMCバーガー」と「本格パスタセット」。ハンバーガーはそれだけでも十分においしい牛豚の合挽き肉を使用したジューシーなパテとたっぷりのフレッシュ野菜を甘みのあるオリジナルソースでサンドしました。パスタセットは自宅

で気軽に本格パスタが楽しめるお料理キット。市販ではなかなか手に入らない貴重なパスタ麺を5種類から、自家製のパスタソースは4種類のなかから好きなものを組み合わせて購入できます。その他にも、有機野菜のサラダや牛・豚・鶏の肉料理、ピザなどもご注文可能。お酒は300mlから量り売りもしています。また、お店ではメッセージカード付きスープフラワーのプレゼントも実施中。誕生日や記念日のお祝いにも、ぜひいかがでしょうか。

Information 東京都千代田区神田錦町3-20 錦町トラッドスクエア 1F
11:00~20:00(短縮営業中) <https://www.gmc-nishiki.com>

Kanda
Take Out Spot

Ole Ole オーレオーレ



家飲みオードブルセット 1,000円



有機野菜に産地直送の海の幸！美と健康を意識した、本格スペイン料理店

神保町のスペイン料理店「オーレオーレ」のテーマは、ざぱり「美」と「健康」。野菜はオーガニックのものを、魚介は産地直送の海の幸を厳選し、旬の食材をいち早くお届けしています。「おいしい料理を食べて、心も体も元気になってほしい」、そんな思いから今春にはテイクアウトも開始。大人気の「オードブルセット」は、野菜たっぷりのスペインオムレツやフレッシュサーモンのマリネ、田舎風ポークパテなど、計6品のおかずを厳選。どれもワインが止まら

ないおいしさです。また、生ハム界の最高級ともいわれるお店自慢の「ハモンベリコベジョータ」もテイクアウト可能。大きな塊からスライスした生ハムを、お店でひとつひとつ真空パックにして販売しています。真っ赤な店内では毎週火曜日にフラメンコショーも開催。どっぷりとスペイン気分になれるお店です。ワインはオーガニックのスペインワインを種類豊富にご用意しています。

Information 東京都千代田区神田神保町1-4 クロサワビル B1平日11:30~14:40、17:45~23:00(L.O.22:30)
土日祝11:30~16:00、土17:45~23:00(L.O.22:30)、日祝17:45~22:30(L.O.22:00) ☎03-5280-1137

Sakejira サケジラ



魚介 MIXフライ 定食 950円(+100円でデリバリーも可)



魚屋のせがれが始めた!? 南仏の港町にあるような魚介ピストロ

おいしい魚が食べたいときは、神保町の白山通り沿いに佇む築48年のレトロビルへ。1階には神保町唯一の魚屋「魚熊鮮魚店」が、その2、3階には1階の鮮魚をメインに、素材を活かした魚介フレンチをカジュアルにいただける「サケクジラ」があります。ランチのおすすめは「ミックスフライ弁当」。こんがり揚げた3〜4種類の旬の魚介に、トマトの酸味が効いた自家製のタルタルソースが相性抜群です！ その他、夜にうれしいおつまみメニューも種類豊富にお持ち帰り可

能。「洋風刺し3点盛り(880円)」は、昆布塩やレモン塩、魚介のジュレ、フランボワーズビネガーなど、それぞれの魚の良さを生かした上品な味付け。その他、お店の人気アパタイザーがいただける「おまかせ惣菜5種盛」はボリューム満点ながら880円と大変お買い得で、一緒に飲みたい外国産クラフトビールも1本450円とリーズナブルです。

お店から1kmくらいの距離であれば、デリバリーサービスも！ お気軽に1品からご注文いただけます。

Information

東京都千代田区神田神保町1-31-1
平日11:30~23:30、土日12:00~23:00 ☎ 03-5259-5577
※状況により変更になる場合がございます

Cappuccetto Rosso カプチエット・ロッソ



たらこクリームパスタ 950円



疲れた大人の憩いの場。体をいたわる、イタリアマンマの味を。

「カプチエット・ロッソ」とは、イタリア語で「あかざきん」を示します。都会の雑踏に疲れた大人たちが、ひと時だけ童心に帰って心と体を休める場所、店名にはそんな意味が込められています。料理はイタリアの家庭料理をベースに、体に優しい自家製カフェ飯を提供。人気のパスタとオムライスもテイクアウトも可能です。パスタは「たらこクリーム」や「ポロネーゼ」、「タコのラグー」など全8種類のソースをご用意。パスタ麺はイタリア人職人と日本のお米農家

がコラボして作る「pasta sorriso」の米粉入り生パスタを使用しました。また、パスタと同じくファンが多いのが、ふわふわ卵の「オムライス」。油をできるだけ使わずに、たっぷりの野菜で仕上げたという自家製のミートソースがリピーターさんに好評です。食後にはかわいいラテアートを描いた「カプチーノ」もおすすめ。エイジングした豆を使うことで、丸みのある味わいに。毎日飲んでも飽きのこないおいしさです。

Information

東京都千代田区神田淡路町2-1 クオリア御茶ノ水 1F
11:00~22:00 ☎ 03-6206-0638

テラススクエア
フォトエキシビジョン
7月29日(水)～10月30日(金)まで(予定)
開催日は下記 HPにてお知らせします。
<https://ensemble-magazine.com>

テラススクエアでは、パブリックスペースを活用した
フォトエキシビジョンを開催中。
写真家がとらえた一瞬、そして街の様子とは。

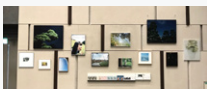


漂流する朝

漂流物が、ぼつんとそこにある。“砂漠の真ん中に置いてある麦わら帽子がゆっくりと揺れている”。子供の頃から繰り返し見る夢、その映像が静かに重なった。様々な場所にこぼれ落ちた点を、記憶の引き出しから探しては重ね、胸を締めつけたり、過去を懐かしんでいる。わたしたちは時間の中を漂流し、今ここにいる…。

神保町といえば、古書とカレー。昭和の建物が多く

残っていて、散歩をしていて楽しい街。上京して間もない頃、神保町へ写真集や昔の雑誌を買いにきては、ふと目に入った画廊にふらっと立ち寄っていました。今回の展示は、たまたまこの場所へ来たという方にも見ていただける貴重な機会。展示する写真を見てどのようなことを思うのか…。何か少しでも心の動きを感じたり、写真を見るという行為そのものを楽しんでいただけたらと思います。



テラススクエア
東京都千代田区神田錦町3-22

長田果純 Kasumi Nagata

1991年静岡県生まれ。東京在住の写真家。14歳の頃から写真を撮り始め、現在はポートレート撮影やファッション、アーティスト写真や映画スチールなど、活動は多岐にわたる。過去には、2014年「透明になることは二度とない」(下北沢アートスペース/東京)、2016年「いまは夜のつづき」(三鷹ユメノギャラリー/東京)、2019年「平凡な夢」(All_Medium/東京)などの個展を開催。

連載
企画

錦町さんぽ

Vol. 21

如月まみが案内する、神田錦町界隈の四季

文・「神田錦町 如月」女将 如月まみ 写真・鈴木優太



神田錦町 如月

Kanda Nishiki-cho Kisaragi
酒場のおんな「如月まみ」が女将として立つ和食屋。如月まみが全国各地から運び、取り寄せた旨し酒と肴に料理人多賀谷が作り出す、和の味わいをお楽しみください。
東京都神田錦町 2-3-10
TEL: 03-3518-2212
月～土 17:00-22:00 / 日祝 定休
kandanishiki-kisaragi.jp



神田伯刺西爾

KANDA BRAZIL
昔ながらの喫茶店らしいコクと苦味の効いたコーヒーがお好きという方にぜひおすすめしたい同店。豆は50gから購入可能で、配送サービスも実施。日本各地から注文が入るファンの多い店。
東京都千代田区神田神保町 1-7
小宮ビル地下
月～土 11:00～21:00
日祝 11:00～19:00
TEL:03-3291-2013



第 20 回

名店の自家焙煎コーヒーをテイクアウト

朝は挽きたての豆でおいしいコーヒーを淹れるのが私の日課。豆は自分で炒ることもあるほど、実はコーヒー好きなんです。そんな私が今回訪ねたのは、コーヒー通がこよなく愛する神保町の名店「神田伯刺西爾(ぶらじる)」。創業48年の喫茶店です。ご自慢の自家焙煎コーヒーは直火式で煎った、しっかりとコクのある味わい。民芸調のどこか懐かしい店内では、煎りたて、挽きたて、淹れたてのコーヒーをいただけます。店では豆のテイクアウトも可能。常時ブレンドは4種類、ストレートは9種類ほど揃っています。棚にずらりと並んだ豆はそれぞれ苦味と酸味のバランスがわかりやすく表記されているので、はじめての人でも選びやすいはず。今回私が購入したのは、よく若い頃に旅をしていたペルーの豆「ペルーチャンチャマイヨ」。さっぱりとした苦味とほのかな甘みの特徴です。おうち時間の楽しみにぜひ訪ねてみてはいかがでしょうか。

歴史の長い神田錦町界隈には、数々のストーリーを秘めたロマン溢れる建物やスポットが数多く残されています。本企画では「見たことはあるけれど、どんな場所？」という、読者の皆さんから届いた素朴な疑問を編集部が解明します。

ニコライ堂 HOLY RESURRECTION CATHEDRAL IN TOKYO



重厚感溢れる、圧巻の建築美！
心鎮まる、厳かな教会を訪ねよう。

歴史的な建造物が数多く残る神田界隈。なかでも御茶ノ水駅から徒歩から見えるドーム型の屋根が印象的な「ニコライ堂」は、圧倒的な存在感を放っています。国の重要文化財としても指定された、街のシンボリック的存在です。正式名称は「東京復活大聖堂」。キリスト教の一派である正教会に属する教会で、1891年に7年もの歳月をかけてようやく完成しました。ロシアから布教のために来日した後の「亜使徒聖ニコライ」

によって建立された建物で、設計はロシアの建築家「シチュールポフ」が担当。建築様式はドームと十字型が特徴的なビザンチン式で、建物の細部にイギリスのロマネスク風やルネッサンス式を感じるの、鹿鳴館や旧岩崎邸などの建築を手がけたイギリスの「J・コンドル」が工事監督を担当したからではないかといわれています。祈りを捧げる場である聖堂内部。天井までの高さは圧巻の約39メートルを誇ります。正面の壁には



CHECK
3本線の十字架を発見！



教会内の至るところに掲げられている、横棒が3本通った珍しい十字架。これは「八端十字架(ロシアンクロス)」と呼ばれる正教会で多用されるもので、「悔い改めた者は天国へ招かれる」という希望を表したものだそう。

CHECK
「聖橋」の由来とは？



JR御茶ノ水駅の真横、神田川に架かる「聖橋」の名前は、「ニコライ堂(東京復活大聖堂)」と「湯島聖堂」のふたつの聖堂を結ぶ橋という意味で命名されたもの。橋からは北に湯島聖堂、南にニコライ堂を眺めることができます。

ニコライ堂 (東京復活大聖堂)

東京都千代田区神田駿河台4-1-3

☎03-3295-6879

拝観時間：13:00～16:00(4-9月)、

13:00～15:30(10-3月)

拝観献金：大人¥300、中学生¥100、小学生以下無料

※新型コロナウイルスの感染拡大防止に留意した上で、聖堂拝観を受け付けています。

<http://nikolaido.org>

金箔と白金箔で飾られたキリストや聖母、聖人らのイコン(聖像)が、窓には色鮮やかなステンドグラスがあしらわれたなんともきらびやかな空間です。実際にその場に足を踏み入れてみると、壮大で厳かな雰囲気にとにかく圧倒されるはず。正教徒ではない人でも献金によって聖堂内の一部まで拝観も可能(火～日曜日の午後のみ)。また、祈る気持ちがあれば礼拝に参加することもできます(当面は信徒のみ)。



AREA MAP

 テイクアウト Issue
「神田テイクアウト」特集でご紹介した場所

 PHOTO WALL / 錦町さんぽ 他
本誌連載にてご紹介したお店

gooddays

クアチニス 2020.7.20 発行 / 発行・編集：クアトモーニングズ株式会社 水代 優 www.goodmornings.co.jp

